

# SPEISEKARTE

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES



## VORSPEISE

### Kartoffelsuppe mit Baconchip € 6

Cremige Kartoffelsuppe mit knusprigem Baconchip

### ● Bauernhandkäs mit Musik & Brot € 7

Im Doppelpack für alle deftigen Liebhaber

### ● Odenwälder Kochkäse mit Musik € 7

Portion Odenwälder Kochkäse mit Griesheimer Zwiebel, Kümmel & Brot

### ● Frankfurter Grüne Soße € 11

Frankfurter Grüne Soße mit vier halben BIO-Eiern

### ● Tomaten Mozzarella Brot € 13

Warmes Bauernbrot mit Basilikumbutter, Mozzarella, getrockneten Tomaten & Basilikum-Béchamelsauce

### ● Burrata auf Wildkräuter Salat € 15

Büffelmozzarella mit einem weichen Kern auf einem Nest von Wildkräutern, süßen Tomaten und hausgemachtem Pesto und Baguette

### Vorspeisenplatte für 2 € 18

Verschiedene Vorspeisen nach Wahl des Chefs  
jede weitere Person + € 9

## KLEINIGKEITEN

### Datteln im Speckmantel € 6

Eine Portion Datteln im Speckmantel, für dich allein oder auch zum Teilen

### ● Aioli & Oliven € 8

Hausgemachte Aioli & marinierte Oliven mit frischem Baguette.

## KNÖDEL je 2

### ● Rote-Beete-Knödel € 15

Würziger Rote-Beete-Teig mit leichter Schärfe umschließt den zitronig frischen Ziegenkäse-Kern. Dazu unser Chimichurri, Kräuter-Limetten Pesto & Wildkräutersalat

### ● Kaaspress-Knödel € 15

Mit Appenzeller für den Geschmack und Graukäse für den Wumms. Die süßlich-beschwipsten Portwein-Cassis-Zwiebeln passen perfekt & Salat

### ● Spinat-Knödel € 15

An unserem Klassiker kommt wirklich niemand vorbei. Innen wartet dann der geschmolzene Bergkäse-Kern. Wir servieren den Spinatknödel klassisch mit brauner Butter & geriebenem Grana Padano.

### ● Ich kann mich nicht entscheiden € 17

Für die, die sich nicht entscheiden können...  
Je ein Rote-Beete-Knödel mit Chimichurri auf Wildkräutersalat, ein Kaaspress-Knödel mit süßlich-beschwipsten Portwein-Cassis-Zwiebeln & ein Spinat-Knödel mit brauner Butter & geriebenem Grana Padano.

## ERDAPFEL

### ● Ofenfrischer Erdapfel € 11

Extra große Kartoffel in der Schale gebacken mit hausgemachtem frischem Kräuterquark an buntem Salat

### Ofenfrischer Erdapfel Räucherlachs € 14

Ofenkartoffel in der Schale gebacken mit geräuchertem Lachs, Kräuterquark an buntem Salat

● Vegetarisch

# SPEISEKARTE

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES



## RIBS

### TSV Spare Ribs € 17

Spareribs vom Schwein, so zart dass Sie fast vom Knochen fallen mit Coleslaw & Pommes

### Rinder Shortribs € 19

Zwei marinierte Shortribs aus Rindfleisch, in einer hausgemachten BBQ-Soße gegart, dazu Coleslaw & Pommes

## BURGER

### Cheeseburger im Brioche Brötchen € 16

180 g Rindfleisch, Cheddar Käse, Tomate, Gewürzgurken, Salat, Bacon & Süßkartoffelpommes

### Pulled Pork Burger € 16

11 Stunden gegart, Cola-Marinade, Schalotten, Peperoni, Gewürzgurke & Süßkartoffelpommes

## STEAK

### Rumpsteak vom Grill € 25

Gegrilltes Rumpsteak, mit Röstzwiebel oder Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln oder Pommes & Salat

### Pfeffer Steak vom Grill € 26

Gegrilltes Rumpsteak, mit Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln oder Pommes & Salat

