



- Dienstag:** **Zartes Geschnetzeltes von der Rinderleber**
mit Zwiebeln in leichter Rotweinjus, dazu gebratene
Serviettenknödelscheiben und Salat 20,85
- Mittwoch:** **Große Schweinshaxe** (ab 17.00 Uhr in begrenzter Anzahl)
frisch aus dem Ofen - mit Sauerkraut und Bauernbrot 21,60
- Donnerstag:** **Haxenfetzen** (ohne Knochen, ohne Schwarte)
Magere Stücke von der Schweinshaxe mit
Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und Salat 19,90
- Freitag:** **Fangfrische Taunus-Bachforelle "Müllerin"**
mit Zitronen und Tomatenscheiben, dazu
Petersilienkartoffeln und Salat 22,80
- Samstag:** **Ofenfrische Spare-Ribs**
mit hausgemachter Barbecue-Soße,
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand 19,85
- Sonntag:** **Hausgemachte Königsberger Klopse**
in klassischer Kapernsoße, dazu Butterreis und Salat 16,85

Wir sind ein zertifizierter Hessen à la carte Betrieb

und verwenden ausschließlich frische Produkte, insbesondere
Fleisch regionaler Herkunft vom Metzger unseres Vertrauens.
Tiefgefrorenes- sowie Überseefleisch verwenden wir bewusst nicht.



Eine Speisekarte mit Allergen-Dokumentation erhalten Sie von unserem Servicepersonal, fragen Sie nach!

Zugelassene Zusatzstoffe:

1-Farbstoff 2-Konservierungstoff 3-Antioxidationsmittel 4-Süßungsmittel 5-Koffein 6-Chinin 8-Phosphat

Alle Preise in Euro

Selbstgekocht nach Omas Rezepten



Markklößchen Suppe 6,80

Deftige Gulaschsuppe, dazu frisches Bauernbrot 8,90

 Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit Croutons 6,60

Vorspeisen und Brotzeiten



Handkäs' mit Musik

dazu Bauernroggenbrot und Butter 4,50 -doppelte Portion 8,80

"Bunter Hund" Handkäs' mit Musik, bunt gewürzt

dazu Bauernroggenbrot und Butter 4,60 -doppelte Portion 8,90

Kleiner bunter Salatteller

mit unserem hausgemachtem Joghurtrahm-Dressing 5,90

Griebenschmalz im Tontöpfchen mit frischem Bauernroggenbrot 5,90

Schneegestöber, angemachter Frischkäse mit Salzgebäck

dazu frisches Bauernroggenbrot und Butter -als Vorspeise 8,50

-Hauptgang 12,85

"Strammer Max" Frisches Bauernroggenbrot, belegt mit dem besten Sauerländer Knochenschinken, Gewürzgurke und zwei Spiegeleiern 13,90

Mild geräucherte Lachsscheiben mit Kartoffelreibekuchen

und hausgemachter Kräuterschmand, -als Vorspeisenportion 9,90

-Hauptgang 18,85



"Himmel und Erde"

Gebratene Blutwurst "Metzgersglück" mit hausgestampftem Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfelmus 16,85



Mageres gekochtes Stielrippchen (auch gegrillt)

mit Sauerkraut und hausgestampftem Kartoffelpüree 18,90

DAS Original! ...nach hauseigenem Rezept:

Unsere mehrfach ausgezeichnete Frankfurter Grüne Soße

 mit vier halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln 14,90

oder:

mit magerem gekochtem Tafelspitz und Salzkartoffeln 20,50

"Metzger-Spieß"

Nürnberger Rostbratwürstchen³ mit magerem gebratenem Speck umwickelt, dazu Sauerkraut und hausgestampftes Kartoffelpüree 15,45

Magere Edel-Schweinskopf-Sülze^{2,3,8} mit Bratkartoffeln, dazu entweder: unsere Grüne Soße, -Remoulade, -oder Musik 16,85

Gebratener Fleischkäse, aus der Metzgerei Klein, Kronberg/Ts.

