

# **Liebe Gäste !**

**Unsere warme Küche ist montags bis freitags von 17 bis 22 Uhr, samstags und an Feiertagen von 16 bis 22 Uhr für Sie da.**

**Nach 22 Uhr erhalten Sie noch folgende kalte Speisen:**

**Handkäs mit Kümmel, Brot & Butter**

**4,60 €**

**Handkäs mit Musik, Brot & Butter**

**5,00 €**

**Schneegestöber mit Brot**

**7,50 €**

**Rippchen mit Gewürzgurke<sup>16</sup> & Brot**

**10,20 €**

**Fleischwurst<sup>16,17,19,20</sup> mit Brot**

**8,20 €**

**Weiterhin bieten wir Ihnen an:**

**Apfelwein zum Mitnehmen**

**1 Liter**

**3,00 €**

## **Hinweis für Allergiker:**

**Wir verfügen über eine spezielle Speisekarte, in der alle kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene aufgeführt sind. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte.**

## **Suppen**

<b>Leberknödelsuppe mit Schmorzwiebeln &amp; Brot</b>	<b>7,20 €</b>
<b>Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen<sup>16,17,20</sup> &amp; Brot</b>	<b>7,20 €</b>
<b>Vegetarische Kartoffelsuppe mit Brot</b>	<b>6,80 €</b>

## **Kalte Speisen**

<b>Handkäs mit Kümmel, Brot &amp; Butter</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Handkäs mit Musik, Brot &amp; Butter</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Schneegestöber mit Brot</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Kaltes Rippchen mit Gewürzgurke<sup>16</sup> &amp; Brot</b>	<b>10,20 €</b>
<b>Kalte Fleischwurst<sup>16,17,19,20</sup> mit Brot</b>	<b>8,20 €</b>
<b>„Sachsenhäuser Tapas“ – ein bisschen von allem -- mit Fleischwurst<sup>16,17,19,20</sup>, Rippchen, Schneegestöber, Handkäs mit Musik, Grüne Soße, Brot &amp; Butter</b>	<b>13,80 €</b>

## **Salate, vegetarische und vegane Speisen**

<b>Hausgemachte Käsespätzle<sup>16</sup> mit Bergkäse gratiniert, Schmorzwiebeln &amp; Salat</b>	<b>15,80 €</b>
<b>Grüne Soße mit 4½ Eiern und Salzkartoffeln (vegan erhältlich)</b>	<b>13,80 €</b>
<b>Großer Salatteller mit gegrillten Hähnchenbruststreifen &amp; Baguette</b>	<b>16,80 €</b>
<b>Großer Salatteller mit frischen, gebratenen Champignons &amp; Baguette (vegan erhältlich)</b>	<b>16,80 €</b>

## **Hauptgerichte**



<b>Hausgemachte Leberknödel mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut &amp; Kartoffelpüree</b>	<b>15,80 €</b>
<b>Rippchen mit Sauerkraut &amp; Brot</b>	<b>13,80 €</b>
<b>Gegrilltes Halsrippchen mit Sauerkraut, Meerrettich<sup>12,19</sup> &amp; Brot</b>	<b>14,80 €</b>
<b>Rinderleber mit Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree &amp; Salat</b>	<b>14,60 €</b>
<b>Gegrillte Leiterchen mit Knobi-Dip &amp; Brot</b>	<b>15,20 €</b>
<b>Gegrillte Leiterchen mit Sauerkraut &amp; Bratkartoffeln</b>	<b>17,80 €</b>
<b>Gegrillte Schweinshaxe mit Bratensoße, Bratkartoffeln &amp; Salat</b>	<b>18,80 €</b>
<b>„Schäufelchenpfanne“ mit roten Zwiebeln, Champignons, Bratensoße an Kartoffelpüree &amp; Salat</b>	<b>21,80 €</b>
<b>Medaillons von der Schweinelende an Calvadosrahm mit hausgemachten Spätzle &amp; Salat</b>	<b>21,80 €</b>
<b>„Sachsenhäuser Pfännchen“ mit Teilen von Grillhaxe, Leiterchen, Rippchen &amp; eine Rindswurst<sup>16,17,20</sup>, dazu Sauerkraut &amp; Bratkartoffeln</b>	<b>21,80 €</b>
<b>Schäufelchen (gekocht o. gegrillt) mit Sauerkraut &amp; Brot</b>	<b>22,80 €</b>
<b>„Eichkatzerl-Platte“ (für 4 Personen) mit Grillschäufelchen, Grillhaxe, gegrillten Leiterchen, gekochtes Rippchen, Leberknödel, Frankfurter Würstchen<sup>16,17,20</sup>, dazu Sauerkraut, Bratkartoffeln oder Püree</b>	<b>80,00 €</b>

