

Klaane Sachsehäuser

SPEISENKARTE



*Traditionsreiches Apfelweinlokal
in Sachsenhausen
mit Sommergarten*

Aus der Frankfurter Küche

Unsere Küche hat bis 22.30 Uhr geöffnet

<i>Vorspeisen</i>	Euro
Handkäse mit Brot und Butter	4,80
Handkäse mit Musik , Brot und Butter	5,20
Sachsenhäuser Schneegestöber mit Brot und Butter	9,90
 <i>Hauptspeisen</i>	
1 Paar Frankfurter Würstchen ^{1,2,3} mit Sauerkraut und Brot	8,90
»Gref Völsings« Rindswurst ^{1,2,3} mit Sauerkraut und Brot	8,90
Frankfurter Grüne Soße mit vier halben Eiern und Salzkartoffeln	13,90
Bauernsülze ^{2,3} mit Essig und Öl, Zwiebeln und Bratkartoffeln	14,20
Rippchen ¹ gekocht oder gegrillt mit Sauerkraut und Brot	14,90
Gekochte Haspel (Eisbein) ¹ mit Sauerkraut und Brot	16,00
Gegrillter Stich (Bauchfleisch) mit Biersoße, Püree und Sauerkraut	17,30
Frankfurter Schlachtplatte (Stück Rippchen ¹ , Stück Bauchspeck ¹ , Leberwurst ^{4a} und Blutwurst ^{1,4b}) mit Sauerkraut und Püree	17,60
Schweinshaxe aus dem Ofen mit Sauerkraut und Brot	17,90
Tatar, frisch durchgelassen zum Selbstanmachen mit Brot und Butter	17,50
Gebratenes Tatar mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln und Salat	18,50
Gekochter Tafelspitz mit Grüner Soße und Salzkartoffeln	19,50
Frankfurter Schnitzel mit Bratkartoffeln und Grüner Soße	19,20
Gekochtes Schäufelchen ¹ mit Sauerkraut und Brot	22,90
 Frankfurter Platte , ab 4 Personen: Haxe, Rippchen ¹ , gegrillter Stich, Frankfurter Würstchen ^{1,2,3} , Rindswürste ^{1,2,3} , Bratwürste, dazu Sauerkraut, Bratkartoffeln und Püree	21,50 pro Person
 <i>Beilagen</i> in Verbindung mit einem Hauptgericht	
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Püree oder Sauerkraut	4,80
Kleiner, gemischter Salat oder Tagesgemüse	5,00
Grüne Soße	5,00
Brot	1,00

Zusätze 1: mit Konservierungsstoff, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Phosphat,
4: mit Geschmacksverstärker (4a=E472, 4b=E621- Glutamat)



Weitere Spezialitäten

Vorspeisen

	Euro
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	7,30
Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz, Wurzelgemüse und Spätzle	7,80

Hauptspeisen

Frankfurter Wurstsalat ^{2,4} mit Bratkartoffeln, Lyoner, Gurke, Zwiebeln und Apfel	14,30
Hausgemachte Käsespätzle mit gemischtem Salat	14,90
Hausgemachte Bratwürste mit Sauerkraut und Püree	14,90
Gemischter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust Kirschtomaten, Gurke, Karotte, Rettich, Paprika und Hausdressing	15,50
Gemischter Blattsalat mit Avocado, Ziegenfrischkäse, karamelierten Champignons und Honig-Senf-Dressing	15,50
»Klaane-Kröstchen« , kleines Schnitzel mit Käse überbacken auf Reibekuchen und mit kleinem, gemischtem Salat	16,50
Schweinebraten in Biersud mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	16,90
Schweinebäckchen in Rotwein geschmort mit Lauchgemüse und hausgemachten Spätzle	17,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln und Gemüse oder gemischtem Salat	18,90
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Bratkartoffeln, Preisselbeeren und Gemüse oder gemischtem Salat	24,90
Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	19,20
Schweinemedallions mit Apfelschnitten in Calvadosrahmsoße, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	20,80
Hüftsteak vom Angus-Rind mit Pfeffersoße, Kräuterbutter, oder Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat oder Gemüse	20,80
Mariniertes Schäufelchen ¹ mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	23,90

Fische Fische

Seelachs, paniert mit Grüner Soße und Salzkartoffeln	17,90
Forelle »Müllerin« vom Forellengut Herzberger aus dem Taunus, gebraten, mit Salzkartoffeln und grünem Blattsalat	21,90

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis ⁵ und Sahne	7,80
Kirschcrêpes ⁵ mit Vanilleeis ⁵ und Sahne	8,50
»Ebbelränzchen« mit Vanilleeis ⁵ und Sahne	8,50

