

## Salate

---



Salat

## Nachspeisen

---



Schokoladeneiscreme

22



Eiscreme

9



Apfelkuchen mit Zimt und Zucker (ideal zum teilen)

8 €



Schokotörtchen mit Salted Caramel Eis

6 €



Palatschinken mit Nougatfüllung

6 €

## Alkoholfreie Getränke

---



Clausthaler Classic Alkoholfrei



Hassia Mineralwasser



**Tafelwasser**



**Pepsi Light**



**Apfelsaftschorle**



**Johannisbeer Schörle**



**Schweppes Ginger Ale**



**Schweppes Bitter Lemon**



**Schweppes Tonic**

## **Alkoholische Getränke**

---



**Radeberger Pilsner**



**Radler**



**Ramazotti**



**Linie Aquavit**



**Calvados**



**Wodka-Zitrone**

7  
€



**Aperol Spritz**

7  
€



**Hugo**

7  
€



**Corona**

## Vorspeisen

---



**Käse**

## Suppen

---



**Salatsuppe**

## 10 meistbestellte Gerichte

---



**Apfelstrudel**

10

## Pizza

---



**Pizza Normal**



**Fleischpizza**



**Höchste**

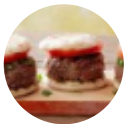
## Burgers

---



**Veggie Burger**

11  
13  
€



**Burger**

1

## Beilagen

---



**Champignons**

17

## Salat

---



**Salat mit Pekannüssen**

9

## Sandwiches

---



**Gemüsesandwich**

1

## Sweets

---



**Schokoladenkuchen**

## Getränke

---



**Apfelwein**

## Schnitzel

---



**Schnitzel**

10

## Spirituosen

---



**Frangelico**



**Absolut Wodka**



**Jack Daniels**

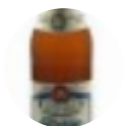
10



**Hütchen**

## Bier

---



**Hefeweizen-Hölle**

## Eis

---



**Vanille-Eiscreme**

## Häagen-Dazs Eiscreme

---



**Baileys**

## Warme Getränke

---



**Espresso Macchiato**

3  
€

## Für kleinen Hunger

---



**Bratwurst mit Pommes**

7  
€

## Wein, Sekt und Spirituosen

---



**Jägermeister**



**Jack Daniels Cola**

7  
€

## Getränke alkoholfrei

---



**Pepsi Cola**

## Schnäpsle

---



**Obstler**

## Gin & Rum

---



**Bombay Sapphire Dry Gin**

## Longdrinks

---



**Bombay Gin Tonic**

8  
€

## Spiritousen

---





**Asbach Uralt**

## Coffee

---



**Espresso**

10  
3 €



**Cappuccino**

9  
4 €

## SUPPEN / Soups

---



**Kraftbrühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Kräuterflädle**

6  
€



**Kraftbrühe mit Rindfleischwürfel und Bergsteiger Brot**

6  
€

## Kaffee

---



**Latte macchiato**

4  
€

## HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS

---



**Milchkaffee Cafe au lait**

4  
€

## Rheinhessen

---



**Weingut Steitz, Riesling, trocken dry, Qualitätswein**



**Weingut Steitz, Grauer Burgunder, trocken dry, Qualitätswein mit Prädikat**

## Hauptgerichte

---



**Schnitzel Wiener Art mit Pommes**

12  
€

## Kaffee & Heissgetränke - Hot Drinks

---



**Tasse Kaffee Cup of Coffee**

3  
€



**Glas Tee, verschiedene Sorten**

3  
€



**Doppelter Double Espresso**

4  
€

## **Biere vom Faß - Draft Beer**

---



**Allgäuer Brauhaus Bayrisch hell im Steinkrug serviert**



**Dreckiges**

## **Apfelwein - äppelwoi Hessisches Lebenselixier / Cider**

---



**Rapp´ s Apfelwein**



**Flasche Hassia**

## **Prickelndes als Aperitif Prosecco Scavi & Ray**

---



**Prickelndes als Aperitif Prosecco Scavi Ray**

## **Flaschenbiere - Bottled Beer**

---



**Büble Edelweiss, alkoholfreies Weizen**

## Oder Einen Leckeren Appléritif - Tasty Aperitif

---



**Apfelwein Rosé Cider Rose with a dash of currant juice (premixed)**

## Alkoholfreie Getränke - Beverages

---



**Stilles Wasser, Elisabethen Quelle**



**Elisabethen Quelle, Medium**



**Elisabethen Quelle, Still**



**Zitronen Orangen Limonade**



**Rapp's Apfelsaft**



**Rapp's Johannisbeersaft**

## Weißwein - White Wine

---



**Weinschorle mit Zitronenscheibe und Eis**

## Südafrika - South Africa

---



**Mulderbosch, Vineyards, Cabernet Sauvignon Rose, Trocken Dry Stellenbosch**

## Italien - Italy

---



**Lamadoro, Primitivo, Puglia IGT, Feudi di San Marzano Apulien, trocken dry**

## Spanien - Spain

---



**Tempranillo, Gota de Arena, Juan Gil Gil Family Estates Castilla y Leon, trocken dry**

## Kräuter und Süßes

---



