

Diese Woche. Jede Woche.

Dienstag

Zartes Geschnetzelttes von der Rinderleber mit Zwiebeln in leichter Rotweinjus, dazu gebratene Serviettenknödelscheiben und Salat | 21

Mittwoch

Große Schweinshaxe frisch aus dem Ofen mit Sauerkraut und Bauernbrot | 21.6
ab 17.00 Uhr · solange der Vorrat reicht

Donnerstag

Haxenfetzen: Magere Stücke von der Schweinshaxe (ohne Knochen, ohne Schwarte) mit Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und Salat | 19.8

Freitag

Fangfrische Taunus-Bachforelle „Müllerin“ mit Zitronen und Tomatenscheiben, dazu Petersilienkartoffeln und Salat | 23
solange der Vorrat reicht

Samstag

Hausgemachte gebratene Gemüse-Maultaschen mit Rahmsoße, Salatgarnitur und frischem Tagesgemüse | 17.5

Sonntag

Hausgemachte Königsberger Klopse in klassischer Kapernsoße, dazu Butterreis und Salat | 16.8

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.



Vorspeisen & Brotzeiten

Selbstgeköcht nach Omas Rezepten

Rinderkraftbrühe mit Gemüse-Maultasche | 6.8

Deftige Gulaschsuppe, dazu frisches Bauernbrot | 8.9

 **Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit Croutons | 6.7**

 **Handkäs' mit Musik**

dazu Bauernroggenbrot und Butter | 4.5
doppelte Portion | 8.8

 **Bunter Hund**

Handkäs' mit Musik, bunt gewürzt dazu Bauernroggenbrot und Butter | 4.7
doppelte Portion | 9

 **Kleiner bunter Salatteller**

mit unserem hausgemachtem Joghurt-Dill-Dressing | 5.9

Griebenschmalz im Tontöpfchen

mit frischem Bauernroggenbrot | 6

 **Schneegestöber**

angemachter Frischkäse mit Salzgebäck dazu frisches Bauernroggenbrot
und Butter als Vorspeise | 8.6
oder als Hauptgang | 12.9

Strammer Max

Frishes Bauernroggenbrot, belegt mit dem besten Sauerländer Knochenschinken,
Gewürzgurke und zwei Spiegeleiern | 14

Mild geräucherte Lachsscheiben mit Kartoffelreibekuchen

und hausgemachter Kräuterschmand, als Vorspeise | 9.9
oder als Hauptgang | 19.9



Frankfurter Essgewohnheiten

Himmel und Erde

Gebratene Blutwurst „Metzgersglück“ mit hausgestampftem Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfelmus | 17

Mageres gekochtes Stielrippchen auch gegrillt

mit Sauerkraut und hausgestampftem Kartoffelpüree | 18.9

Metzger-Spieß

Nürnberger Rostbratwürstchen³ mit magerem gebratenem Speck umwickelt, dazu Sauerkraut und hausgestampftes Kartoffelpüree | 15.5

Magere Edel-Schweinskopf-Sülze^{2,3,8}

mit Bratkartoffeln und entweder unserer Grünen Soße, Remoulade oder Musik | 16.8

Das Original

Unsere mehrfach ausgezeichnete
Original Grüne Soße

mit vier halben Eiern und Salzkartoffeln | 15

mit magerem gekochtem Tafelspitz und Salzkartoffeln | 21

Gebratener Fleischkäse aus der Metzgerei Klein, Kronberg im Taunus mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat | 17.5

Zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“

mit Apfel- und Gurkenwürfeln⁴, in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße dazu Salzkartoffeln | 17.5

Niederurseler Wurstsalat^{2,3}

mit Gewürzgurke^{2,4}, roten Zwiebeln, Paprika, dazu Bratkartoffeln | 14
Wahlweise als „Schweizer Wurstsalat“, mit Bergkäsestreifen | 15



Unsere Schnitzeljagd

Schnitzel mit Brot

dazu Schmorzwiebeln und Bauernroggenbrot | 14

Schnitzel „Wiener Art“

mit Bratkartoffeln und Salat | 20

Zwiebelschnitzel

mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat | 20.9

Champignonrahmschnitzel

mit frischer Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat | 22.5

Schnitzel „Madagaskar“

mit milder Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten und Salat | 21

Schnitzel „Lahmer Esel“

mit frischer Champignonrahmsauce und Schmorzwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und Salat | 23

Regionale Schnitzelspezialitäten

Hessen-Schnitzel

mit mild-cremiger Handkässoße, dazu gebackene
Kartoffelschalen, Kräuterquark und Salat | 21

