

WAS WIR GERNE FÜR SIE KOCHEN



Zu Gast bei guten Freunden

ES MUSS VON HERZEN KOMMEN, WAS AUF HERZEN WIRKEN SOLL.

Johann Wolfgang von Goethe

Der Name Affentor stammt aus der historischen Überlieferung und hat seinen wahrscheinlichen Ursprung durch die Bezeichnung „Ave-Maria Tor“. Im Spätmittelalter gingen die Reisenden, die Weinbauern und Schafhirten durch das südliche Stadttor. Räuber und Wegelagerer machten das Land außerhalb der Stadtmauern unsicher und gefährlich. Also sprach man vor dem Verlassen der sicheren Stadt noch ein Ave-Maria. Daraus entstand dann abgekürzt „Ave-Tor“ und später auf frankfurtisch das „Affe-Tor“. Im Jahre 1809 wurde das alte historische Torhaus zerstört und erst viel später entstanden die heute bekannten Häuser, die das Affentor bilden. Das Gebäude unserer Affentor-Schänke wird erstmals im Jahr 1760 erwähnt und war wohl damals schon ein Gasthaus.

Als neue Pächter und Ihre Gastgeber haben wir Ende 2018 die Affentor-Schänke übernommen. Wie auch das Lorsbacher Thal ist auch dieses historische Wirtshaus, ein gastronomischer Rohdiamant, mit ganz viel Charme und noch mehr Potenzial. Unsere Schänke gehört zu den ältesten Apfelwein-Wirtschaften in der Stadt. Diese Räume haben spürbar viel gesehen und erlebt. Für uns ist es Freude und Verpflichtung zugleich, die Tradition des alten Gebäudes zu bewahren und vorsichtig in eine gastfreundliche, erfolgreiche Zukunft zu führen. Wir möchten Sie hier empfangen und umsorgen – wie Daheim. Deswegen haben wir das Wort in unseren wohlbekanntesten Namen übernommen und die Räume auch so gestaltet – wie Daheim. Mit Geschichte, Fotos, Malerei, Büchern, Zeitschriften, Spielen und ganz vielen Kerzen und Kissen. Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Gäste sind für uns wie gute Freunde, die uns Daheim besuchen, einen guten Schoppen trinken und lecker verköstigt werden. So haben wir das auf den vielen geschäftlichen und privaten Reisen um die ganze Welt selbst erleben und genießen dürfen. Und gerade diese für uns unvergesslichen Erlebnisse warmherziger, familiärer Gastfreundschaft und Zuneigung möchten wir versuchen an unsere Gäste weiterzugeben. Nehmen Sie uns und unsere Mitarbeiter beim Wort. Wir alle sind angetreten, um uns um Sie zu kümmern. Und bitte – wenn es tatsächlich mal nicht so sein sollte, wie wir das hier versprechen – lassen sie uns das wirklich wissen! nur so können wir uns stetig weiterentwickeln. Nehmen Sie sich Zeit, unsere rein handwerkliche Küche mit Freude zu genießen. Hier wird alles für Sie frisch zubereitet – aus ordentlichen, meist regionalen Lebensmitteln! Und wir wissen auch genau, woher diese kommen. Wo es möglich und preislich vertretbar ist, arbeiten wir mit Rohstoffen aus biologischem Anbau, so zum Beispiel bei Mehl, Milch, Eiern, der Roten Beete und beim Essig.

Bernd Schweizer, unser Küchenchef verzichtet bewusst auf jegliche Geschmacksverstärker und industriell vorgefertigte Zutaten. Unsere Gewürze beziehen wir aus dem alten Gewürzamt in Klingenberg am Main, von unserem langjährigen Freund Ingo Holland, und unseren Bio-Senf von Franks altem Freund Rainer Koch, dem Gründer der Einbecker Senfmühle. Wir versuchen immer den ursprünglichen Geschmack aller Rohstoffe ohne Schnick und Schnack zur Entfaltung zu bringen. Dafür braucht unsere Küchenmannschaft einfach ein bisschen mehr Zeit. Haben Sie also – wie Daheim – ein wenig Geduld, es lohnt sich für die „Lebens-Mittel“ und auch für Sie! sollten sie mit einer Zubereitung oder mit dem Geschmack eines Gerichtes nicht einverstanden sein, lassen Sie es uns oder unsere Kollegen bitte in jedem Fall wissen. Wir freuen uns immer über konstruktive Kritik, denn nur so können wir die für sie angestrebte Qualität erreichen und halten.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch und guten Appetit wünschen

