

# Leckerfrisch auf den Tisch!

**Reservierung: 069 501328**

Mi., Do., Fr. 18 – 22 Uhr · So. und feiertags 17 – 22 Uhr  
sowie So. auch von 11.30 – 14 Uhr. Mo., Di. und Sa. Ruhetag

<b>Doppelte Rinderkraftbrühe</b> mit hausgemachten Grießnockerln und Wurzelgemüse	€ 6,20
<b>Hausgemachte Französische Zwiebelsuppe</b>	€ 5,80
<b>Handkäs' mit Musik</b> dazu Brot und Butter	€ 4,50
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Toast und Butter	€ 8,80
<b>Bunter Salatteller</b> mit Käse, Schinken, Räucherlachs und einer Scheibe Brot	€ 11,80
<b>Frankfurter Grüne Soße mit 3 hartgekochten Eiern</b> dazu Salzkartoffeln	€ 10,80
<b>Frankfurter Wurstsalat</b> mit Bratkartoffeln	€ 10,80
<b>Halbes gekochtes Schäufelchen</b> mit Sauerkraut und Brot	€ 14,80
<b>Gekochte und gepökelte Schweinebäckchen</b> mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln	€ 14,80
<b>Hacksteak mit Röstzwiebeln und Spiegelei</b> dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 15,80
<b>„Jägerschnitzel“</b> paniertes Schweineschnitzel mit Champignons, dazu Eierspätzle und gemischter Salat	€ 17,80
<b>„Hawaiischnitzel“</b> paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salat	€ 18,80
<b>„Frankfurter Schnitzel“</b> paniertes Schweineschnitzel mit Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln	€ 18,80

<b>Paniertes Schweinekotelette</b> mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 17,80
<b>„Braumeistertoast“</b> zwei Schweinemedallions vom Grill auf Toast, mit Kräuterrührei, Röstzwiebeln und Salatbeilage	€ 17,80
<b>„Einhorntopf“</b> 3 Schweinemedallions vom Grill mit feinem Gemüse, Spiegelei, Champignons und Bratkartoffeln	€ 18,80
<b>„Züricher Lendentopf“</b> 3 Schweinemedallions vom Grill in Rahmsauce mit Champignons, Eierspätzle, Brotcroutons und gemischtem Salat	€ 18,80
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salat	€ 18,80
<b>Rohes Tatar vom Simmentaler Rind</b> mit Ei, Zwiebeln, Kapern, Gurken, Brot und Butter	€ 16,80
<b>Gebackenes Tatar</b> mit Röstzwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 18,80
<b>„Herrentoast“</b> ein Rindermedaillon vom Grill auf Toast, mit gedünsteten Champignons, Speckwürfelchen, Kräuterbutter und Salatbeilage	€ 18,80
<b>Rumpsteak vom Grill</b> mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	€ 27,80
<b>Filetsteak vom Grill in Pfefferrahmsauce</b> dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salat	€ 34,80
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Preiselbeeren und Kartoffelgurkensalat	€ 24,80
<b>Frisches, paniertes Rotbarschfilet</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce	€ 16,80
<b>Hausgemachter Schokoladenpudding</b> mit Vanillesauce	€ 4,80
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	€ 5,80
<b>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne</b>	€ 6,80
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	€ 6,80
<b>„Schwarzer Mohr“, cremiges Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne</b>	€ 6,80