Zusätze

1: mit Konservierungsstoff

2: mit Antioxidationsmittel

3: mit Phosphat

4: mit Geschmacksverstärker

5: mit Farbstoff



Klaane Sachsehäuser

Getränke

Apfelwein

Apfelwein

Euro

0,3l **2,90**

Bembel (4er, 5er, 6er ... 10er)

je 0,3l **2,90**

Alkoholfreies

Apfelsaft / Orangensaft

0,2l / 0,4l **3,00 / 5,40**

Apfelsaftschorle

0,2l / 0,4l **3,00 / 5,40**

Flasche Wasser, still

0,2l **2,70**

Flasche Wasser, mit Kohlensäure

0,2l / 0,75l **2,70 / 5,70**

Coca Cola / light^{2,5,6}, Spezi^{2,5,6}, Orangen^{2,5}- oder Zitronenlimo^{2,5}

0,2l / 0,4l **2,50 / 4,80**

Flasche Orangen^{2,5}- oder Zitronenlimonade^{2,5}, nur zum Bembel

0,7l **6,50**

Biere

Rhöner Pils vom Fass

0,3l / 0,5l **3,70 / 5,70**

Dunkles »Krug-Bräu« vom Fass, Breitenlesauer Landbier

0,3l / 0,5l **3,70 / 5,70**

Radler

0,3l / 0,5l **3,70 / 5,70**

Alkoholfreies Rhöner Pils

0,33l **3,80**

Weißweine

Riesling Heppenheimer Stemmeler Hessische Bergstraße

0,2l / 1,0l **5,50 / 27,00**

Riesling Weingut Kaufmann Rheingau (Demeter)

0,2l / 1,0l **5,90 / 29,00**

Riesling/Weißburgunder Cuvée Weingut Kaufmann Rheingau (Demeter)

0,2l / 0,75l **5,90 / 22,00**

Weißburgunder Nahe/Rheinland-Pfalz

0,2l / 1,0l **5,90 / 29,00**

Grauburgunder Weingut Salwey Baden

0,2l / 1,0l **5,90 / 29,00**

Roséweine

Roséwein

0,2l / 0,75l **5,90 / 22,00**

Rotweine

Trollinger Baden-Württemberg, Deutschland

0,2l / 1,0l **5,50 / 27,00**

Syrah/Grenache Südfrankreich

0,2l / 0,75l **5,90 / 22,00**

Medoc (Bordeaux) Frankreich

0,2l / 0,75l **6,50 / 24,00**

Rosso Passo Italien

0,2l / 0,75l **5,90 / 22,00**

El Coto Crianza Spanien (Rioja) Spanien

0,2l / 0,75l **6,50 / 24,00**

Sekt

Crémant Méthode Champenoise

0,1l / 0,75l **4,90 / 34,00**

Piccolo-Äpfelsecco »Roter Adam – Blanc de Rouge«

0,2l **7,90**

Zusätze

2: mit Antioxidationsmittel,

5: mit Farbstoff,

6: koffeinhaltig



Getränke

<i>Aperitifs</i>	Euro
Campari Soda ⁵	5cl 5,00
Campari Orange ⁵	5cl 5,50

<i>Elsässer Obstbrandspezialitäten</i>	
Framboise, Mirabelle, Kirsch, Williams, Vieille Prune (Alte Pflaume) Distillerie Hagmeyer	je 2cl 4,90

<i>Spirituosen</i>	je 2cl
Calvados	3,80
Calvados Mispelchen ²	4,20
Obstbrand	3,50
Malteser	3,80
Aquavit	4,00
Wodka	3,90
Ramazotti	4,00
Fernet Branca	3,80
Fernet Menta	3,80
Jägermeister	3,80
Underberg	3,80
Baileys	3,90

<i>Heißgetränke</i>	
Tasse Kaffee oder Espresso	3,00

Liebe Gäste, Dear guests,

wenn Ihnen Ihr Besuch gefallen hat, freuen wir
uns über eine positive Bewertung online.



Tripadvisor

Sollte etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein,
sprechen Sie uns bitte direkt an – nur so können
wir sofort reagieren und uns verbessern.

if you enjoyed your visit, we would be delighted
to receive a positive review online.



Google

If something was not to your satisfaction,
please let us know immediately - this is the only
way we can react immediately and improve.

Zusätze
2: mit Antioxidationsmittel
5: mit Farbstoff



Frankfurt home-style cooking

Our kitchen is open until 10.30 p.m.

