

HÄPPCHEN

HANDKÄSE € 4,10
von der Käserei Birkenstock aus Hüttenberg im Lahn Dill Kreis

MINI BRATWÜRSTCHEN VOM BAUERN TRAPP € 6,10
in Butter gebraten, auf Kartoffelstampf wie Daheim,
mit Franks Zwiebelmarmelade

BERNDS BULETTEN - HÄPPCHEN € 6,10
aus **100% Rindfleisch** von der Färse, auf Kartoffelstampf wie Daheim,
mit Franks Zwiebelmarmelade

SAURES HERINGSHÄPPCHEN in Oma Iلس Hausfrauensoße € 5,50
mit unserem deftigen Bauernbrot

ORIGINAL FRANKFURTER GRÜNE SOSSE WIE DAHEIM € 5,90
aus den Kräutern vom Riedhof in Nieder-Erlenbach,
mit gekochtem Wachtelei

SALAT VON DER ROTEN BEETE MIT FORELLENFILET € 5,90
mit Roter Beete von der Gärtnerei Rappelt, von uns selbst gekocht und
gewürzt, mit karamellisierten Walnüssen, Zwiebeln, Apfelwürfeln und
Stücken vom selbstgeräucherten Forellenfilet

**Wir reichen zu allen unseren Häppchen unser eigenes deftiges Bauernbrot
aus der Frankfurter Stadtbäckerei.**

SUPPEN UND SALATE

KARTOFFELSUPPE € 5,90
aus Kartoffeln vom Bauern Trapp in Oberursel (vegetarisch),
oder mit Speck ²
zusätzlich mit der leckeren Fleischwurst wie Frau Schreiber
in der Kleinmarkthalle sie verkauft

KLEINER BUNTER SALAT mit grünem oder weißem Spargel € 6,50

SALAT VON DER ROTEN BEETE (vegan) € 6,90
mit Roter Beete von der Gärtnerei Rappelt, von uns selbst gekocht und
gewürzt, mit karamellisierten Walnüssen, Zwiebeln und Apfelwürfeln
mit selbstgeräuchertem Forellenfilet € 8,90

ORIGINAL SACHSENHÄUSER SALAT,
mit frischem Gemüse von der Gärtnerei Rappelt
- MIT APFEL UND MEERRETTICH (vegan) € 12,90
- MIT FEINEM TAFELSPITZ € 16,80
- MIT IN BUTTER GEBRATENER MAISHUHNBRUST € 16,80

Daheim im LORSBACHER THAL

Historische Schankwirtschaft seit 1803

WAS WIR GERNE FÜR SIE KOCHEN

unsere vorübergehend verkleinerte Karte

UNSERE HAUPTGERICHTE

ORIGINAL FRANKFURTER GRÜNE SOSSE WIE DAHEIM € 15,30
aus den Kräutern vom Riedhof, welche wir frisch vom Frankfurter
Wochenmarkt auf der Schillerstraße holen, mit hartgekochten Bio Eiern
von Freddy's Hühnerhof und (ungeschälten) Drillingen vom Bauern Trapp

SALAT VOM SAUREN HERING in Oma Iلس Hausfrauensoße € 14,90
mit Äpfelchen, Zwiebeln, Gürkchen, leichtem Schmand und
Bratkartoffeln wie Daheim

TYPISCH FRANKFURTER RIPPCHEN ¹ (300 G) € 15,30
von der Metzgerei Eidmann in Bruchköbel, vorwiegend von Schweinen
vom Börncheshof in Groß-Umstadt oder dem Hofgut Marienborn in
Büdingen. Gekocht oder in Butter gebraten mit unserem Apfelsauer-
kraut und Kartoffelstampf wie Daheim

GROBE BAUERNBRATWURST vom Bauer Trapp aus Oberursel € 12,90
in Butter gebraten mit Franks Zwiebelmarmelade und Einbecker
Bio-Senf und Kartoffelstampf wie Daheim

BERNDS BERLINER BULETTEN aus **100% Rindfleisch** € 15,80
von der Färse, mit Saurer Gurke ^{2,3}, auf Kartoffelstampf wie Daheim
mit Franks Zwiebelmarmelade und Einbecker Bio-Senf

DAS FRANKFURTER SCHNITZEL AUS DER REGION € 16,90
von der Metzgerei Eidmann in Bruchköbel, vorwiegend von Bauern aus
Aschaffenburg, der Wetterau und dem Vogelsberg. Mit Panade aus eigener
Herstellung und Bio-Eiern von Freddy's Hühnerhof, in Butter gebraten, mit
unserer originalen Frankfurter Grünen Soße und Bratkartoffeln wie Daheim.