## Offene Weißweine

<b>Weinhörnchens Fabelhafter</b>	0,2 l	€ 5,80
Grauer Burgunder, trocken, Rheinhessen, Weingut Achim Christ	0,75 l	€ 21,70
<b>Müller-Thurgau</b>	0,2 l	€ 4,80
trocken, Rheinhessen, Weingut Achim Christ	0,75 l	€ 18,00
<b>Chardonnay</b>	0,2 l	€ 5,80
trocken, Rheinhessen, Weingut Achim Christ	0,75 l	€ 21,70
<b>Weißer Burgunder</b>	0,2 l	€ 5,80
halbtrocken, Rheinhessen, Weingut Achim Christ	0,75 l	€ 21,70
<b>Morio Muskat</b>	0,2 l	€ 5,80
lieblich, Rheinhessen, Weingut Achim Christ	0,75 l	€ 21,70
<b>Riesling Schloß Vollrads</b>	0,2 l	€ 7,80
Kabinett, trocken, Rheingau, Schloß Vollrads	0,75 l	€ 28,50
<b>Riesling</b>	0,2 l	€ 7,80
trocken, Rheingau, Gebrüder Spreitzer	0,75 l	€ 28,50
<b>Sauvignon Blanc</b>	0,2 l	€ 7,80
trocken, Pfalz, Laumersheim, Weingut Knipser	0,75 l	€ 28,50
<b>Weißer Burgunder</b>	0,2 l	€ 7,80
trocken, Nahe, Weingut Poss	0,75 l	€ 28,50
<b>Grauburgunder vom „Löss“</b>	0,2 l	€ 7,80
trocken, Pfalz, Weingut Bernhard Koch	0,75 l	€ 28,50
<b>Iphöfer Kronsberg Silvaner</b>	0,2 l	€ 7,80
„VST“ trocken, Franken, Weingut Ernst Popp	0,75 l	€ 28,50

## Flaschenweine Weißwein

<b>Hensel &amp; Gretel</b>	0,75 l	€ 30,50
Cuvée Weißburgunder/Grauburgunder, trocken, Pfalz, Thomas Hensel und Markus Schneider		
<b>Iphöfer Weißburgunder</b>	0,75 l	€ 28,50
trocken, Franken, Weingut Hans Wirsching		

<b>Iphöfer Kalb Silvaner</b>	0,75 l	€ 34,50
trocken, Franken, Weingut Hans Wirsching		
<b>Iphöfer Weißburgunder</b>	0,75 l	€ 28,50
trocken, Franken, Weingut Ernst Popp		
<b>Rotlack</b>	0,75 l	€ 44,50
Riesling Kabinett trocken, Rheingau, Schloss Johannisberg		

## Offene Rotweine

<b>Weinhörnchens Kraftvoller</b>	0,2 l	€ 5,80
Dornfelder, trocken, Rheinhessen, Weingut Achim Christ		
	0,75 l	€ 21,70
<b>Ursprung</b>	0,2 l	€ 7,80
Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser, trocken, Pfalz, Markus Schneider, Ellerstadt Magnum		
	0,75 l	€ 28,50
	1,5 l	€ 58,00
<b>Dornfelder</b>	0,2 l	€ 5,80
halbtrocken, Rheinhessen, Weingut Achim Christ		
	0,75 l	€ 21,70
<b>Portugieser</b>	0,2 l	€ 5,80
fruchtig lieblich, Rheinhessen, Weingut Achim Christ		
	0,75 l	€ 21,70
<b>The Stump Jump</b>	0,2 l	€ 7,80
Shiraz, Mourvèdre, Grenache, trocken D'Arenberg, South Australia		
	0,75 l	€ 28,50
<b>Bercher Spätburgunder</b>	0,2 l	€ 7,80
trocken, Kaiserstuhl Baden, Weingut Bercher		
	0,75 l	€ 28,50
<b>Pierre Amadieu</b>	0,2 l	€ 7,80
Grenache, Syrah, Roulepiere Rouge trocken, Côtes du Rhône		
	0,75 l	€ 28,50
<b>Zweigelt</b>	0,2 l	€ 7,80
trocken, Burgenland, Österreich, Claus Preisinger		
	0,75 l	€ 28,50
<b>SUD Primitivo di Manduria DOC</b>	0,2 l	€ 7,80
trocken, Cantine San Marzano, Apulien, Italien		
	0,75 l	€ 28,50