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat 17,45

Zarte Matjesfilets "Hausfrauen Art"

mit Apfel- und Gurkenwürfeln⁴, in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße dazu Salzkartoffeln 17,45

"Niederurseler Wurstsalat"^{2,3}

mit Gewürzgurke^{2,4}, roten Zwiebeln, Paprika, dazu Bratkartoffeln 13,90

Wahlweise als „Schweizer Wurstsalat“, mit Bergkäsestreifen 14,90



Schnitzel mit Brot, dazu Schmorzwiebeln und Bauernroggenbrot 13,90

Schnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und Salat 19,90

"Zwiebelschnitzel" mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat 20,70

"Hessen-Schnitzel" mit mild-cremiger Handkäs´soße, dazu gebackene Kartoffelschalen, Kräuterquark und Salat 20,90

"Frankfurter Schnitzel" mit original Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln 19,90
+ kleinem buntem Salat 23,80



"Vogelsberger Bauernkrüstchen" Schnitzel auf Bauernroggenbrot mit Bratensoße, Spiegelei, kleiner Salatgarnitur und Kartoffelsalat 19,90

Champignonrahmschnitzel mit frischer Champignonrahmsoße dazu Pommes Frites und Salat 22,40


Schnitzel "Madagaskar" mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Salat 20,95


Schnitzel "Lahmer Esel" mit frischer Champignonrahmsoße und Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat 22,90

"Cordon Bleu" gefülltes und paniertes Schnitzel mit zweierlei Schinken^{2,3} und herzhaftem Bergkäse gefüllt, dazu Pommes frites und Salat 23,85

Schnitzel "Parmigiana" mit herzhafter Tomatensoße sowie Schinken- und Käsestreifen belegt und mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Pommes frites und Salat 23,85



 **Feinschmecker-Salat** Feine Blattsalate mit Apfelspalten, karamellisierten Walnüssen, gerösteten Sonnenblumenkernen und milder warmer gratinierter Ziegenkäse in Honig-Thymian-Marinade 18,90


 **NEU: Gebackener Schafskäse** auf großem buntem Salatteller 17,50


Großer bunter Salatteller


Blattsalate | Kirschtomaten | Karotten | Rotkraut | Paprika 12,90


zusätzlich mit:

- Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und gekochtem Bio-Ei +4,80
- Schafskäsewürfeln, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln +4,80
- gebratenen Hähnchenbruststreifen +6,80


 **Gebratene Serviettenknödelscheiben**
mit Rahmsoße, Salatgarnitur und frischem Tagesgemüse 16,85


 **Käse-Spätzle -in der Pfanne serviert-**
mit geschmolzenem Bergkäse und krossen Zwiebelchen, dazu Salat 18,50

 **Nudelpfännchen** Penne | Kirschtomaten | Zucchini | Paprika
in hausgemachter Tomatensoße und frisch gehobeltem Parmesan 14,90

 **Kartoffel-Gemüse-Pfanne** mit Käse überbacken
Kartoffelwürfel | Karotte | Zucchini | Paprika | Tomatensoße 14,90

 **Frische Champignons -paniert und gebacken-**
mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 14,90

 **Knusprig & lecker: Gebackene Kartoffelschalen** (ja, Sie haben richtig gelesen)
mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 13,90

 **Ofenkartoffel** mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 11,50
... zusätzlich mit hausgebeiztem Lachs + 7,50

Hähnchenbrustfilet mit frischer Champignonrahmsoße

dazu Pommes Frites und Salat 23,85

Hähnchenbrustfilet "Ratatouille"

mit Rigatoni | Karotten | Zucchini | Paprika | Tomatensoße | Parmesan 23,85

Original WIENER SCHNITZEL vom Kalb

-dünn plattiert und kross gebacken-
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat 25,80



Schweinelendchen mit frischer Champignonrahmsoße

mit gebratenen Serviettenknödelscheiben und Salat 24,90

"Pfeffer-Lendchen"

mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Salat 24,50

Rumpsteak

mit Schmorzwiebeln und hauseigener Kräuterbutter, dazu Bauernroggenbrot 23,90

Rumpsteak Klassisch

mit Schmorzwiebeln und hauseigener Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln und Salat 32,85

Rumpsteak "Lahmer Esel"

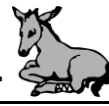
mit frischer Champignonrahmsoße und Schmorzwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und Salat 33,85