DAS FRANKFURTER SCHNITZEL VOM KALB € 25,90
vorwiegend aus der Region, zubereitet mit Panade aus eigener Herstel-
lung und Bio-Eier von Freddy's Hühnerhof, in Butter gebraten, mit unse-
rer originalen Frankfurter Grüne Soße und Bratkartoffeln wie Daheim

**Unsere Preise beinhalten zur Zeit eine kleine „Corona- Aufwandspauschale“.
Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.**

DAMENHAXE ¹ (CA. 250-300 G) € 14,90
vom Spanferkel, 24 Stunden in unserem selbstgekelterten Apfelwein
mariniert, mit unserem selbstgemachten Apfelsauerkraut,
Kartoffelstampf wie Daheim und Einbecker Bio-Senf

KROSS GEGRILLTE RIESENHAXE ¹ (CA. 1000 G) € 18,90
24 Stunden in unserem selbstgekelterten Apfelwein mariniert,
serviert mit unserem selbstgemachten Apfelsauerkraut, Kartoffelstampf
wie Daheim und Einbecker Bio-Senf. (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

HOLGERS DICKE RINDERROULADE € 24,80
Frisch aus der Oberschale geschnitten vom Metzger Baumann in Geln-
hausen, mit Einbecker Bio-Senf bestrichen, verfeinert mit leckeren
Schmorzwiebeln, Speck und knackigen Cornichons. Dazu gibt es unse-
ren Kartoffelstampf wie Daheim und Apfelrotkohl nach Oma Evas Rezept

UNSER BESTES RUMPSTEAK (300 G) in Butter gebraten € 27,90
vorwiegend von Färsen, aufgezogen beim Bauer Betz aus Langenselbold,
Aufzucht in Gruppenhaltung von 5-7 Tieren in geräumigen Boxen und
auf der Weide. Dazu servieren wir unsere selbstgemachte 7 Kräuterbutter
oder Apfel-Zwiebelgemüse und unsere Bratkartoffeln wie Daheim

FREITAGS GIBT'S FRISCHEN KABELJAU ALS BACKFISCH € 19,90
Fangfrischer Nordsee Kabeljau – Transgourmet Ursprung-Qualität:
MSC 27 zertifiziert, in der Pfanne mit Butter gebraten auf Bernds
Kartoffelsalat mit unserer selbstgemachten 7 Kräuter-Remoulade

DAS BESONDERE GERICHT DER WOCHE

Fragen Sie bitte Ihre Gastgeber nach dem aktuellen Gericht.

DESSERT

PATRIKS FRISCHER VANILLE-BIO-SAHNE-JOGHURT € 5,90
mit saisonalen Beeren oder Obst von der Gärtnerei Rappelt

UNSERE BELIEBTE ROTE GRÜTZE € 6,20
mit Franks Lieblings-Vanilleeis mit Haddekuchenbrösel

BERNDS KLEINES NUSSKÜCHLEIN mit Svens selbstgemachtem € 7,50
Kompott aus saisonalen Früchten und einer Kugel leckerem Vanilleeis

**Von Zeit zu Zeit und wenn saisonal machbar, verarbeitet unsere Küche
Bio-Gemüse des Inklusionbetriebs Grün&Grün in Linsengericht.**

Zusatzstoffe: (1) Nitrit-Pökelsalz, (2) Antioxidationsmittel, (3) Konservierungsstoff, (4) Milchei-
weiß, (5) Phosphat, (6) Süßungsmittel. Die meisten Weine enthalten geringfügige Mengen Sulfite.

Öffnungszeiten:

Do. & Fr. 16:00 – 23:00 Uhr
Sa. & So. 12:00 – 23:00 Uhr
Warme Küche bis 21:30 Uhr

Telefonisch reservieren:

Betriebsgesellschaft mbh „wie Daheim“
Telefon 0 61 09 50 77 612 (9:00 - 17:00 Uhr)
60594 Frankfurt Alt Sachsenhausen,
Große Rittergasse 49-51 – Telefon 069 61 64 59
info@lorsbacher-thal.de

www.lorsbacher-thal.de



Wir sind Bio-Komponenten zertifiziert gemäß EG-ÖKO-VO durch AGRECO DE-ÖKO-012

Sie holen's oder wir bringen's – Hausmannskost wie Daheim

Frisch gekocht – wie Daheim

Gerne können Sie auch Ihr eigenes Geschirr oder Ihren „Henkelmann“ mitbringen

Unsere **deftige Kartoffelsuppe** mit oder ohne Speck mit unserem leckeren Bauernbrot € 5,00
... zusätzlich mit einer Portion der **berühmten Fleischwurst**^{1,2,3,5} wie sie Frau Schreiber aus der Kleinmarkthalle verkauft € 2,00

Salat von der roten Beete (vegan) mit karamellisierten Walnüssen, Zwiebeln und Apfelwürfeln € 6,00