<i>Starters</i>	Euro
Handkäse (traditional regional cheese) with bread and butter	4,80
Handkäse »mit Musik« with vinaigrette and chopped onions, bread and butter	5,20
»Sachsenhäuser Schneegestöber« , creamed cheese with bread	9,90
 <i>Main Dishes</i>	
2 Frankfurters (sausages^{1,2,3}) with sauerkraut and bread	8,90
»Gref Völsings«^{1,2,3} boiled beef sausage , with sauerkraut and bread	8,90
Frankfurt Green Sauce with 4/2 boiled eggs and boiled potatoes	13,90
Sülze^{2,3} with vinegar and oil, onions and fried potatoes	14,20
Loin pork rip¹, boiled or grilled , with sauerkraut and bread	14,90
Haspel (pickled knuckle of pork¹) , boiled, with sauerkraut and bread	16,00
Stich (grilled belly) with beersauce, mashed potatoes and sauerkraut	17,30
Frankfurter Butcher's platter with sauerkraut and mashed potatoes (pieces of loin ribs ¹ and bacon, liver-sausage ^{4a} and blood-sausage ^{4b})	17,60
»Haxe« Grilled knuckle of pork with sauerkraut and bread	17,90
Beefsteak tatar »do-it-yourself« with bread and butter	17,50
Roasted Beefsteak with fried potatoes, braised onions and salad	18,50
Boiled ox-breast-filet with Frankfurt Green Sauce and boiled potatoes	19,50
»Frankfurt Schnitzel« (breaded, pork) with fried potatoes and Frankfurt green sauce	19,20
Boiled pork shoulder¹ with sauerkraut and bread	22,90
 Frankfurt Platter from 4 persons on: Grilled knuckle of pork, loin pork ribs ¹ , grilled belly, frankfurters ^{1,2,3} , beef sausage ^{1,2,3} , home-made fried sausages, with sauerkraut, fried and mashed potatoes	21,50 per Person
 <i>Side Dishes</i> in connection with main courses	
Fried potatoes, boiled potatoes, mashed potatoes or Sauerkraut	4,80
Small mixed salad or Vegetables	5,00
Frankfurt Green Sauce	5,00
Bread	1,00

additives declareable by law

1: with antidegradant

2: with antioxidant

3: with phosphate

4: with flavour enhancer

(4a=E472, 4b=E621- Glutamat)

5: with colourant



More Specialities

Starters

Onion soup au gratin	und 7,30
Beef Bouillon with Boiled ox-breast-filet, Root Vegetables and »Spätzle« noodles	7,80

Main Dishes

»Frankfurt salad« made of strips of sausage ^{2,4} with baked potatoes, onions, gherkin, apple, oil and vinegar dressing	14,30
Home-made »Spätzle« noodles au gratin, with salad	14,90
Home-made fried sausages with sauerkraut and mashed potatoes	14,90
Mixed salad with grilled chicken-breast cherry-tomatoes, cucumber, carrot, white radish, paprika and house dressing	15,50
Mixed salad with avocado, goat's cream cheese, caramelised mushrooms and honey-mustard sauce	15,50
»Klaane-Kröstchen«, small escalope au gratin, on potato-pancakes and garnished salad	16,50
Roasted pork in a beer-brew, home-made »Spätzle« noodles and salad	16,90
Pork-cheeks roasted in red wine sauce, vegetables and home-made »Spätzle« noodles	17,90
Viennese Schnitzel (breaded, pork) with fried potatoes and vegetables or salad	18,90
Viennese Schnitzel (from Veal) with fried potatoes and vegetables or salad	24,90
Jägerschnitzel (breaded, pork) with creamy mushrooms sauce, home-made »Spätzle« noodles and salad	19,20
Pork-Medaillons with sliced apples, calvados cream, fried potatoes and salad	20,80
Tenderloin steak with peppersauce, herbs-butter or onions, fried potatoes, vegetables or salad	20,80
Schäufelchen ¹ (pork shoulder) spicy marinated, with fried potatoes and salad	23,90

Fresh Fishes

Saithe, breaded, with boiled potatoes and Frankfurt Green Sauce	17,90
Trout »Müllerin style« from the Herzberger trout farm from the Taunus region, fried, with boiled potatoes and green salad	21,90

Desserts

Apfelstrudel with vanilla ice cream ^{3,5} and whipped cream	7,80
Crêpes with hot cherries ⁵ with vanilla ice cream ^{3,5} and whipped cream	8,50
»Ebbelränzchen« Apple rings fried in dough coating, with vanilla ice cream ^{3,5} and whipped cream	8,50

additives declareable by law

1: with antidegradant

2: with antioxidant

3: with phosphate

4: with flavour enhancer

5: with colourant



Klaane Sachsehäuser

*If you enjoyed our service
you are welcomed to show it
- tip is not included*

Frankfurter Spezialitäten
Saisonal ausgerichtete Tageskarte
Täglich frischer Fisch
Wild aus heimischen Wäldern

Wenn Sie eine genaue Liste der
Lebensmittelzusätze und Allergene
unserer Speisen und Getränke
benötigen, händigen wir Ihnen diese
gerne aus.



Apfelweingaststätte
Klaane Sachsehäuser

Neuer Wall 11
60594 Frankfurt / Sachsenhausen

Telefon 069 61 59 83
mail @ klaane-sachsehaeuser.de

www.klaane-sachsehaeuser.de