Pfeffersteak

Rumpsteak mit milder Pfefferrahmsoße dazu Kartoffelkroketten und Salat 31,85

"Bäcker-Schaukel" -in der original Bäcker-Schaukel serviert-

Schweinelendchen, kleines Rumpsteak, Rostbratwürstchen,
kleines Hacksteak und gebratener Speck auf Bratkartoffeln mit
frischer Champignonrahmsoße und Salat 34,50



Gebratene Rinderleber "Berliner Art"

mit gebratenen Apfelscheiben und Schmorzwiebeln,
dazu hausgestampftes Kartoffelpüree und Salat 19,90



Gebratene Rinderleber "Klassisch"

mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat 19,40

Unsere Hacksteaks: Frisch. Hausgemacht. Lecker.

Zwiebel-Hacksteak

mit Schmorzwiebeln und Bratensoße,
dazu Bratkartoffeln und Salat 17,85

Pfeffer-Hacksteak

mit milder Pfefferrahmsoße,
dazu Kartoffelkroketten und Salat 17,85

Jäger-Hacksteak

mit frischer Champignonrahmsoße,
dazu Bratkartoffeln und Salat 17,85

Hacksteak

mit Bratensoße, Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat 14,50

Saftiges hausgemachtes Rindergulasch

mit schwäbischen Spätzle und Salat 20,50

"Altdeutscher Speckfannkuchen"

mit gebratenen mageren Bauchspeckscheiben, dazu Salat 13,90

"Holzfäller-Steak"

Herzhaft mariniertes Schweinenackensteak mit Schmorzwiebeln
mit Ofenkartoffel und hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 20,60



-HUGO- mit frischer Minze und Limette auf Eis 0,2l 7,50

-Lillet-Wildberry- mit frischen Beeren auf Eis 0,2l 8,50

-Aperol-Sprizz'- Prosecco mit Aperol auf Eis 0,2l 7,50

Weißweine 0,2l

Riesling QbA Pfalz

-trocken-, würzig mit kernig-herbem Aroma
Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen 6,90

Grauburgunder QbA Pfalz

-trocken-, fruchtig mit kräftigem Bukett und feiner Säure
Winzer-genossenschaft Kallstadt eG 6,90

Bacchus -Appenheimer Abtey- QbA Rheinhessen

-halbtrocken-, angenehm leicht mit fruchtigem Bukett
Weinhaus Jochim, Schotten-Rainrod 6,40

Morio Muskat -Kallstadter Kobnert- QbA Pfalz

-lieblich-, sehr aromatisch und feinduftig
Winzer-genossenschaft Kallstadt eG 6,60

Weißherbst 0,2l

Portugieser Weißherbst QbA Pfalz

-halbtrocken-, angenehm leicht und mild
Weingut Peter Stolleis, Gimmeldingen 6,80

Rotwein 0,2l

St. Laurent -Freinsheimer Rosenbühl- QbA Pfalz

-trocken-, kräftiges Aroma, und harmonisch angenehme Tannine
Winzer-genossenschaft Kallstadt eG 6,90

Dornfelder -Schloss Koblenz- Rheinhessen

-trocken-, vollmundig, herzhaft fruchtiges Bukett,
Weinhaus Jochim, Schotten-Rainrod 6,90

Cabernet Sauvignon -Vino tinto-

-trocken-, gehaltvoll, kräftig, mit harmonischer Säure 6,40

Spätburgunder -Kiechlingsberger Vulkanfelsen- QbA Baden

halbtrocken-, Winzer-genossenschaft Königsschaffhausen eG 6,40

Herren-Gedeck

Tasse Espresso, ein Glas Grappa und ein Stück Schokolade 5,95

Damen-Gedeck

Tasse Espresso, ein Glas Haselnusslikör und ein Stück Schokolade 5,95

Tasse Kaffee⁵ -crema- aus der Frankfurter Kaffeerösterei 3,00

AFFOGATO⁵ 4,50 (Eine Kugel Vanilleeis in einem doppelten Espresso)

Espresso⁵ 2,90

Cappuccino⁵ 3,60

Latte Macchiato⁵ 4,40

Doppelter Espresso⁵ 3,90

Glas Tee 2,90 (Darjeeling, Kamille, Früchte, Pfefferminz, Rooibos oder Grün)