*Pia und Frank Winkler, Jürgen Henne und Bernd Schweizer
und alle unsere Mitgastgeber.*

UNSERE HÄPPCHEN

FRANKFURTER BIO-HANDKÄS' MIT MUSIK (vegetarisch) Butter und Bauernbrot	€ 3,70
TARTAR VOM BIO-HANDKÄS' WIE DAHEIM (vegetarisch) mit kleiner Musik, Apfelstückchen und Schmandkleks	€ 4,10
PUPPEN-RINDSWÜRSTCHEN VON GREF-VÖLSING ⁽¹⁾ auf Apfelsauerkraut wie Daheim	€ 4,90
MINI BRATWÜRSTCHEN VOM BAUERN TRAPP in Butter gebraten, auf handgestampftem Kartoffelbrei, mit Franks Zwiebelmarmelade	€ 5,10
GRÜNE SOSSE WIE DAHEIM (vegetarisch) aus original Oberräder Kräutern der Gärtnerei Rappelt, mit Wachtelei	€ 4,80
WURSTSALÄTCHEN AUS DER BERÜHMTE FLEISCHWURST ^(1,2,3,5) die auch Frau Schreiber in der Kleinmarkthalle verkauft, mit Streifen vom Apfelweinkäse vom Rheingau Affineur aus Taunusstein und Bauernbrot	€ 4,90
HÄPPCHEN VON BIO-ROTE BEETE MIT LACHSFORELLE hausgeräuchert von Bernd Schweizer, mit Apfelstücken, Meerrettichraspeln und Walnüssen Unser Fisch kommt direkt aus den Seen von Familie Reese in Sarlhusen in Schleswig Holstein. Die Fischzucht der Familie gehört seit langem zur Vereinigung „Feinheimisch“ deren Erzeuger nachhaltig, umweltverträglich und ohne Zusatzstoffe produziert.	€ 4,90
SACHSENHÄUSER SPUNDEKÄS (vegetarisch) nach Franks Rezept mit frischem Bauernbrot	€ 4,80
DAMENHAXE ⁽¹⁾ VOM SPANFERKEL (CA. 350G) 24 Stunden in unserem Apfelwein mariniert, mit Apfelsauerkraut wie Daheim, handgestampftem Kartoffelbrei und Einbecker Bio-Senf nach unserem Rezept. für große Haxen Fans mit kleinem Hunger	€ 14,90
KLEINE HÄPPCHENREISE durch die hessische Hausmannskost mit 4 Häppchen aus unserer Karte (ohne Damenhaxe) und 4 passenden Apfelweinen im 0,1 l Probiertglas	€ 19,90 € 28,90



UNSERE SALATE

OBERRÄDER WILDKRÄUTERSALAT mit Apfel & Meerrettich (vegan) € 12,80

morgens in Oberrad von der Gärtnerei Rappelt frisch für uns geerntet

♣ (11131) Roter Adam Selection Tönisforst 2017, Manufaktur Apfeltraum, € 6,60

♥ (41541) Riesling trocken 2018, Weingut Schwedhelm, € 4,80

und Rinderfilet-Streifen von der Färse aus dem Allgäu € 16,80

♣ (11273) Rheinischer Bohnapfel, Kelterei Heil, € 4,80

♥ (41324) Goethe Riesling 2017/2018, trocken, Weingut Schloss Vollrads, € 7,90

oder hausgeräuchertes Filet von der Lachsforelle € 16,80

Unser Fisch kommt direkt aus den Seen von Familie Reese in Sarlhusen in Schleswig Holstein.

Die Fischzucht der Familie gehört seit langem zur Vereinigung „Feinheimisch“ deren Erzeuger nachhaltig, umweltverträglich und ohne Zusatzstoffe produziert.

