

Am Morgen wie ein König - Das Frühstück:
Dienstag-Samstag bis 12:30 Uhr

½ belegte Butterbrötchen mit: (4,6)

*Marmelade (1,6,F) 2,60

*Gekochtem Schinken(0,C), Käse(4), oder grober Leberwurst(0) 3,50

*Räucherlachs & Meerrettich(8,A) 4,80

drei Rühreier mit:(1,A)

*Brötchen & Butter (6,A) 8,00

*Schinken oder Bacon(0,C), Brötchen & Butter (6,A) 8,90

zwei Spiegeleier mit: (1,A)

*Brötchen & Butter (6,A) 7,80

*Bacon(0,C), Brötchen & Butter (6,A) 8,80

2 Eier im Glas mit Butterbrötchen (1,A,6) 6,50

"Streichholzkarlche" mit Hausmacher Wurst & Schinken,
Käse, Brotkorb, Butter & Ei (0,C,1,A,6) 16,90

"Käse-Häckers-finest" ausgewählte Käsesorten
vom Matthias mit Brotkorb & Butter(4,6) 16,90

Arme Ritter in Milch und Ei gewälztes Weissbrot
mit Agaven-Sirup (1,A,6) 7,50

Samstags Weisswurstfrühstück:

Paar Weißwurst vom Metzger Schmidt 9,80

im Apfelweinsud mit Brezel & süßem Senf (4,6,C)

...das des kaan Hesse is, der saan Handkäs mit de Gawwel
frisst...

Vorspeisen:

- * **Gaszpacho al andaluz**“ Vegane kalte Gemüsesuppe
mit Baguette(2,5,6) 7,80
- * **Cevice vom Kabeljau** mit Limette, Koriander und Chillis
auf Glasnudel-Salat (2,3,8) 14,80
- * **Babyspinatsalat mit 3 gebratenen Riesengarnelen**
mit Limonendressing (8) 16,80
- * **“Offebacher Stinker”**-2 panierte Handkäs aus de Pann, mit
Apfel-Meerrettich & Preiselbeeren, Brot und Butter
(1,2,4,5,16)
12,80
- * **Kleiner Beilagensalat** (nur als Beilage !!!) (4,5) 6,50

Hausgemachte Pasta-Gerichte / Vegane :

- * **Frische vegetarische Handkäsravioli** in Apfelweinsosse mit
saisonaler Pesto und Strauchtomaten (1,4,11) 13,90
- * **Hausgemachte Bandnudeln** mit Salssicia-Bolognese
vom Biohof May (6) 14,90
- * **Vegane Walnuss-Feige Pasta** in Weisswein-creme mit
Babyspinat (11) 13,90
- * **Veganes Bio Dinkelrisotto** mit gebratenen Edelzuchtpilzen
mit Knoblauch und Rosmarin(6) 17,80



Salate zum satt werden:

***Veganer Marktsalat**- Knackige Blattsalate mit Rohkost, gebratenen Edelpilzen, Knobi und Kräutern (4,5,7.) 16,50

***"Cesar Salad"** Romanasalatherzen mit Parmesandressing und gebratenen Putenbruststreifen (1,4,5,7.) 16,90

***Handkässalat** mit Apfel, Mandelsplittern und Schlotten, mit Sesamöl, dazu Graubrot und Butter (1,2,4) 13,90

Die Markthaus-Klassiker:

***Original Oberräder Grie Soß** mit 4/2 Eiern und Salzkartoffeln (1,4,7) (saisonales Produkt-April-September) 12,90

***Frisch durchgelassenes Rindertatar**, reichlich garniert, Eigelb, Zwiebel, Gürkchen, Kapern, Sardelle, dazu Bauernbrot und Butter(1,4,0)
19,80

***Beste Stielrippchen** (0,0) vom Schwäbisch-Halleschen gekocht oder gegrillt-mit Sauerkraut & Püree (4,0)
14,90

***Himmel un Ääd"** gebackene Blutwurst mit Apfelkompott und Kartoffelbrei(1,4,5,0,0) 13,90

***Original Wiener Schnitzel** vom Kalb, mit Preiselbeeren, Limette und Kartoffelsalat (1,4,5,6,) 23,80

***Schweineschnitzel „Wiener Art"** mit Bratkartoffeln (1,4,6,7) und Limette 14,90

- *"Ebbel Seppel"- SchweineSchnitzel gefüllt mit Sauerkraut,
Apfel & Speck, dazu Bratkartoffeln & Dijon-Senfsoße
(1,4,6,7,0,A) 16,50
- *Ender Sherrymatjes mit Preiselbeer-Schmand, dazu
Bratkartoffeln (8,4.) 16,90
- *Argentinisches Rumpsteak mit Bratkartoffeln 24,90
- *Tomahawk-Steak vom Bioschwein mit grünen Bohnen
und Rosmarinkartoffeln 26,90