Eselstropfen

Hessischer Kräuterlikör mit 56 vol.% hilft gegen "lahme Beine" und alles andere 2cl 4,60

Eselsblut

hausgemachter Himbeerlikör (ca. 22 vol.%) 2cl 3,60

Calvados mit Mispelchen 2cl 4,50

Mirabellengeist mit Mispelchen 2cl 4,50

...obiges "ohne Früchtchen" 2cl 3,60

Korn	2cl	2,60
Aquavit (Linie, Malteser oder Jubi)	2cl	3,50
Himbeergeist, Kirschwasser oder Obstler	2cl	3,60
Haselnuss-Likör oder Grappa	2cl	3,30
Sambuca Molinari oder Ouzo 12	2cl	2,90
Baileys oder Amaretto di Saronno	2cl	2,90
Jägermeister, Fernet Branca oder Menta	2cl	2,90
Vodka Three Sixty	4cl !	4,80
Ramazotti oder Averna	4cl !	4,80

Neu: Apfelwein -rose- 0,5l 6.-

Apfelwein aus der Familien-Kelterei Wenzel

in Altenstadt-Rodenbach 0,5 l 5,60

Schwarzbier, Radler oder Dreckiges vom Fass 0,4 l 5.-



BINDUNG
SEIT 1870
DAS FRANKFURTER ORIGINAL

Römer Pils vom Fass 0,4 l 5.-



ERDINGER hell (auch alkoholfrei) 0,5 l 5,80

Schöffelhofer Kristall- oder Hefeweizen-dunkel 0,5 l 5,80



Jever Fun oder Clausthaler Radler (alkoholfrei) 0,33 l 4.-

"Lemon-Squash" Hausgemachte Zitronenlimonade

mit frischer Minze auf Eis 0,4 l 5,65

Hausgemachter Grüner Eistee mit frischer Minze auf Eis:

Wildberry oder Zitrone-Limette 0,4 l 5,65

Maracuja- oder Rhabarber-Minzschorle auf Eis 0,4 l 5,65

"Holla die Waldfee"

Holunderblütenlimonade mit frischer Minze auf Eis 0,4 l 5,65

Orangensaft 100 % Saft, Kelterei Nöll 0,4 l 4,95

Apfel- oder Johannisbeersaft Schorle 0,4 l 4,95

Hassia Zitronenlimo 0,4l 4,40



(auch light und zero) ^{1,4,5}



^{1,3}

oder



^{2,4}

0,4 l 4,95

Können wir Ihnen (das) Wasser reichen?



Mineralwasser (spritzig) 0,75l 6,20 oder 0,25l 3.-



Mineralwasser (still oder medium) 0,75l 6,90 oder 0,5l 4,80

Der Lahme Esel

Es war einmal vor vielen Jahren
da sah man noch kein Auto fahren.
Mit Ochsen, Esel, Pferd bespannt,
ging der Verkehr einst übers Land.
So zog einmal mit frohem Sinn,
ein Bäuerlein 'gen Frankfurt hin,
mit Holz, das er im Wald geschlagen,
und einem Esel vor dem Wagen.

Am Urselbach in einem Hause,
macht's Bäuerlein die Frühstückspause,
wie das seit alters her so Brauch;
der Esel denkt: "Das kann ich auch!"
So lag er in der Sonne draus
das Bäuerlein kam bald heraus,
weil er es heute eilig hat,
denn weit war noch der Weg zur Stadt.

Dem Esel war das ganz egal,
der denkt: "Hier lieg` ich nun einmal,
und wenn sich auch die Balken biegen,
ich bleib schön in der Sonne liegen!"
Ob sie an den Ohren zogen,
den Schwanz von Süd nach Norden bogen,
der Esel zeigte kaltes Blut,
dieweil sein Bein ihm wehe tut.

Es blieb ein hoffnungsloser Fall,
drum schleppte man das Tier zum Stall;
da stand es nun auf Heu und Stroh-
zum ersten Mal im Leben froh.
Es blieb hier mit den lahmen Knochen
bis an sein Ende viele Wochen.
Dann holte ihn das Bäuerlein
und scharfte es im Felde ein.

War auch das lahme Grautier fort,
sein Name lebte weiter dort.
Das Gasthaus heißt seit jener Zeit:
"Zum Lahmen Esel" weit und breit.