♣ (11251) Goldparmäne, Kelterei Herberth, € 4,60

♥ (41632) Nachschlag 2018, Cuvée trocken, Winzerhof Stahl, € 5,90

oder karamellisierte Ziegenkäse **vom Rheingau Affineur aus Taunusstein** (vegetarisch) € 13,80

♣ (11118) JB Streuobstwiese 2018, Apfelweinhandlung Jens Becker, € 7,20

♥ (41453) Hakuna Matata Weisswein-Cuvée 2017, trocken, Weingut Motzenbäcker, € 6,20

oder mit in Butter gebratener Maishuhnbrust € 16,80

♣ (11273) Rheinischer Bohnapfel, Kelterei Heil, € 4,80

♥ (41431) Weisser Burgunder 2017, trocken, Weingut Hensel, € 6,30

SALAT VON DER BIO ROTE BEETE (vegan) € 6,20

Rote Beete aus biologischem Anbau,

mit karamellisierten Walnüssen, Zwiebeln und Apfelwürfeln

♣ (11131) Roter Adam Selection Tönisforst 2017, Manufaktur Apfeltraum, € 6,60

♥ (51411) Rosé Saigner 2018, Cuvée trocken, Markus Schneider, € 7,30

UNSERE SUPPEN

BERNDS SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE € 5,70

aus unserer Tafelspitzbrühe mit selbstgemachten Flädle aus Bio-Mehl und Bio-Ei

HESSISCHES SUPPENDUETT (vegetarisch) € 6,60

Oberräder 7 Kräutersüppchen und unsere jeweilige Tagessuppe

♣ (11517) Zwei Schwestern 2017, Gutshof Kraatz, Brandenburg, € 6,80

♥ (41232) Sauvignon Blanc 2017, trocken, Weingut Knewitz, € 7,50

UNSERE APFELWEIN- UND WEINEMPFEHLUNGEN

♣ (Nr. laut Apfelweinkarte) unsere Apfelweinempfehlung, 0,2 l

♥ (Nr. laut Weinkarte) unsere Weinempfehlung, 0,2 l

UNSERE HAUPTGERICHTE

FEINE KALBSBÄCKCHEN IN APFELWEINWEIN SAUCE ⁽³⁾ € 24,90

Eine vergessene Delikatesse aus alten Sachsenhäuser Zeiten

♣ (11238) Speierlingsapfelwein 2016 halbtrocken, Kelterei Weidmann & Groh, € 4,80

♥ (41324) Goethe Riesling 2017/2018, Qualitätswein trocken, Schloss Vollrads, € 7,90

GROBE WILDSCHWEINBRATWURST NACH BERNDS REZEPT € 11,90

hergestellt vom Metzger Baumann aus Gelnhausen, in Butter gebraten

und Franks Zwiebelmarmelade

♣ (11231) Bohnapfel 2018, Weidmann & Groh, € 4,80

♥ (41241) Grauburgunder 2018, trocken, Weingut Pfannebecker, € 5,95

FRIKASSÉ VOM SCHOPPEN-HUHN

Freilaufende, naturnah gehaltene „Label rouge“-Hühner aus dem Elsass,

einen Tag in Bernds Apfelwein-Gewürzsud mariniert, mit viel feinem Gemüse gegart

€ 19,10

♣ (11251) Goldparmäne, Kelterei Herberth, € 4,60

♥ (41241) Grauburgunder 2018, trocken, Weingut Pfannebecker, € 5,95

GRÜNE SOSSE WIE DAHEIM (vegetarisch) € 13,20

hausgemacht aus 60% frischen Kräutern, Schmand, Joghurt und Crème fraîche.

Aus original Oberräder Kräutern der Gärtnerei Rappelt,

mit 2 hartgekochten Bio-Eiern von Freddys Hühnerhof

♣ (11118) JB Streuobstwiese 2018, Apfelweinhandlung Jens Becker, € 7,20

♥ (41431) Weisser Burgunder 2017, trocken, Weingut Hensel, € 6,30



KROSSE GEGRILLTE RIESENHAXE VON DER SAU ⁽¹⁾ (CA. 1200 G) € 17,90

24 Stunden in unserem selbstgekelterten Apfelwein mariniert,
serviert mit Einbecker Bio-Senf nach unserem Rezept

♣ (11517) Zwei Schwestern 2017, Gutshof Kraatz, Brandenburg, € 6,80

♥ (41632) Nachschlag 2018, Cuvée trocken, Winzerhof Stahl, € 5,90

BERNDS BERLINER BULETTEN (240 G) € 14,30

nach einem Rezept von unserem Küchenchef Bernd Schweizer,
aus 100% Rindfleisch, mit Saurer Gurke ^(2,3)

♣ (11118) JB Streuobstwiese 2018, Apfelweinhandlung Jens Becker, € 7,20

♥ (61512) Cuvée Schnick-Schnack-Schnuck 2016, halbtrocken, Weingut Ellermann-Spiegel, € 6,80

FRANKS LIEBLINGSKOTELETT VOM DUROC-SCHWEIN (300 G) € 23,90

Fleisch vom Duroc-Schwein aus Thüringen, versorgt mit natürlichem Futter aus
eigenem Anbau der Bauern und 100% antibiotikafrei.