Original **Sachsenhäuser Salat** mit frischem Gemüse der Gärtnerei Rappelt mit Apfel und Meerrettich (vegan) € 8,00
dazu auf Wunsch Streifen vom Tafelspitz € 5,00 oder Maishähnchenbrust € 5,00

Salat vom sauren Hering nach Oma Ilse's Rezept, mit Äpfelchen, Zwiebeln, Gurkchen, leichtem Schmand und Bratkartoffeln wie Daheim € 12,00

Riesen Haxe – unsere berühmte kross gegrillte Schweinehaxe (ca. 1 kg Rohgewicht), 24 Stunden in unserem selbstgekelterten Apfelwein mariniert, mit unserem Apfelsauerkraut und Kartoffelstampf wie Daheim € 15,00

Unser vielgelobtes **Schnitzel** mit Bratkartoffeln und Grüner Soße wie Daheim € 13,00

Grüne Soße wie Daheim aus frischen Kräutern der Gärtnerei Rappelt, mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Bio-Eiern € 8,00

Doppelter Handkäs mit Musik und unserem leckeren Bauernbrot € 6,00

Bernds **Nussküchlein** mit Svens selbstgemachtem Kompott von saisonalem Obst € 6,50

Zusatzstoffe: (1) Nitrit-Pökelsalz, (2) Antioxidationsmittel, (3) Konservierungsstoff, (4) Milcheiweiß, (5) Phosphat

Daheim im TANTE EMMA LADEN Selbstgekochte Hausmannskost & mehr

Vorerst von Donnerstag bis Sonntag
16:00 – 21:00 Uhr

Perfekt zum abholen – frisch zubereitet und gut verpackt direkt aus unserer Küche oder haltbar eingekocht in Gläser gefüllt – zum bevorraten und zuhause aufwärmen.

Dazu bieten wir unseren Freunden und Gästen auch die passenden Getränke: Apfelweine und Weine aus unserem Keller und unsere eigenen Brände. Sowie unsere selbstgemachten Spezialitäten im Glas – von A wie Apfelgelee bis Z wie Zwiebelmarmelade.

Bestellen ganz einfach – über unseren „Daheim im Tante Emma Laden“-Online-Shop auf unserer Homepage

www.affentor-schaenke.de und dann im „Daheim im Tante Emma Laden“ einkaufen und bestellen.

Ab einer Bestellung von 50 € liefern wir in Sachsenhausen kostenlos. Selbstverständlich können Sie Ihr Essen während unserer Öffnungszeiten direkt in unseren Restaurants abholen.

Um längere Wartezeiten zu vermeiden, können Sie uns gerne vorab eine E-Mail an info@affentor-schaenke.de schicken, oder Sie rufen uns unter der Telefonnummer 069/616459 an. Bitte lange klingeln lassen.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung
Pia und Frank Winkler und Ihre ganze Daheim Familie

Eingekocht – wie Daheim

Ideal zur Bevorratung – zum selber essen, mitbringen oder verschenken. In Gläsern abgefüllt, lange haltbar und ganz einfach aufzuwärmen.



Unsere Leibspeisen im Glas: feine Suppen, herzhaftes Soßen und unsere Lieblings-Hauptgerichte

Svens doppelte Rinderkraftbrühe mit Würfeln vom Tafelspitz
0,6 l-Glas für 6,00 €

Franks Lieblingstomatensuppe (vegan)
0,75 l-Glas für 8,00 €

Bernds Apfel-Sellerie-Süppchen (vegan)
0,75 l-Glas für 8,00 €

Oma Evas nahrhafte Hackfleischsauce (zu Spätzle oder Nudeln) aus 100% Rindfleisch
0,5 l-Glas für 10,00 €

Holgers dicke Rinderroulade (mit Speck und Gürkchen),
0,5 l-Glas für 7,00 €

Pias berühmte Königsberger Klopse
1,0 l-Glas für 14,00 €

Patriks feines Kalbsgulasch
0,75 l-Glas für 14,00 €

Bernds Frikassee vom „besoffenen“ Bauernhuhn, 0,75 l-Glas für 13,00 €

Süßes & Herzhaftes – wie Daheim

Nehmen Sie sich ein Gläschen „Daheim“ mit nach Hause: hausgemachte süße & herzhaftes Spezialitäten nach unseren Daheim-Rezepten

Gelee vom Apfel - mit Tahiti-Vanille

Gelee von der Quitte - mit Tahiti-Vanille

Marmelade von Pflaume und Schokolade

Marmelade vom Bratapfel - mit Rosinen und Mandeln

Franks Zwiebelmarmelade - mit Rotwein (warm zu Fleisch)

Bernds deftiges Tomatenketchup

... und weitere Sorten – fragen Sie uns gerne danach. Inhalt 200ml, je Glas 4,50 €



Gerne stellen wir Ihnen auch ein hübsches Geschenk-Paket unserer Produkte zusammen.