**Fernet Branca**

## Edelbrände aus dem Hause Prinz - Österreich - Austria

---



**Alte Marille im Holzfaß gereift**



**Alte Williams-Christ-Birne im Holzfaß gereift**



**Alte Haselnuss im Holzfaß gereift**



**Alte Haus-Zwetschke im Holzfaß gereift**

## **GRAPPE / OBSTBRÄNDE / WEINBRÄNDE**

---



**Malteser Aquavit**

## **Für unsere kleinen Gäste !**

---



**Portion Pommes rot weiß**

5  
€

## **Dessert`s**

---



**Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße**

6  
€

## Vor- und Hauptspeise

---



**Grüne Soße mit Eiern und Salzkartoffeln**

11  
€



**Frankfurter Schnitzel mit grüner Soße und Bratkartoffeln**

14  
€

## KNACKIGE SALATE & MEHR / SALADS

---



**Bunter Salatteller mit frischem Baguette**

11  
€



**Bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse in Honig-Walnusskruste, Zwiebel-Senf  
Kräutervinaigrette**

15  
€



**Bunter Salatteller mit gebackenem Feta, original griechischer Schafskäse**

13  
€



**Bunter Salatteller mit orig. griechischen, marinierten Schafskäsewürfel, Oliven,  
Peperoni, Essig-Öl**

13  
€



**Bunter Salatteller mit gebratener Hühnerbrust**

14  
€



**Kleiner Beilagensalat Side salad**

5  
€



**Gebackene Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Süßkartoffel-Pommes, Salat und  
Joghurt-Minze-Gurken Dip**

14  
€

## TYPISCH HESSISCH / TRADITIONAL GERMAN DISHES

---



**Frankfurter Spezialitätenteller: Mixed Starter selection:**

14  
€



**2 Handkäs mit Musik, Brot und Butter**

6  
€



**Zwei Bratwürste mit Sauerkraut, Brot und Senf**

11  
€



**Wurstsalat mit Käse, Bratkartoffeln oder Brot**

11  
€



**Schweinskopfsülze, Bratkartoffeln und Remouladensoße**

11  
€



**Tafelspitz mit Grüner Soße und Salzkartoffeln**

14  
€



**Rippchen mit Sauerkraut und Brot und Senf**

12  
€

## ORIGINAL ELSÄSSER FLAMMKUCHEN / ALSACE FRENCH PIZZA

---



**Klassisch mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck**

9  
€



**Klassisch mit Käse Crème fraîche, Zwiebeln, Speck und Käse**

10  
€





**Naturell mit Crème fraîche, Zwiebeln und Käse**

9  
€



**Vegetarisch mit Crème fraîche, Zwiebeln, buntem Paprika, frischen Champignons und Käse**

10  
€

## **HAXE, SCHNITZEL & CO. / MAIN DISHES**

---



**Alle Gerichte werden ohne Beilagensalat serviert**

5  
€



**Frittierte Kartoffelschalen**



**Knusprige Schweinshaxe in dunklem Bier geschmort mit Semmelknödeln**

18  
€



**Halbe Haxe mit Semmelknödel und dunkler Biersoße**

13  
€



**Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Bergkäse in der Pfanne serviert**

12  
€



**Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren**

19  
€



**Bärenpfanne**

19  
€



**Schnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce, Bratkartoffeln**

13  
€



**Rinderroulade mit Kartoffelklößen und Rotkraut**

17  
€



**Argentinisches Rumpsteak 250g mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln**

23  
€

## Hessische Bergstraße

---



**Vinum Autmundis, Odenwälder Winzer Genossenschaft, Sauvignon Blanc, Spätlese.  
trocken...dry Umstädter Herrnberg**

## Hessische Bergstraße - Germany

---



**Regent, QbA, trocken, Umstädter Herrnberg**

## Die besondere Empfehlung Edelbrände aus Hessen

---



**Milde Himbeere**



**Milde Haselnuss**



**Milde Zwetschge**



**Milde Williams-Birne**



**AHA Kräuter-Likör**



**Rhönwurz Kräuterlikör Halbbitter Herb Liquor semi bitter**

## Grappa - Italien

---



**Grappa Andrea de Ponte**

## Schokoladenspezialitäten

---



**TASSE SCHOKOLADE**

4  
€

## UNSERE SAFTIGEN BURGER – HAUSGEMACHT / HOMEMADE JUICY BURGERS

---



**BÄREN BURGER**

13  
€



**BÄREN CHEESE BURGER**

14  
€

## NUR FÜR UNSERE KLEINEN BÄREN / FOR THE LITTLE ONES

---



**Kloß mit Soß (Semmelknödel)**

4  
€

### Nicht kategorisiert

---



**Getränke**



**Wheat Beer**



**German Beer**



**Desserts**



**Nachspeise**



**Wodka Tonic**

7  
€