Mit Panade aus eigener Herstellung und Bio-Eiern von Freddys Hühnerhof

♣ (11517) Zwei Schwestern 2017, Gutshof Kraatz, Brandenburg, € 6,80

♥ (61311) Johannesberger Erntebringer 2017, Spätburgunder trocken, Weingut B. Mehrlein, € 5,80

UNSER FEINSTE FILETSTEAK (300 G) IN BUTTER GEBRATEN € 35,80

von Färsen, aufgezogen auf den familiengeführten Allgäuer Höfen von Clemens und
Gabriele Scholz aus Marktoberdorf und den Eberles aus Thannhausen, Aufzucht in
Gruppenhaltung von 5-7 Tieren in geräumigen Boxen und auf der Weide.

Dazu servieren wir unsere selbstgemachte 7 Kräuterbutter

♣ (11163) Schöner von Boskoop, Kelterei Nöll, Griesheim, € 4,80

♥ (63132) Fort du Roi 2012, Cuvée trocken, Haut-Médoc AOC, € 10,50

UNSER BESTES RUMPSTEAK (300 G) IN BUTTER GEBRATEN € 26,80

von Färsen, aufgezogen auf den familiengeführten Allgäuer Höfen von Clemens und
Gabriele Scholz aus Marktoberdorf und den Eberles aus Thannhausen, Aufzucht in
Gruppenhaltung von 5-7 Tieren in geräumigen Boxen und auf der Weide.

Dazu servieren wir unsere selbstgemachte 7 Kräuterbutter oder Apfel-Zwiebelgemüse

♣ (11131) Roter Adam Selection Tönisforst 2017, Manufaktur Apfeltraum, € 6,60

♥ (61411) Ursprung 2016, Cuvée Qualitätswein trocken, M. Schneider, Pfalz, 14% vol., € 7,90

FILET VON DER FRISCHEN LACHSFORELLE € 18,60

auf der Haut in Butter gebraten.

Unser Fisch kommt direkt aus den Seen von Familie Reese in Sarlhusen in Schleswig Holstein.

Die Fischzucht der Familie gehört seit langem zur Vereinigung „Feinheimisch“ deren Erzeuger
nachhaltig, umweltverträglich und ohne Zusatzstoffe produziert.

♣ (11131) Roter Adam Selection Tönisforst 2017, Manufaktur Apfeltraum, € 6,60

♥ (41453) Hakuna Matata Weisswein-Cuvée 2017, trocken, Weingut Motzenbäcker, € 6,20

LOB UND TRINGKELD SPORNT AN – AUCH UNS!

Sollten Sie mit unseren Mitgastgebern aus der Küche und dem Service zufrieden sein, zeigen Sie es ihnen
bitte. Sie leben zwar nicht allein vom Trinkgeld - aber besser damit! Und sie freuen sich sehr über Ihre
Anerkennung! Am liebsten in bar, sonst verdienen die Kreditkartenunternehmen auch daran noch Geld.



UNSERE KLASSIKER

DAS FRANKFURTER SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN € 14,90

aus dem 1000-Seelen-Dorf Lübchin, unweit der Ostseeküste. Vom Hof der Familie Roders,
zertifiziert mit dem 1-Stern-Label des Deutschen Tierschutzbundes. Zubereitet mit Panade
aus eigener Herstellung und Bio-Eiern von Freddys Hühnerhof, in Butter gebraten

♣ (11231) Bohnapfel 2018, Weidmann & Groh, € 4,80

♥ (41453) Hakuna Matata Weisswein-Cuvée 2017, trocken, Weingut Motzenbäcker, € 6,20

DAS FRANKFURTER SCHNITZEL VOM KALB AUS DER REGION € 23,90

von unterschiedlichen Bauerhöfen, je nach Lieferfähigkeit. Zubereitet mit Panade aus
eigener Herstellung und Bio-Eiern von Freddys Hühnerhof, in Butter gebraten