Jetzt geben wir unseren Senf dazu

Frank Winklers alter Freund Rainer Koch, Gründer der Einbecker Senfmühle, hat speziell für unser „Daheim“ einen leckeren Apfelsenf kreiert, den wir gerne mit Ihnen teilen – zum Mitnehmen im Glas oder auf unseren Tellern. Genießen Sie feinste Bio-Qualität. Dieser Senf schmeckt sogar auf Butterbrot – sehr delikats! 100 ml Glas € 4,10



 Einbecker Senfmühle
www.einbeckersenf.de

Hausgemachte feine Brände

... aus selbstgekeltertem Apfelwein oder aus der Hefe unserer Apfelweine. Ausser der Quitte wird es in Zukunft auch noch andere Obstbrände geben.

Brand aus der Hefe vom Apfelwein
Brand von der heimischen Quitte
Brand vom selbstgekelterten Apfelwein - im Holzfass gelagert

In dekorativen Flaschen:
0,1 l. € 9,90 / 0,2 l. € 19,80 / 0,35 l. € 33,90



GETRÄNKE

103 FRANKFURTER HERRSCHAFTS- GESPRITZTER WIE DAHEIM

Wurde früher in feinen Frankfurter Herrschaftshäusern getrunken, auch Herrengespritzter genannt, besteht aus 2/3 Apfelwein und 1/3 Sekt. Unser Hausschoppen wird veredelt mit 0,1l Riesling Sekt Brut und kredenzt im „herrschaftlichen Goldrandgerippten“ Glas. Erfrischt und macht schön und fröhlich! Glas 0,25l € 3,90

UNSERE BIERE

König Ludwig Hell 0,3l	€ 3,90
König Ludwig Hell 0,5l	€ 5,70
König Ludwig Hefe hell 0,5l	€ 5,70
König Ludwig Hefe dunkel 0,5l	€ 5,70
König Ludwig Hefe alkoholfrei 0,5l	€ 5,70
König Ludwig Radler ^(1,3) 0,3l	€ 3,90
König Ludwig Radler ^(1,3) 0,5l	€ 5,70

UNSER KAFFEE UND TEE

Kaffee (Bio-Qualität) ⁽²⁾	€ 3,20
Espresso (Bio-Qualität) ⁽²⁾	€ 3,20
Tee von J. T. Ronnefeldt, diverse Sorten	€ 2,90



UNSERE ALKOHOLFREIEN

Hassia Sprudel Wasser 0,3l	€ 2,50
Elisabethen Pur, stilles Wasser 0,3l	€ 2,50
Hassia Sprudel Wasser 0,7l	€ 6,00
Elisabethen Pur, stilles Wasser 0,7l	€ 6,00
Walther Apfelsaft, Bio-Direktsaft, naturtrüb, 0,3l	€ 2,90
Walther alkoholfreier Apfelwein 0,3l	€ 3,00
Zitronen- oder Orangenlimonade 0,2l	€ 2,60
Zitronen- oder Orangenlimonade 0,4l	€ 4,90
Coca Cola ^(1,3) , Coca Cola Light ^(1,3) , Spezi ^(1,2,3) 0,2l	€ 2,60
Coca Cola ^(1,3) , Coca Cola Light ^(1,3) , Spezi ^(1,2,3) 0,4l	€ 4,90
Rapps Orangensaft 0,2l	€ 2,60
Proviant Rhabarber-Limonade, Bio, 0,33l	€ 3,50
Proviant Ingwer-Zitronen-Limonade, Bio, 0,33l	€ 3,50
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2l	€ 2,90
Malzbier 0,33l	€ 2,90

UNSERE FEINEN SORTENREINEN LANDSÄFTE AUS DER UCKERMARK

Apfelsaft Streuobstwiese, 100% Direktsaft, 0,25l	€ 3,90
Apfelsaft mit Roter Beete, 100% Direktsaft, 0,25l	€ 3,90

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) koffeinhaltig, (3) Antioxidationsmittel, (4) chininhaltig.
Die meisten Apfelweine und Weine enthalten geringfügige Mengen Sulfite.

