

Vorspeisen und Frankfurter Spezialitäten

Euro

Suppen

71 Rinderkraftbrühe mit Ei 4	5,00
72 Ungarische Gulaschsuppe (nur aus Rindfleisch), dazu Bauernbrot	7,50
75 Hessische Kartoffelsuppe mit Würstchen, dazu Bauernbrot	6,80

Vorspeisen und Salate

70 Halbes Dutzend Weinbergschnecken "à la Bourguignonne" in Knoblauchbutter mit Kräutern aus der Provence, Baguette	9,50
82 Original Frankfurter Würstchen 2,3,4 mit hausgemachtem Kartoffelsalat	6,80
117 Gemischter Beilagensalat	5,80
67 Bunter Salatteller garniert mit gebratener Hähnchenbrust, Baguette	14,80
76 Shrimpscocktail mit Ananas auf Salat, Baguette	11,20

Spezialitäten

68 Räucherlachsteller garniert mit zwei Kartoffelpuffern und Meerrettich	16,80
87 Drei Kartoffelpuffer mit Tatar	17,90
90 Schweizer Wurstsalat pikant angemacht mit Zwiebeln, Gurken und Käsestreifen, Bratkartoffeln	10,80
85 Hausgemachte Spanferkelsülze, grüne Soße und Bratkartoffeln	11,80
91 Gebackener Leberkäs´ 2,4 mit Spiegelei und Bratkartoffeln	9,80
93 Deftiges Bauernbrot mit Tatar, garniert mit Zwiebeln, Gurke	14,50
81 Frankfurter grüne Soße garniert mit 4/2 Eiern und Kartoffeln	9,80
83 Frisch gekochte Ochsenbrust 2 mit grüner Soße und Salzkartoffeln	16,80
84 Frankfurter Rippchen mit Sauerkraut und Püree	12,50
86 Grobe Schweinsbratwürste "Nürnberger Art" 2,3,4 mit Sauerkraut und Püree	11,50
88 Gemischte Würstchenplatte mit Sauerkraut und Püree 2,3,4 (Frankfurter, Rindswurst, Nürnberger)	13,60
89 Knusprige Schweinshaxe 4 mit Sauerkraut und Püree oder Bratkartoffeln	13,80

<u>Gerichte vom Grill und aus der Pfanne</u>	Euro
101 Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites	13,20
102 Zigeunerschnitzel mit pikanter Soße, Pommes Frites	14,80
103 Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites	14,80
105 Frankfurter Schnitzel vom Schwein mit grüner Soße, Bratkartoffeln	14,80
106 Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt auf Sauce Bernaise, Pommes Frites	15,20
98 Bauernschnitzel mit Röstzwiebeln, gebratenem Dörrfleisch und Bratkartoffeln	14,80
110 Original Wiener Kalbschnitzel in Butterschmalz mit Bratkartoffeln	22,50
109 Kalbschnitzel "Cordon Bleu" gefüllt mit 2,3,4 Schinken und Käse, Bratkartoffeln	23,50
99 Wirtshaus-Teller, 2 kleine Schweinerückensteaks mit Kräuterbutter-Champignonsoße und Bratkartoffeln	13,50
100 Holzfällersteak vom Schweinerücken (200g) mariniert mit Meerrettich, gebr. Zwiebeln, Bratkartoffeln	15,50
104 Drei Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln	15,50
115 Gebrillte Hähnchenbrust mit Ananas 2 und Käse überbacken, auf Schweizer Rösti mit kleinem Salatteller	14,50

Steaks vom Rind

111 Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salatteller	23,50
112 Pfeffersteak "Madagaskar" mit grüner Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und kleinem Salatteller	23,50
113 Zwei kleine Rindersteaks vom Grill mit Cafe de Paris Soße, grünen Bohnen und Kroketten	15,50

Fisch

73 Zartes Matjesfilet "Hausfrauenart" auf einer Schmandsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Petersilienkartoffeln	9,70
78 Wallerfilet in Zitronensauce, natur gebraten mit Butterkartoffeln und Tomatensalat	16,80
74 Pangasiusfilet, paniert mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	13,80