♣ (11118) JB Streuobstwiese 2018, Apfelweinhandlung Jens Becker, € 7,20

♥ (41232) Sauvignon Blanc 2017, Qualitätswein trocken, Weingut Knewitz, € 7,50

UNSERE BEILAGEN WIE DAHEIM

Daheim steh'n die Schüsseln auf dem Tisch und jeder nimmt soviel er mag, oder?
Genauso machen wir das hier auch. Zu jedem Gericht bringen wir Ihnen je nach Saison zwei bis drei Beilagen. Natürlich können Sie Ihrem Gastgeber auch sagen welche Auswahl Sie bevorzugen oder was Sie nicht so mögen. Wir richten uns dann gerne danach.

HIER IST UNSERE AUSWAHL:

Unsere Kartoffeln bekommen wir vom Bauern Trapp:

Terrine Bratkartoffeln in Butter gebraten

Schale handgestampfter Kartoffelbrei mit viel Sahne und Butter

Schale Bouillonkartoffeln

Schüsselchen schwäbischer Kartoffelsalat

Das Gemüse, der Salat und die Kräuter kommen aus der Gärtnerei Rappelt in Oberrad:

Terrine saisonal wechselndes, frisches Gemüse

Teller frischer, gemischter Oberräder Salat mit Wildkräutern der Saison

Topf mit unserem mit Boskoop-Äpfeln veredeltem Sauerkraut



ZUSATZSTOFFE

Wir versuchen möglichst nur Lebens-Mittel ohne Zusatzstoffe zu verwenden. Bei manchen in unserer Küche verarbeiteten Zutaten dürfen oder können unsere Lieferanten leider nicht auf sie verzichten. Hier die Auflistung der uns bekannten, bei einem kleinen Teil unserer Gerichte (zurzeit) vorhandenen Zusatzstoffe: (1) Nitrit-Pökelsalz, (2) Antioxidationsmittel, (3) Konservierungsstoff, (4) Milcheiweiß, (5) Phosphat, (6) Süßungsmittel. Die meisten Weine enthalten geringfügige Mengen Sulfite.

UNSER NACHTISCH

UNSER SELBSTGEKOCHTES APFELKOMPOTT (vegan) € 5,80

vom heimischen Boskoop, mit echtem „Hartekuchen“

♣ (11118) JB Streuobstwiese 2018, Apfelweinhandlung Jens Becker, € 7,20

♥ (41327) Schloss Vollrads Winkel Riesling Kabinett 2016, fruchtig-süß, € 4,60

BIRNE IM APFELGLÜHWEIN GEGART (vegetarisch) € 7,20

♣ (11412) Holzapfel, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Baden-Württemberg, € 10,20

♥ (41312) Hallgartener Mehrhölzchen 2017, Riesling Qualitätswein halbtrocken, € 5,50

FRANKS BEERENPARFAIT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN DER SAISON € 6,80

♣ (11412) Holzapfel, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Baden-Württemberg, € 10,20

♥ (41312) Hallgartener Mehrhölzchen 2017, Riesling Qualitätswein halbtrocken, € 5,50

FEINER HESSISCHER KÄSETELLER VOM WAGEN (vegetarisch) € 9,90

von regionalen Rohmilch-Spezialitäten vom Rheingau Affineur aus Taunusstein mit selbstgemachter Marmelade und deftigem Schwarzwälder Bauernbrot

♣ (1229) Ung, Egge Gård, Norwegen, Pommeau, 4 cl € 5,80

♥ (41312) Hallgartener Mehrhölzchen 2017, Riesling Qualitätswein halbtrocken, € 5,50

SORBET VOM MISPELCHEN MIT FRANKS HAUSCALVADOS (vegetarisch) € 5,80

unsere erfrischende Interpretation des Sachsenhäuser Kneipenklassikers – besonders für laue Sommerabende geeignet. Vorsicht – ein Nachtisch der's in sich hat!