**Unsere Preise beinhalten zur Zeit
eine kleine „Corona- Aufwandspauschale“.
Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.**

WAS WIR IHNEN GERNE EINSCHENKEN

UNSERE WEINE

WEISS

41311 JOHANNESBERGER ERNTEBRINGER 2019

Riesling Qualitätswein trocken, Weingut Bernhard Mehrlein, Rheingau, 11,5% vol. Fruchtig-frischer Riesling mit feinerer Säure. Mit einem guten Körper ausgestattet, ist er ein angenehmer Begleiter herzhafter Gerichte.
Glas 0,2l € 6,10 / Flasche serviert 1l € 29,80
Flasche zum Mitnehmen € 14,40

41214 BORDVIN 2016

Riesling Qualitätswein trocken, Stefan Breuer, Rheinhessen, 12,5% vol. Klar, geradeaus, frisch, ideal zu unseren Hauptgängen. Abgefüllt von Weinmanufaktur.
Glas 0,2l € 7,30 / Flasche serviert 0,75l € 26,90
Flasche zum Mitnehmen € 13,50

41231 CHARDONNAY 2018

Qualitätswein trocken, Weingut Knewitz, Rheinhessen, 13% vol. Reife Melone in der Nase, seriös würzige Komponenten von frischem Schwarzbrot. Rauchig mit subtiler Frucht.
Glas 0,2l € 7,30 / Flasche serviert 0,75l € 26,90
Flasche zum Mitnehmen € 13,50

41232 SAUVIGNON BLANC 2018

Qualitätswein trocken, Weingut Knewitz, Rheinhessen, 12,5% vol. In der Nase verhalten, straffe Säure am Gaumen, sehr erfrischend!
Glas 0,2l € 7,30 / Flasche seviert 0,75l € 26,90
Zum Mitnehmen € 13,50

41453 HAKUNA MATATA WEISSWEIN-CUVÉE 2019

Qualitätswein trocken, Weingut Motzenbäcker, Pfalz, 12,0% vol. Riesling, Weißburgunder, Gewürztraminer & Traminer. Wer schonmal „König der Löwen“ gesehen hat, weiß was „Hakuna Matata“ bedeutet. Süffig, fruchtig, ein bisschen blumig und rundherum Trinkspaß. Optimal für einen sonnigen Abend bei uns Daheim.
Glas 0,2l € 7,30 / Flasche serviert 0,75l € 26,90
Flasche zum Mitnehmen € 13,50

41513 GRAUBURGUNDER 2019

Qualitätswein trocken, Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz, 12,5% vol. Der ungemein leckere und begeisternde Grauburgunder erfreut den Genießer mit einer frisch-fruchtigen Nase voller, klassischer Burgunderaromen. Dieser Wein sorgt für Trinkfreude pur und macht richtig Laune.
Glas 0,2l € 7,30 / Flasche serviert 0,75l € 26,90
Flasche zum Mitnehmen € 13,50

41632 NACHSCHLAG 2019

Cuvée Qualitätswein trocken, Winzerhof Stahl, Franken, 11,5% vol. Cuvée aus 80% Scheurebe und 20% Riesling. Aromatischer Duft und Geschmack mit Nuancen von Holler, Grapefruit, Apfel.
Glas 0,2l € 7,30 / Flasche serviert 0,75l € 26,90
Flasche zum Mitnehmen € 13,50

41642 IPHÖFER KALB SILVANER 2019

Deutscher Qualitätswein, trocken, Weinhaus Hans Wirsching, Iphofen, Franken, 13% vol. Dezent fruchtig und fein-aromatisch, klares, elegantes Bukett mit Aromen von Heu, Apfel und Melone, unaufdringlich und von leichter Säure.
Glas 0,2l € 9,50 / Flasche serviert 0,75l € 34,90
Flasche zum Mitnehmen € 18,00

41652 MUSKATSILVANER 2019 (Savignon Blanc)

VDP Gutswein, trocken, Muskateller, Weingut Schloss Sommerhausen, Franken, 13,5% vol. Ein Weckruf-Glas voll expressivem Aroma, bis zum letzten Schluck Trinkfluss ohne Ende. Erfrischendes und zupacken-des Säuregerüst. Immer der Nase nach!
Glas 0,2l € 9,50 / Flasche serviert 0,75l € 34,90
Flasche zum Mitnehmen € 18,00

ROSÉ

51311 HAKUNA MATATA ROSÉ 2018

Weingut Motzenbäcker, by Marie Menger-Krug, Deidesheim. Franken, 11% vol., trocken. Ein leichter, frischer Rosé mit klaren Frucht nuances, die an Pfirsich und Birne erinnern aber auch an zarte Blütendüfte.
Glas 0,2l € 8,80 / Flasche serviert 0,75l 32,50
Flasche zum Mitnehmen € 16,50

51611 DRINK PINK NACHSCHLAG 2019

Cuvée, deutscher Qualitätswein, Winzerhof Stahl, Simmershofen, Franken, 11,5% vol., trocken. Duftig in der Nase, angenehm trocken und weich, cremige Noten, elegant, Nuancen von hellen Beeren, wie Erdbeeren o. Preiselbeeren.
Glas 0,2l € 8,00 / Flasche serviert 0,75l 29,50
Flasche zum Mitnehmen € 14,00