## **Schnitzelkarte**

**Alle unsere Schnitzel sind vom Schwein und paniert. Sie können diese aber auch „natur“ bestellen – oder auch Hähnchenschnitzel (Aufpreis 2 € )**

	Groß	Klein
<b>Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln &amp; Salat</b>	17,80 €	13,80 €
<b>Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln &amp; Salat</b>	18,80 €	14,10 €
<b>Jägerschnitzel mit Spätzle &amp; Salat</b>	19,80 €	14,80 €
<b>Schnitzel „Berner Art“ mit Kochschinken<sup>16,19,20</sup> &amp; Tomaten, mit Käse gratiniert, dazu Bratkartoffeln &amp; Salat</b>	22,80 €	17,10 €
<b>Schnitzel mit Preiselbeeren und Schafskäse gratiniert, dazu Bratkartoffeln &amp; Salat</b>	21,80 €	16,30 €
<b>„Frankfurter Schnitzel“ mit Grüne Soße &amp; Bratkartoffeln</b>	19,80 €	14,80 €
<b>Bauernschnitzel mit Spiegelei, Speck<sup>16,19</sup> und Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln &amp; Salat</b>	21,80 €	16,30 €
<b>Hähnchenschnitzel mit Bratkartoffeln &amp; Salat</b>	19,80 €	14,80 €
<b>Veganes „Frankfurter Schnitzel“ mit Grüner Soße und Bratkartoffeln</b>	19,80 €	14,80 €

**Jeden Montag ist „Schnitzeltag“**

**Alle großen Schnitzel 17,00 €. Alle kleinen 13,00 €**

Für den nicht ganz so großen Hunger:  
**Kleine und kleinere Gerichte**

<b>Fleischwurst<sup>16,17,19,20</sup> mit Sauerkraut &amp; Brot</b>	<b>9,80 €</b>
<b>Rindswurst<sup>16,17,20</sup> mit Sauerkraut &amp; Brot</b>	<b>7,60 €</b>
<b>1 Paar Frankfurter Würstchen<sup>16,17,20</sup> mit Sauerkraut &amp; Brot</b>	<b>7,60 €</b>

**gerne auch mit Kartoffelpüree extra! (siehe Beilagen)**

<b>Mittlerer Salatteller mit Champignons oder Hähnchenbruststreifen &amp; Baguette</b>	<b>12,80 €</b>
<b>1 Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</b>	<b>11,80 €</b>
<b>Kleine Portion Rinderleber mit Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree &amp; Salat</b>	<b>10,80 €</b>
<b>Kleine Portion hausgemachte Käsespätzle<sup>16</sup> mit Schmorzwiebeln &amp; Salat</b>	<b>11,80 €</b>
<b>Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße &amp; Salat</b>	<b>8,20 €</b>
<b>Kleine Portion Medaillons von der Schweinelende an Calvadosrahm, dazu hausgemachte Spätzle &amp; Salat</b>	<b>16,30 €</b>
<b>Kleine Portion gegrillte Leiterchen mit Sauerkraut &amp; Bratkartoffeln</b>	<b>13,30 €</b>
<b>Kleine Portion gegrillte Leiterchen mit Knobi-Dip &amp; Brot</b>	<b>11,30 €</b>

**Desserts**

<b>Frisch gebackenes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis &amp; Vanillesoße<sup>15,17</sup></b>	<b>8,20 €</b>
<b>„Heiße Liebe“, 3 Kugeln Eis mit heißen Himbeeren &amp; Schlagsahne</b>	<b>7,90 €</b>
<b>3 Kugeln Eis mit kalter Schokoladensoße<sup>16</sup> &amp; Schlagsahne</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Apfelwein-Pannacotta im Glas mit Haselnusseis</b>	<b>6,90 €</b>