FÜR UNSERE KLEINEN FREUNDE BIS GERADESO 130 CM

ORDENTLICH PANIERTES KINDERSCHNITZEL € 8,50

4 KLEINE BRATWÜRSTCHEN € 7,50

UNSER RÄUBERTELLER WIE DAHEIM € 0,00

zum Räubern von Papas & Mamas Tellern

ALLERGENE

Die Gerichte unserer gut bürgerlichen Hausmannskost enthalten viele verschiedene Zutaten. Manche müssen von uns als potenzielle Allergene gekennzeichnet werden. Auch hier entmündigt der Staat unsere Gäste und drangsaliert unseren Berufsstand. Wir bieten Ihnen aber auf Nachfrage gerne unsere Karte mit den ausgewiesenen Allergenen unserer jeweiligen Speisen an. Grundsätzlich gilt: Alle Gerichte werden in unserer kleinen Küche nahe beieinander zubereitet und angerichtet. Es ist also möglich, dass ein Hauch Mehl zum Salat weht oder ein Nusspartikel sich im Brot verirrt. In der Vergangenheit konnten wir jedoch durch direkte Absprache mit unseren Gästen allergische Reaktionen immer vermeiden. Im Zweifel schauen Sie in unsere Allergienkarte! Auch Küchenchef Jürgen Henne ist persönlich für Sie ansprechbar.

UNSER HAUSSCHOPPEN

104 HAUSSCHOPPEN AUS DEM FASS - CUVÉE FÜR FRANK, 0,3l € 2,30

Kelterei Walther, aus Bruchköbel, aus ausgewählten Apfelsorten, nach den gemeinsamen Vorstellungen von Jens Becker, Michael Stöckl, Oliver Mond, Frank Winkler und der Familie Walther gekeltert und cuvééiert.

Bitte beachten Sie unsere Digestif-Karte mit mehr als 100 spannenden, „verdauungsfördernden“, hochwertigen Obstbränden, Bittern, Likören und Schnäpsen.



UNSER BEKENNTNIS

Die Betriebsgesellschaft wie daheim GmbH betreibt die historische Schankwirtschaft „Daheim im Lorsbacher Tal“ und das historische Gasthaus „Daheim in der Affentor-Schänke“. Die Gesellschafter, die Geschäftsführung und alle unsere Mitarbeiter wollen diese ehrwürdigen Lokale zu den besten und schönsten Frankfurter Apfelwein-Restaurants entwickeln.

„Daheim“ in beiden Gasthäusern werden alle Besucher wie private Gäste der jeweiligen Service-mitarbeiter und Gastgeber empfangen und umsorgt. Familiäre, freundliche, höfliche und großzügige Gastfreundschaft steht im Mittelpunkt unserer Bemühungen.

Darüber hinaus werden vorwiegend regionale Rohstoffe (wenn kalkulatorisch möglich auch Bio-Produkte) zu ausschließlich solider deutscher Hausmannskost verarbeitet. Die traditionellen Deutschen, Hessischen oder Frankfurter Gerichte werden mit kleinen, aber konzeptkonformen Extras angereichert und sowohl wertig als auch interessant präsentiert.

Durch die Wiederaufnahme des traditionellen Kelterhandwerks und das Angebot von 300 verschiedenen Apfelweinsorten aus der ganzen Welt, hat „Daheim im Lorsbacher Thal“ eine weltweite Alleinstellung erreicht. Dies verpflichtet uns alle zu hoher Apfelweinkompetenz am Büffet, im Service und in der Küche. Passender Apfelwein wird zum Verfeinern oder Marinieren möglichst vieler Gerichte eingesetzt.

Zwar können wir Ihnen in „Daheim in der Affentor-Schänke“ nicht die komplette Apfelweinsammlung des „Daheim im Lorsbacher Thal“ anbieten, dennoch gibt es selbstverständlich eine ordentliche Auswahl feiner internationaler Cider und einen guten Hausschoppen. Darüber hinaus bieten wir eine besondere Auswahl an Traubenweinen und Spirituosen.

Für den Service bedeutet das, regelmäßige Schulungen und Proben der Apfel- und Traubenweine, sowie eine tiefe Kenntnis unserer Apfel- und Traubenwein-Karten. Dies gilt selbstverständlich auch für das gesamte weitere Angebot an Speisen und Getränken.

Wir alle streben nach perfektem, kultiviertem, gutbürgerlichem Ess-und Trinkgenuss, traditioneller deutscher Hausmannskost in gemütlichen Räumen und in entspannter, privater Atmosphäre.