Frankfurter Schnitzel

mit Original Grüner Soße, Bratkartoffeln | 22
mit kleinem buntem Salat | 24

Vogelsberger Bauernkrüstchen

Schnitzel auf Bauernroggenbrot mit Bratensoße, Spiegelei,
kleiner Salatgarnitur und etwas Kartoffelsalat | 21

„Cordon Bleu“ gefülltes und paniertes Schnitzel

mit zweierlei Schinken^{2,3} und herzhaftem Bergkäse gefüllt,
dazu Pommes frites und Salat | 24

Schnitzel „Parmigiana“

mit herzhafter Tomatensoße sowie Schinken- und Käsestreifen belegt und mit
Sauce Hollandaise überbacken, dazu Pommes frites und Salat | 24





Frische Salate & fleischlos glücklich



Feinschmecker-Salat

Feine Blattsalate mit Apfelspalten, karamellisierten Walnüssen, gerösteten Sonnenblumenkernen und milder warmer gratinierter Ziegenkäse in Honig-Thymian-Marinade | 19.5

Gebackener Schafskäse

auf großem buntem Salatteller | 17.6

Großer bunter Salatteller

Blattsalate, Kirschtomaten, Karotten, Rotkraut, Paprika | 13

mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und gekochtem Ei | + 4.9
mit Schafskäsewürfeln, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln | + 4.9
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | + 6.9

Gebratene Serviettenknödelscheiben

mit Rahmsoße, Salatgarnitur und frischem Tagesgemüse | 17

Käse-Spätzle in der Pfanne serviert

mit geschmolzenem Bergkäse und krossen Zwiebelchen, dazu Salat | 18.5

Nudelpfännchen

Penne mit Kirschtomaten, Zucchini & Paprika in hausgemachter Tomatensoße und frisch gehobeltem Parmesan | 15.5

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Käse überbacken

Kartoffelwürfel, Karotte, Zucchini, Paprika, Tomatensoße | 15.5

Frische Champignons paniert und gebacken

mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat | 15

Gebackene Kartoffelschalen Knusprig & lecker

(ja, Sie haben richtig gelesen) mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat | 14

Ofenkartoffel

mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat | 12
mit geräucherten Lachsscheiben | + 7.5



Frisch aus der Region

Hähnchenbrustfilet mit frischer Champignonrahmsoße

dazu Pommes Frites und Salat | 24.5

Hähnchenbrustfilet „Ratatouille“

mit Rigatoni, Karotten, Zucchini, Paprika, Tomatensoße & Parmesan | 24.5

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

dünn plattiert und kross gebacken
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat | 25.9

Schweinelenndchen mit frischer Champignonrahmsoße

mit gebratenen Serviettenknödelscheiben und Salat | 25.9

Pfeffer-Lendchen

mit milder Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Salat | 25.5

Rumpsteak

mit Schmorzwiebeln und hauseigener Kräuterbutter, dazu Bauernroggenbrot | 24

Rumpsteak Klassisch

mit Schmorzwiebeln und hauseigener Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln und Salat | 33

Rumpsteak „Lahmer Esel“

mit frischer Champignonrahmsoße und Schmorzwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und Salat | 34.5

Pfeffersteak

Rumpsteak mit milder Pfefferrahmsoße dazu Kartoffelkroketten und Salat | 32

„Bäcker-Schaukel“ in der original Bäcker-Schaukel serviert

Schweinelenndchen, kleines Rumpsteak, Rostbratwürstchen,
kleines Hacksteak und gebratener Speck auf Bratkartoffeln mit
frischer Champignonrahmsoße und Salat | 35



Unsere Lahme Esel-Klassiker

Gebratene Rinderleber „Berliner Art“

mit gebratenen Apfelscheiben und Schmorzwiebeln,
dazu hausgestampftes Kartoffelpüree und Salat | 19.9

Gebratene Rinderleber „Klassisch“

mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat | 19.5

Saftiges hausgemachtes Rindergulasch

mit schwäbischen Spätzle und Salat | 21

Unsere Hacksteaks: Frisch. Hausgemacht. Lecker.

Zwiebel-Hacksteak

mit Schmorzwiebeln und Bratensoße,
dazu Bratkartoffeln und Salat | 18

Pfeffer-Hacksteak

mit milder Pfefferrahmsoße,
dazu Kartoffelkroketten und Salat | 18

Jäger-Hacksteak

mit frischer Champignonrahmsoße,
dazu Bratkartoffeln und Salat | 18

Hacksteak

mit Bratensoße, Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat | 15

Altdeutscher Speckpfannkuchen

mit gebratenen mageren Bauchspeckscheiben, dazu Salat | 14

Holzfäller-Steak

Herzhaft mariniertes Schweinenackensteak mit Schmorzwiebeln
mit Ofenkartoffel und hausgemachtem Kräuterschmand und Salat | 21