51212 ROSÉ HANDWERK

Deutscher Qualitätswein, trocken, Weinmanufaktur Stefan Breuer, Eltville, Rheingau, 12,5% vol. Aroma von frischen Walderdbeeren, passt zu Salaten, Vorspeisen, Geflügel.
Glas 0,2l € 6,80 / Flasche serviert 0,75 € 25,00
Zum Mitnehmen € 12,50

ROT

61421 INCOGNITO 2015

Cuvée Qualitätswein trocken, Philipp Kuhn, Pfalz, 13,5% vol. Komplexe, fruchtige Aromen, die an Kirschen und schwarze Johannisbeeren erinnern, sowie rauchige und würzige Noten.
Glas 0,2l € 7,50 / Flasche serviert 0,75l € 27,90
Flasche zum Mitnehmen € 13,50

62121 C. PREISINGER ZWEIFELT KIESELSTEIN

Qualitätswein trocken, Weingut Claus Preisinger, Burgenland, Österreich 12,5% vol. Im Holzfass ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne fruchtbetonte Nase mit Aromen von Kirschen, Himbeeren, Waldbeeren, Pfeffer, Unterholz, Thymian, etwas Kakao und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, animierende Frische, schöne Frucht, feinwürzig, elegant, viel Charme, sehr samtig und lange anhaltend.
Glas 0,2l € 8,50 / Flasche serviert 0,75l 31,50
Flasche zum Mitnehmen € 16,00

63261 FORT DU ROY 2012

Cuvée trocken, Bordeaux Haut-Médoc AOC, 13,0% vol. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. Kräftige Aromen von Cassis, Schokolade und Pfeffer prägen diesen gereiften Médoc-Wein. Angenehm elegantes, langes Finish.
Glas 0,2l € 10,50 / Flasche serviert 0,75l € 38,50
Flasche zum Mitnehmen 19,50

SCHAUMWEIN

71432 KRACK ROSÉ

Deutscher Qualitätswein, Sekthaus Krack, Deidesheim. Pfalz, 12,5% vol., trocken. Die Nase nimmt sofort Aromen von reifen Himbeeren, Erdbeeren und wilden Cramberries auf.
Flasche serviert 0,75l € 48,00
Flasche zum Mitnehmen € 24,00

UNSERE APFELWEINE

101 SELBSTGEKELTERTER STREUOBST-SCHOPPEN AUS DEM FASS

Kelterei im Lorsbacher Thal, mit Freunden und Gästen geerntet auf regionalen Streuobstwiesen z.B. in Bergen, Mammolshain, Altenstadt, Düdelsheim und Bad Salzhausen. Bei uns im Hof im Oktober selbst gekeltert und von Dieter Walz und Frank Winkler ausgebaut. Ca. 6,5% vol.

Glas 0,3l € 2,60 / Zum Mitnehmen: 1l Flasche € 3,50,
3l Kanister € 10,00, 5l Kanister € 16,00

102 FRANKS PRIVATSCHOPPEN AUS DEM GLASBALLON

Kelterei im Lorsbacher Thal, zwischen 5,5% vol. und 7,5 % vol., im 0,25l Goldrandgerippten, aus unserem historischen Gewölbekeller. Unterschiedliche Sorten, solange der jeweilige Vorrat reicht. Aus selbst-gepflückten, in unserem Hof gekelterten Äpfeln. Handgemachte selbstgekelterte Apfelweine, die bis Dezember auf der Hefe gereift sind und von unseren Freunden Oli Mond und Joachim Prein, zusammen mit Frank Winkler gepflegt werden. Bitte fragen Sie Ihre Gastgeber nach der aktuellen Ausschank-Sorte.

Glas 0,25l € 2,90

11120 JB STREUOBSTWIESE 2020

Jens Becker, Frankfurt, Jahrgangsapfelwein, 8% vol., Jahrgangs-Cuvée. Ein Apfelwein auch für Menschen, die sich nicht so gerne an unser Nationalgetränk wagen. Ein wirklich feiner Tropfen, sehr apfelig mit fein eingebundener Säure.

Glas 0,2l € 6,90 / Flasche 0,75l serviert € 25,30
Flasche zum Mitnehmen € 13,00

11119 JB STREUOBSTWIESE 2019

Jens Becker, Frankfurt, Jahrgangsapfelwein, 8% vol., typischer Cuvée. Vollmundig mit dichtem Körper und fruchtig mit langem Abgang. Ein Apfelwein für Kenner und Anfänger.