Damit wir dieses Ziel erreichen und dann auch halten, bedarf es einer besonderen, gemeinsamen, kostenbewussten und bereichsübergreifenden Anstrengung aller Mitarbeiter. Jedes Detail ist wichtig und muss perfekt zum Gesamtkonzept und unserem großen Ziel beitragen. Das betrifft die Qualität des Essens, die herzliche Gastfreundlichkeit im Service, die Genauigkeit und Kontinuität bei der Dekoration, die Sauberkeit im Garten, in den Gasträumen, der Küchen, der Keller, der Toiletten und der Mitarbeiterräume.

Dies bedeutet die Verpflichtung jedes Einzelnen, sich um alle Details zu bemühen, auch kleinste Fehler oder Missstände zu entdecken und diese schnellstmöglich entweder selbst oder gemeinschaftlich mit Kollegen zu beheben. Dabei gehen wir innerhalb unserer kleinen Gastgeber-Familie fair, ehrlich, offen und vor allem respektvoll miteinander um und unterstützen uns gegenseitig über Hierarchie- und Arbeitsbereiche hinweg. Wir achten, respektieren und freuen uns über konstruktive Kritik, egal ob sie von unseren Gästen oder unseren Kollegen kommt. Sie hilft uns noch besser zu werden!

Wir achten, bei aller Großzügigkeit gegenüber unseren Gästen, auf die Kosten. Denn nur wenn wir gemeinsam mit unseren erfolgreichen Gasthäusern auch Gewinne erwirtschaften, sichern vor allem wir selbst und unsere zufriedenen Gäste, dauerhaft unsere Gehälter und damit unser aller Existenz.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch und guten Appetit wünschen

*Pia und Frank Winkler, Jürgen Henne und Bernd Schweizer
und alle unsere Mitgastgeber.*

WIE WIR FÜR UNSERE GÄSTE KALKULIEREN

Alle unsere Preise beinhalten die Kosten für den Lebensmittel- und Getränkeeinkauf, die Gehälter unserer Mitarbeiter (ohne Trinkgeld!), die Pacht und Mietkosten und die Energiekosten. Darüber hinaus Mehrwertsteuer (19 %), Lohnsteuer, Kirchensteuer, Einkommenssteuer, Steuern auf Heizöl, Gas und Benzin, Wein- und Schaumweinsteuer, Branntweinsteuer, Gewerbesteuer, Grundsteueranteil, Sozial- und Krankenversicherungsbeiträge, die Solidaritätsabgabe, Gebühren für die IHK und für die Berufsgenossenschaft, Beiträge für den Deutschen Hotel- und Gaststätten Verband (DEHOGA), die jährlichen Gebühren für die Bio-Komponenten-Zertifizierung. Weiter Gebäude-, Feuer- und Haftpflichtversicherung, Diebstahl- und Glasbruchversicherung, Brandschutzabgabe, Abwassergebühren, Schornsteinfegergebühren, Müllabfuhrgebühren, die Lebensmittel- und Fettsentsorgungs-, Straßenreinigung- und Telefongebühren, Rundfunk- und Fernsehgebühren, GEMA-Kosten, Rechts- und Steuerberatungskosten, Reparaturen, Wartungsverträge und vieles andere mehr. Hinzu kommen die Gebühren für das Gewerbeaufsichtsamt, das Gesundheitsamt und das Ordnungsamt. Für Ihren Besuch bedanken sich unser Vermieter, das Finanzamt, unsere geliebte Heimatstadt Frankfurt mit ihren 63 Ämtern und 13.000 Mitarbeitern und besonders unsere 12 netten und fleißigen Mitarbeiter und Mitgastgeber sowie Pia und Frank Winkler.

Daheim *in der*
AFFENTOR SCHÄNKE
Historische Gastwirtschaft seit 1760

60594 Frankfurt Alt Sachsenhausen
Neuer Wall 9
Telefon 069 62 75 75
info@affentor-schaenke.de
www.affentor-schaenke.de

Daheim *im*
LORSBACHER THAL
Historische Schankwirtschaft seit 1803

60594 Frankfurt Alt Sachsenhausen
Große Rittergasse 49-51
Telefon 069 61 64 59
info@lorsbacher-thal.de
www.lorsbacher-thal.de

Telefonisch reservieren:

Betriebsgesellschaft „wie Daheim“ GmbH
Telefon 0 61 09 50 77 611