*Zu unseren Steaks servieren wir wahlweise Schmorzwiebeln,
Kräuterbutter oder ein Spicy Relish !!!*

- *Bio-Schweinebraten Ofenfrisch in Schwarzbiersosse mit
Serviettenknödeln und Krautsalat (5)
19,80



- *Bio-Schweinshaxe mit Schwarzbiersosse, Krautsalat
und Bauernbrot (6)
23,80



Süßes oder Käse:

- *Oma's Schokopudding mit Vanillesoße (1,4)
5,80
- *Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesosse 10,50
(1,4,11.)
- *Gemischte Käseplatte (1,4) 16,50

Alles weitere auf unserer Tageskarte -
Marktfrisch auf den Tisch

Biere vom Fass:

Binding Römer Pils	0,3	4,00
Binding Römer Pils	0,4	5,00
Naturtrübes Kellerbier	0,4	5,00
Oberdorfer Bayrisch Hell	0,5	5,50
Staropramen dark - Schwarzbier	0,5	5,50

Biere aus der Flasche:

Allgäuer Büble Edelweißbier	0,5	5,50
-----------------------------	-----	------

Schöffelhofer Hefeweizen-alkoholfrei	0,5	5,50
Jever fun alkoholfrei	0,33	4,00

Apfelweine von Jörg Stier - Maintal:

Hausschoppen vom Fass	0,25	2,80
	0,5	4,80
2 Liter Geripptes	2,0	20,00
Emmaschoppen Rosé-Apfelwein	0,25	3,50
	0,5	6,50
Jahreszeitenschoppen vom Fass	0,25	3,20
Staanemer Gold , Hessen a la carte, Krawallschoppen und vieles mehr	0,25	3,20

Bembel in verschiedenen Größen-von 4er bis 20er bis Faulenzer !!!
Immer wechselnde Apfelweinspezialitäten !!!

Wasser zum Bembel	0,75	5,80
-------------------	------	------

Unsere Ausschankweine:

Weiss, Rosé, alle 0,15:

Kirchenstück Riesling feinherb	5,50
Weingut Sack – Hochheim /Rheingau	
„Offenbacher Juwel“ Rheingau Riesling trocken	6,50
Weingut Sack – Hochheim /Rheingau	
Riesling Dürkheim 1 C	8,50
Weingut Karsten Peter-Bad Dürkheim /Pfalz	
„Ancestral“ weiss Chardonnay trocken	6,50
Weingut Karsten Peter-Bad Dürkheim /Pfalz	
Cardonnay trocken	6,50
Weingut Stern – Hochstadt /Pfalz	
“Grenzgänger“ Grauburgunder trocken	6,80
Weingut Fr. Becker - Schweigen / Pfalz	
Weissburgunder trocken	6,50
Weingut Gutzler - Rheinhessen	
“Kaitui“ Sauvignon blanc	6,80
Weingut Markus Schneider – Ellerstadt Pfalz	
Welsch-Riesling trocken	7,00
Weingut Velich Österreich	
“Offenbacher Juwel“ Spätburgunder rosé trocken	6,50
Weingut Sack /Rheingau	
Welch-Weisweinschorle	6,00

Rot alle 0,15:

Spätburgunder vom Kalkstein	
Weingut Metzger- Pfalz	7,50
N°38 Cabernet Sauvignon St. Laurent Cuvée	7,50
Weingut Klein / Pfalz	

Velvet 100% Tempranillo	7,80
Weingut Monica Penes / Ribera del duero	
Ancestral Pinot noir	7,50
Weingut Karsten Peter-Bad Dürkheim / Pfalz	

Sekt, Seccos und Champagner 0,1:

"Ulysses"	6,80
Blanc de blanc brut-Sekt	
"Sors de ta bulle"	7,80
Petnart Rosé Sekt	
Apfel-Secco "Prince of Pradise"	5,50 Kelterei
Stier	
Bollinger brut natur	11,50
Champagner weiß	

Aperitif - Longdrinks:

Campari Soda***	6,80
Campari frische Orange***	8,50
Chilla Tonic Bayrischer Bitter	7,50
Belsazzar Spritz Wermuth rose mit Sekt	7,80
Wodka - Lemon***	8,00
"Cuba Libre" - Brugal d'Oro -Cola**	8,50
"Cuba Perfekt" -Brugal d' Oro mit Sprite****	8,50
Ori Gin al mit fever tree tonic	10,00

Spirituosen:

Rothenbücher's Kahlgrund Edelobstbrändte 2cl:

Obstler	3,50
Williamine	4,50
Mirabelle	4,50
Haselnussgeist	4,50
Waldhimbeergeist, Quitte	4,50

Kräuterschnäpse 2cl:

Ramazotti	4 cl	4,80
Bachmann		3,50
Jäger M.		3,50

Fast schon gesund 2cl:

Calvados		3,50
- oder mit Mispelchen		4,00

Eiskalt serviert 2cl:

Jubiläums Aquavit		3,50
Bommerlunder eisgekühlt		3,50
Stolichnaya Wodka		3,80

Weitere Spirituosen auf Anfrage !!!!

Alkoholfreie Getränke:

Selters Mineralwasser / Still	0,75	6,90
Selters Mineralwasser / Still	0,25	2,90
Stier's Naturtrüber Apfelsaft	0,25	2,90
Stier's Naturtrüber Apfelsaft	0,5	5,00
Stier's Schorle	0,5	4,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,2	4,90

Van Nahmen Direktsäfte:

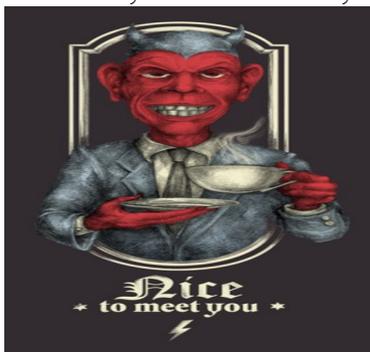
Schwarze Johannisbeere		
Rote Traube „Dornfelder“		
Weisse Traube „Scheurebe“	je 0,25	je 4,90
Bubble Ice Tea -"Verbene-Jasmin-Riesling"	0,1	3,90
Pepsi Cola **	0,33	3,90
Pepsi Cola Mexx o. Zucker **	0,33	3,90

Pepsi Miranda Orange**** _{0,2}	2,90
Schwipp Schwapp**** _{0,33}	3,90
7 Up Zitronenlimonade **** _{0,2}	2,90
AfG In 0,4	4,90
Schweppes Bitter Lemon, *** _{0,2}	2,90
Fever Tree Tonic*** _{0,25}	3,00
Proviant Rhabarberschorle _{0,33}	3,90
Proviant Ingwer Zitrone _{0,33}	3,90
Proviant Maracuja Orange _{0,33}	3,90

Warme Getränke:

Tasse Kaffee*	3,00
Espresso*	2,50
Espresso Macchiato*	2,80
Doppelter Espresso*	4,50
Doppio Macchiato*	4,80
Cappuccino*	3,50
Cappuccino* mit Sahne	4,00
Großer Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato*	4,00
Tee - verschiedene Sorten	2,90
Heiße Schokolade	4,00
-mit Sahne	4,50
Frischer Minztee	3,90

*Coffeinhaltig **Coffeinhaltig (Phenylalaninquelle) ***Chininhaltig
 **** Säuerungsmittel *****Taurinhaltig



Unsere Spargelkarte 2025

Spargelcremesüppchen mit Kerbel		7,90
Roh gebratener Spargelsalat „Grün-Weiss“ mit gehacktem Ei, Kerbel und einer leichter Limettenvinaigrette		14,80
Stangenspargel im Pfannkuchen mit Sauce Hollandaise		15,50
Portion frischer deutscher Stangenspargel mit wahlweise Sauce Hollandaise, zerlassener Butter oder grüner Soße & neuen Drillingskartoffeln		16,50
zusätzlich Koch- oder roher Schinken	+ 5,50	22,00
zusätzlich 1 Schweineschnitzel	+ 7,50	24,00
zusätzlich kleinem Kabeljau-Loin	+ 12,00	28,50

Weinempfehlung zum Spargel:

Grüner Silvaner „Weinböttig“ Weingut Stern Pfalz	6,50
Riesling trocken „Rapahael“ Weingut Sack Rheingau	6,50
Blanc de Noir trocken Weingut Sack Rheingau	6,00