Glas 0,2l € 6,90 / Flasche 0,75l serviert € 25,30
Flasche zum Mitnehmen € 13,00

11131 ROTER ADAM SELECTION TÖNISVORST 2018

Kelterei Roter Adam, Harald Nolte, Frankfurt, 8% vol., trocken Etwas ganz besonders, ein sortenreiner Apfelwein aus rotsaftigen Äpfeln wie Weirouge, Redlou und Gala Royal, fein erfrischend, mit exotischen Düften.

Glas 0,2l € 6,90 / Flasche 0,75l serviert € 25,30
Flasche zum Mitnehmen € 13,00

Als Speiselokal bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir gerade in Corona-Zeiten Tische nur dann reservieren bzw. besetzen können, wenn Sie „ordentlich“ essen wollen. Für einen reinen Konsum von Getränken sind die Zeiten leider zu hart.

11212 EPFELTRANC-URSCHOPPEN

Jörg Stier, alkoholisches Getränk aus Äpfeln, 5,5% vol., trocken, herb. Der Epfeltranc ist etwas für Freunde einer kräftigen Apflessignote! Wenige Themen polarisieren in Apfelweinkreisen so sehr wie die flüchtige Säure. Die Verkehrsbezeichnung "Apfelwein" sucht man hier vergeblich, denn bei Apfelwein darf der Grenzwert von 1g/l flüchtiger Säure nicht überschritten werden.

Glas 0,2l € 3,60 / Flasche 1l serviert € 17,50
Flasche zum Mitnehmen € 9,00

11251 GOLDPARMÄNE

Kelterei Herberth, Kronberg, sortenreiner Apfelwein, 7,3% vol., Feinfruchtig mit charmanter Säure, kräftige Aromen mit angenehmen Gerbstoffen.

Glas 0,2l € 6,90 / Flasche 0,75l serviert € 25,30
Flasche zum Mitnehmen € 13,00

21223 APFEL-MISPEL-SECCO

Kelterei Pomolo, Wolfgang Lazar und Jürgen Pfeiffer, Karben, Hessen, 10,5% vol., trocken. Wetterauer Streuobst und Frankfurter Lagen, nussig, edle Aromen mit feiner Frucht von reifen Äpfeln,

Glas 0,2l € 6,90 / Flasche 0,75l serviert € 25,30
Flasche zum Mitnehmen € 13,00

11272 BIRNENWEIN

Kelterei Heil, Laubuseschbach, 5,3% vol., Ein Gaumenschmeichler mit kräftiger Restsüße und markigen Birnenaromen.

Glas 0,2l € 3,60 / Flasche 1l serviert € 17,50
Flasche zum Mitnehmen € 9,00

11273 RHEINISCHER BOHNAPFEL

Kelterei Heil, Laubuseschbach, 6% vol., trocken, Schmackhafter, fruchtiger Schoppen, reich an Aromen.

Glas 0,2l € 6,90 / Flasche 0,75l serviert € 25,30
Flasche zum Mitnehmen € 13,00

11520 APFELSTEIG ARENDSEE VOR DEM WALDE

2016 und 2018. Kelterei Gutshof Kraatz, Nordwest-Uckermark – Brandenburg, 8,5% vol. Lagenwein, ein gemischter Satz vom Standort Apfelsteig Arendsee, saftig, dicht, warm und dunkel; geradlinig und doch komplex; ganz reife Äpfel.

Glas 0,2l € 6,90 / Flasche 0,75l serviert € 25,30
Flasche zum Mitnehmen € 13,00

11412 HOLZAPFEL (DESSERT-APFELWEIN)

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Baden-Württemberg, 12% vol., Sortenreiner Apfelwein aus dem Sämling Bitterfelder, im Barriquefass ausgebaut. Im Duft vereinen sich exotische Anklänge mit reifem Apfel und würzigem Barrique. Ideal als Dessertwein.

Glas 0,2l € 9,80 / Flasche 0,75l serviert € 35,80
Flasche zum Mitnehmen € 18,50

12424 CALDERA ILZER ROSENAPFEL

Kelterei Haas, Gnas, Steiermark, Österreich, 7% vol., halbtrocken, Sortenreiner, eleganter Apfelm most, intensive Apfelnoten, langanhaltend am Gaumen, sehr angenehme feine Frucht
Glas 0,2l € 7,50 / Flasche 0,75l serviert € 25,80
Flasche zum Mitnehmen € 14,00

21112 JB GERMAN CIDER

Apfelperlwein, Jens Becker, Frankfurt. 8% vol. Alte Apfelsorten von heimischen Streuobstwiesen, am Anfang viel Frucht, zum Ende gut eingebundene Gerbstoffe, vollmundig und viel Körper trotz feiner Perlage.