<b>Freestyle-Figure Libre</b>	0,2 l	€ 7,80
Syrah, Grenache Noir, Mourvèdere, Carignan, Cabernet Franc, trocken, Domaine Gayda, Languedoc-Roussillon	0,75 l	€ 28,50
<b>Jeden Tag</b>	0,2 l	€ 7,80
Dornfelder, Cabernet Dorsa, Lemberger Spätburgunder Cuvée trocken, Kaiserstuhl, Franz Keller, Schwarzer Adler	0,75 l	€ 28,50
<b>Frankfurt<i>liebe</i> Cuvée</b>	0,2 l	€ 7,80
zu ROT, um wahr zu sein Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, St.Laurent trocken, Rheinhessen, Pfannebecker	0,75 l	€ 28,50
<b>Weinschorle</b>	0,2 l	€ 4,80
Rot oder weiß		

## Flaschenweine Rotwein

<b>Gaudenz</b>	0,75 l	€ 28,50
St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Dornfeldertrocken, Pfalz, Weingut Knipser		
<b>Mano Negra Cuvée</b>	0,75 l	€ 38,50
Blaifränkisch, Cabernet Sauvignon trocken, Pfalz, Philipp Kuhn		
<b>Incognito Cuvée</b>	0,75 l	€ 28,50
Dornfelder, Regent, Merlot und Cabernet Dorsa trocken, Pfalz, Philipp Kuhn		
<b>Hensel &amp; Gretel</b>	0,75 l	€ 30,50
Cabernet Sauvignon trocken, Pfalz, Thomas Hensel & Markus Schneider		
<b>Koonunga Hill</b>	0,75 l	€ 38,50
Shiraz, Cabernet Sauvignon trocken, Australien, Penfolds		
<b>Black Print Cuvée</b>	0,75 l	€ 38,50
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah trocken, Pfalz, Markus Schneider		
Magnum	1,5 l	€ 75,00

<b>Les Meysonniers Crozes-Hermitage</b> Syrah, trocken, Max Chapoutier, Côtes du Rhône, Frankreich	0,75 l	€ 38,50
<b>Rooi Olifant</b> Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon Cinsault, Petit Verdot trocken, Stellenbosch, Südafrika, Markus Schneider	0,75 l	€ 46,50
<b>Luitmar</b> Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Sangiovese, St. Laurent trocken, Pfalz, Philipp Kuhn	0,75 l	€ 46,50
<b>Sessantanni Primitivo di Manduria</b> trocken, Apulien, Italien, Cantine San Marzano	0,75 l	€ 48,50
<b>Cuvée X</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot trocken, Pfalz, Weingut Knipser	0,75 l	€ 48,50
<b>Château Arnauld</b> Cabernet Sauvignon, Merlot trocken, Haut Médoc AOC, Frankreich	0,75 l	€ 58,50
<b>Spätburgunder „S“</b> trocken, Pfalz, Weingut Bernhard Koch	0,75 l	€ 28,50
<b>Pinot Noir</b> Hainfelder Kirchenstück trocken, Pfalz, Weingut Bernhard Koch	0,75 l	€ 32,50
<b>Offene Roséweine</b>		
<b>Portugieser Weißherbst</b> halbtrocken, Rheinhessen, Weingut Achim Christ	0,2 l	€ 5,80
	0,75 l	€ 21,70
<b>Clarette Rosé</b> trocken, Pfalz, Weingut Knipser, Laumersheim	0,2 l	€ 7,80
	0,75 l	€ 28,50
<b>Saigner Rosé</b> trocken, Pfalz, Markus Schneider, Ellerstadt	0,2 l	€ 7,80
	0,75 l	€ 28,50

# Das schwipst!



Hicks

**Unser Schwipselsche!  
Das Hörnche-Mispelsche  
in goldgelbem Calvados:  
Mit einem dicken, frechen Früchtchen  
im trinkfesten To-Go-Glas.**

2cl  
**€ 3,-**