Desserts

119 Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 2	6,50
120 Rote Beerengrütze "Frankfurter Art" mit flüssiger Sahne 2	6,80
121 Coupe Danmark 2, Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße	8,50
122 Käse Würfel mit Oliven und Baguette	8,70

Kennzeichnungspflichtige Stoffe:

- . 1 koffeinhaltig . 2 konserviert . 3 mit Farbstoff . 4 enthält eine Phenylalaninquelle
- . 5 Brennwert pro 100 ml: 1,1 kJ (0,26 kcal) . 6 chininhaltig . 7 mit Antioxidationsmittel
- . 8 mit Geschmacksverstärker . 9 mit Phosphat . 10 mit Süßungsmitteln

Aperetifs:**Euro**

1 Martini Bianco	5 cl	5,00
2 Martini Rosso	5 cl	5,00
4 Campari Soda 1	4 cl	5,50
5 Campari Orange 1	4 cl	6,50
6 Sherry "medium dry" oder "dry"	5 cl	5,-
7 Portwein	5 cl	5,50
8 Pernod mit Eiswasser	4 cl	6,-
9 Kir	0,1 l	6,50
10 Kir Royal	0,1 l	9,50

Bier vom Fass: (auf der Terrasse nur 0,4 l)/ draught beer

11 Alsterwasser (weisse Limo) 2	0,4 l	4,00
12 Radler (gelbe Limo) 2	0,4 l	4,00
13 Römer Pilsener Spezial	0,2 l	2,00
14 Römer Pilsener Spezial	0,4 l	4,00
15 Schlösser Alt	0,2 l	2,00
16 Schlösser Alt	0,4 l	4,00
18 Krusovice	0,3 l	3,50
19 Hefeweizen	0,5 l	4,50
20 Hefeweizen	0,3 l	3,00
21 Carolus	0,4 l	4,20

Flaschenbiere/ beer bottled:

22 Schöffelhofer Hefe - alkoholfrei	0,5 l	4,50
23 Braumeister Kraftmalz	0,33 l	3,50
24 Clausthaler extra herb	0,33 l	3,50

Apfelwein/cider:

239 "Der Alte Hochstädter"	0,25 l	2,00
339 "Der Alte Hochstädter" (Terrasse 0,5 l)		4,00

Alkoholfreie Getränke/ non-alcoholic drinks:

Euro

27 Coca Cola "light" 1,,8	0,2 l	2,30
28 Coca Cola 1,7	0,2 l	2,30
29 Sinalco 1	0,2 l	2,30
26 Selters "La Culinaria"	0,75 l	6,50
30 Selters "La Culinaria"	0,25 l	2,40
31 Selters Naturell	0,25 l	2,40
311 Selters Naturell	0,75 l	6,50
32 Limo Zitrone 2	0,25 l	1,80
33 Bitter Lemon, Tonic Water od. 10 Ginger Ale "Schweppes" Fl.	0,2 l	3,50
34 Apfelsaft	0,2 l	2,30
352 Apfelsaftschorle	0,2 l	2,30
35 Tomatensaft	0,2 l	4,-
36 Sauerkirschsaft	0,2 l	4,-
37 Johannisbeersaft	0,2 l	4,-
38 Orangensaft	0,2 l	3,40

Warme Getränke/ hot beverages:

131 Tasse Kaffee		2,20
132 Milch Kaffee		3,30
201 Espresso		2,20
202 Doppelter Espresso		3,20
133 Espresso Macchiato		2,50
135 Glas Tee mit Zitrone oder Milch		2,20
136 Cappucino		2,60
137 Glühwein		4,-
203 Grog (Rum)		4,80
204 Tee mit Rum		5,70

Spirituosen/ Liköre/ spirituous liquors/ liqueur:

Euro

40	Malteser-Kreuz Aquavit (43%)	2 cl	3,-
41	Linie Aquavit	2 cl	3,20
42	Aalborg Jubiläums-Aquavit	2 cl	3,20
45	Doornkaat	2 cl	2,40
46	Fürst Bismarck	2 cl	2,40
195	Korn	2 cl	2,-
48	Apfelkorn	2 cl	2,20
49	Wodka Moskovskaja	2 cl	2,30
50	Gordon's Dry Gin (40%)	4 cl	4,60
51	Edelbrand der Firma Klipfel aus dem Elsas: Williamsbirne, Mirabelle, Kirsche, Himbeere	2 cl	3,30
196	Obstler	2 cl	2,30
52	Jägermeister	2 cl	2,60
53	Fernet Branca oder Menta	2 cl	2,60
54	Underberg	2 cl	2,30
55	Asbach Uralt (40%)	2 cl	2,80
56	Metaxa 5 Sterne (40%) 1	2 cl	3,30
57	Veterano	2 cl	3,30
58	Carlos Premiero	2 cl	3,50
59	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,-
61	Ouzo	2 cl	2,30
63	Bailey's Irish Cream 1	2 cl	2,60
64	Ramazzotti oder Averna	2 cl	2,30
65	Grappa Julia	2 cl	3,30
66	Sambucca Molinari	2 cl	3,50

Die Erläuterungen der kennzeichnungspflichtigen Stoffe finden Sie auf der ersten Seite

Spirituosen/ Liköre/ spirituous liquors/ liqueur:

Euro

153 Jim Beam	4 cl	7,-
156 Tequilla	2 cl	3,-
157 Ron Bacardi (38%)	4 cl	6,80
160 Calvados "Gilbert" 1	2 cl	4,-
163 Grand Marnier	2 cl	5,50
164 Lepanto o. Cardenal Mendoza	2 cl	7,-

Longdrinks:

190 Bacardi Cola 1,7	5 cl	8,70
191 Wodka Lemon 10	5 cl	8,70
192 Wodka Orange	5 cl	8,70
193 Gin Tonic 10	5 cl	9,-
194 Wodka-Apfelsaft-Hütchen	4 cl	6,-

Flaschenwein/wines bottled:

189 Oristan, Reserva La Mancha	Fl 0,75 l	22,50
--------------------------------	-----------	-------

Sekt/Champagner:

180 Cremant d'Alsace	Fl 0,75 l	46,50
181 Champagne Veuve Cliquot Brut	Fl 0,75 l	105,-
183 Cremant d'Alsace	0,1 l	7,50

Ausschankweine/wines from the barrel:

Euro

Weissweine:

165	Johannisberger Erntebringer		
	Riesling, halbtrocken, Rheingau	0,2 l	5,80
166	Raenthaler Steinmächer		
	Riesling, trocken, Rheingau	0,2 l	5,80
167	Oestricher Lenchen		
	Riesling, mild, Rheingau	0,2 l	5,80
169	Chardonnay "Les Bois Chalard"		
	Sauvignon	0,2 l	6,00

Rosé:

171	Wasenweiler Weißherbst		
	Spätburgunder, Baden	0,2 l	6,00
172	Cotes-Du-Provence AOC		
	Rosé, Provence	0,2 l	6,00

Rotweine:

173	Cotes-Du-Rhone		
	Mommessin, Rhone	0,2 l	6,00
174	Großbottwarer Wunnenstein		
	Trollinger, trocken, Württemberg	0,2 l	6,00
175	Mittelheimer Edelmann Dornfelder		
	halbtrocken	0,2 l	5,80
197	Oristan		
	Resereva La Mancha	0,2 l	6,-
199	Schorle weiss	0,2 l	4,50
200	Schorle, Weißherbst Rosé o. Rotwein	0,2 l	4,80

Inhaber: Marion Seitz & Frank Postel
Große Bockenheimer Straße 29 (Fressgass'29)
60313 Frankfurt am Main
Telefon 069/284399 Telefax: 069/282428 www.wirtshaus-frankfurt.de

Vodka 
IORDANOV


DAS
WIRTSHAUS