Glas 0,2l € 8,70 / Flasche 0,75l serviert € 32,50
Flasche zum Mitnehmen € 17,00

21144 GOLDPARMÄNE JUNGE BÄUME 2016

Obsthof am Steinberg, Andreas Schneider, 6,0% vol., feinherb, Andreas Schneider war und ist einer der maßgeblichen Treiber deutscher Apfelweinqualität. Spritziger Apfelperlwein mit aromatischer Finesse, vollem Körper und nachhaltigem Abgang.

Flasche 0,75l serviert € 32,50
Flasche zum Mitnehmen € 17,00

21161 FEINSTER APFELSECCO

Kelterei Nöll, Frankfurt-Griesheim, Apfelperlwein, 5,5% vol., halbtrocken. Familie Nöll produziert in der dritten Generation das Frankfurter Nationalgetränk in vielen Varianten. Die einzigartige Cuvée und die hohe Handwerkskunst sind das Geheimnis dieses eleganten und kraftvollen Apfelperlweins.

Glas 0,2l € 6,20 / Flasche 0,75l serviert € 22,50
Flasche zum Mitnehmen € 12,00

28422 LE CLOS FLEURI CIDRE ROSÉ

Cidrerie de la Brique, Saint Joseph, Normandie, **Frankreich**, 3% vol., halbtrocken. Die Rosé-Variante wird aus heimisch geernteten rotfleischigen Äpfeln gekeltert. Ihr schimmernder, rosiger Farbton und die fruchtig-frische Nase machen Lust auf mehr. Schöne Süße, die von zarten Säuretönen akzentuiert wird. Vollmundig und langanhaltend. Vergessen Sie Prosecco.

Glas 0,2l € 6,20 / Flasche 0,75l serviert € 22,50
Flasche zum Mitnehmen € 12,00

23823 CUVÉE XVII

Kelterei Kystin, Vannes, Bretagne, **Frankreich**, 4% vol., Ein Cidre mit Kastanien, natürlich aromatisiert, in der Nase feine Schokolade und auf der Zunge prickeln die Kastanienaromen, passt hervorragend zur Haxe und zu Geflügel.

Flasche 0,75l serviert € 22,50
Flasche zum Mitnehmen € 12,00

26924 SIDER HUMALAGA

Kelterei Jaanishanso Farm, Pärnumaa, **Estland**, 5,8% vol., lieblich. Ein feiner Apfelschaumwein mit vielen eleganten Apfelaromen und feiner Restsüße
Flasche 0,75l serviert € 24,50
Flasche zum Mitnehmen € 13,00

27331 TAMURA CIDRE BRUT

Kelterei Tamura Farm, Aomori, **Japan**, 9% vol. Ein eleganter japanischer Cider, mit für uns exotischen, spannenden Aromen. Brut ist bei uns natürlich etwas anderes, aber die feine Restsüße und frische Säure machen ihn zu einem großen Erlebnis.

Flasche 0,75l serviert € 28,80
Flasche zum Mitnehmen € 15,00

16542 THATCHERS ROSÉ CIDER

Kelterei Thatchers Cider, Somerset, **England**, 4% vol., halbtrocken. Familienbetrieb seit 1904. Ein Rosé-Cider der besonderen Art: Es wurden unter anderem die Apfelsorten Pink Lady, Fuji und Gala verwendet. Das ideale, leichtprozentige Sommergetränk, mit feiner Restsüße.

Flasche 0,5l serviert € 12,00
Flasche zum Mitnehmen € 7,00

16521 ORGANIC CIDER

Brauerei Samuel Smiths, Yorkshire, **England**, 5% vol., halbtrocken, Ein fruchtig-säuerlicher Cider, der kräftige Apfelaromen und ein florales Finish präsentiert. Die Perlage ist umtriebiger und sorgt für ein erfrischendes Mundgefühl. Für diesen perligen Cider werden nur Äpfel aus ökologischem Anbau verwendet.

Flasche 0,55l serviert € 12,00
Flasche zum Mitnehmen € 7,00

16511 ORGANIC PERRY

Brauerei Samuel Smiths, Yorkshire, **England**, 5% vol., halbtrocken. Der hat echt was in der Birne! Ein fruchtig-perliger „Bio Perry“. Für diesen leckeren Birnen-Cider verwendet die älteste Brauerei Yorkshires ausschließlich Obst aus ökologischem Anbau.

Flasche 0,55 l € 12,00
Flasche zum Mitnehmen € 7,00

Hausgemachte feine Brände

aus unserem selbstgekelterten Apfelwein

Brand vom selbstgekelterten Apfelwein
(im Holzfass gelagert)

Brand aus der Hefe vom Apfelwein
Brand von der heimischen Quitte

Im Ausschank: 2 cl € 5,10

Zum Mitnehmen in dekorativen Flaschen:
0,1 l. € 9,90 / 0,2 l. € 19,80 / 0,35 l. € 33,90