## **Beilagen**

<b>Portion gemischter Salat</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Portion gebratene braune Champignons</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Portion Bratkartoffeln o. Salzkartoffeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Portion hausgemachte Spätzle</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Portion hausgemachtes Kartoffelpüree</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Portion Sauerkraut</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Portion Grüne Soße</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Portion Jägersoße</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Portion Braten- oder Rahmsoße</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Portion Schmorzwiebeln</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Portion Knobi-Dip</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Portion Meerrettich<sup>12,19</sup></b>	<b>2,00 €</b>
<b>1 Ei</b>	<b>1,50 €</b>
<b>1 Gewürzgurke<sup>16</sup></b>	<b>1,20 €</b>
<b>Portion hausgemachte Kräuterbutter</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Portion Butter</b>	<b>0,80 €</b>
<b>Portion Baguette</b>	<b>1,00 €</b>
<b>Scheibe Brot</b>	<b>0,60 €</b>



### Kennzeichnungspflichtige Stoffe

<u>12)</u> enthält Sulfite	<u>19)</u> mit Antioxidationsmittel
<u>15)</u> mit Farbstoff	<u>20)</u> mit Phosphat
<u>16)</u> mit Konservierungsstoff	<u>21)</u> koffeinhaltig
<u>17)</u> mit Geschmacksverstärker	<u>22)</u> enthält Phenylalaninquelle
<u>18)</u> mit Süßungsmittel	

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser, Glas	0,3 l	2,70 €
Selters Mineralwasser, Flasche	0,25 l	2,70 €
Selters Mineralwasser, Flasche	0,75 l	5,00 €
Selters Natural, Glas	0,3 l	2,70 €
Selters Natural, Flasche	0,75 l	5,00 €
Flasche Hassia Orange <sup>15,19</sup> oder Zitrone <sup>15,19</sup> (nur zum Bembel)	0,75 l	6,00 €

Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,60 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,00 €	0,5 l	4,90 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,60 €
Johannisbeerschorle	0,3 l	3,00 €	0,5 l	4,90 €
Fanta <sup>15,19</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Coca-Cola <sup>15,21</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Coca-Cola Light <sup>15,21,22</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Hassia Zitrone <sup>15,19</sup>	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €

### Warme Getränke

Heißer Apfelwein <sup>12</sup> (nur im Winter)	0,3 l	3,50 €
Tasse Kaffee <sup>21</sup> oder Espresso <sup>21</sup>		2,40 €
Tasse Tee (Kamille-, Kräuter-, Pfefferminz-, schwarzer Tee)		2,40 €

### Alkoholhaltige Getränke

Apfelwein <sup>12</sup> , Glas	0,3 l	2,90 €
Bembel 4er – 13er	Je 0,3 l	2,90 €

### Bier

Römer Pils spezial	0,33 l	3,50 €
Clausthaler (alkoholfrei)	0,33 l	3,50 €
Henninger Radler	0,5 l	5,00 €
Schöfferhofer Hefeweizen	0,5 l	5,00 €
Schöfferhofer Kristallweizen	0,5 l	5,00 €
Schöfferhofer alkoholfrei	0,5 l	5,00 €

### Sekt

Mumm <sup>12</sup> , Piccolo	0,2 l	8,00 €
Mumm <sup>12</sup> , Flasche	0,75 l	24,00 €

## Wein

**Morio Muskat<sup>12</sup>**  
**Pfalz, Zehntkeller**  
**lieblich, 12 vol**

**0,2 l      5,20 €**

**Riesling<sup>12</sup>**  
**Pfalz, Zehntkeller**  
**halbtrocken, 12 vol**

**0,2 l      5,20 €**

**Riesling<sup>12</sup> Pfalz,  
Zehntkeller  
trocken, 12 vol**

**0,2 l      5,20 €**

## Rotwein

**Dornfelder<sup>12</sup>**  
**Pfalz, Zehntkeller**  
**trocken, 12,5 vol**

**0,21      5,20 €**

**Weinschorle<sup>12</sup>**  
**Flasche Wein<sup>12</sup> nach Wahl**

0,2 l	4,80 €
1,0 l	25,00 €

**Unsere Weine sind Deutsche Qualitätsweine aus der Pfalz.  
Weingut Georg Naegele Schlossbergkellerei, 67343 Hambach/Weinstraße**

## Spirituosen

**Doppelkorn**  
**Obstler**  
**Mirabellengeist**  
**Williams Christ**  
**Malteser**  
**Jägermeister**  
**Fernet Branca**  
**Fernet Menta**  
**Ramazotti**  
**Calvados**  
**Calvados mit Mispelchen**  
**Haselnussgeist**  
**Altes Pfläumchen**

<b>2 cl</b>	<b>2,00 €</b>
<b>2 cl</b>	<b>2,80 €</b>
<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>2 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>2 cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>2 cl</b>	<b>4.20 €</b>