### Chimi-Churri Steak vom Grill € 26

Chimi-Churri-Kräuter-Limetten Pesto dazu Bratkartoffeln oder Pommes & Salat

## EXTRAS

noch mehr? Kein Problem

Süßkartoffelpommes oder Erdapfel statt Pommes + € 4

Extra Zwiebel oder Kräuterbutter + € 2

Jede Soße + € 3

Extra Bacon oder Bio-Ei + € 2

## SCHNITZEL UNSER

alle Schnitzel auch als Putenschnitzel möglich

### Schnitzel Wiener Art € 15

Klassisch mit Zitrone, dazu Bratkartoffeln oder Pommes & Salat

### Rahmschnitzel € 16

Mit Rahmsoße dazu Bratkartoffeln oder Pommes & Salat

### Jägerschnitzel € 16

Mit frischen Champignons in Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln oder Pommes & Salat

### Griesheimer Zwiebelschnitzel € 16

Mit Griesheimer Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln oder Pommes & Salat

### Frankfurter Schnitzel € 16

Original Frankfurter Grüne Soße, dazu Bratkartoffeln oder Pommes & Salat

### Kochkäseschnitzel € 16

Odenwälder Kochkäse, dazu Bratkartoffeln oder Pommes & Salat

### Bauernschnitzel € 17

Speck und Bio Spiegeleier, dazu Bratkartoffeln oder Pommes & Salat

## AUS DEM MEER

### Calamari Fritti € 17

Frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Aioli & Pommes

### Lachsfilet mit Zitronenbutter € 22

Lachsfilet vom Grill serviert mit Pommes & Salat

### Räucherlachs Rösti € 16

Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Wildkräutersalat in Honig-Senf-Dressing & Meerrettichsoße

# SPEISEKARTE

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES



## SALÄDSCHEN

- **Eschollbrigger Salädsche** € 12  
Großer, knackiger Salat von Feldern um die Ecke, mit Essig-Öl-Dressing von Oma oder Joghurt-Soße

---

- Eschollbrigger Salädsche mit Hähnchenspieß** € 14  
In Buttermilch eingelegtes Hähnchen auf großem knackigem Salat von Feldern um die Ecke, mit Essig-Öl-Dressing von Oma oder Joghurt-Soße

---

- Eschollbrigger Salädsche mit Rindfleischspieß** € 17  
Marinierter Rindfleischspieß auf großem knackigem Salat von Feldern um die Ecke, mit Essig-Öl-Dressing von Oma oder Joghurt-Soße

---

- **Eschollbrigger Salädsche mit Bauernhandkäse** € 16  
Gebackener Handkäse auf großem knackigem Salat von Feldern um die Ecke, mit Essig-Öl-Dressing von Oma oder Joghurt-Soße

## DESSERT

- Churros** € 8  
Knuspriges Spritzgebäck aus Spanien mit Schokoladensoße zum Dippen

---

- Lavakuchen** € 9  
Warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern

---

- Heiße Liebe** € 8  
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren

---

- Panna Cotta** € 6  
Mit Beerensoße

## KLASSIKER

- Geschmorte Rinderroulade** € 17  
Klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Soße mit Knödeln & Rotkohl

---

- Grindkopp** € 16  
Portion Hackbraten in Zwiebelsoße mit Bratkartoffeln oder Pommes

---

- **Hausgemachte Käsespätzle** € 12  
Hausgemachte Spätzle mit geschmolzenem Bergkäse & Röstzwiebeln

---

- Berner Rösti** € 16  
Kartoffelrösti mit Schinken, Appenzeller Käse, Speck & Bio Spiegelei an Salat

## FLAMMKUCHEN

- Elsässer Art** € 12  
Der Klassiker aus dem Elsass. Dünner, knuspriger Flammkuchenteig mit Crème fraîche, Zwiebeln & Speckstreifen

---

- Wildlachs** € 14  
Knuspriger Flammkuchen kombiniert mit Crème fraîche, Wildlachs und frischem Lauch

---

- ✓ **Vegan** € 13  
Würzige Kokoscrème mit Grünkohl, grünem Spargel & getrocknetem Tomaten

## FÜR DIE KLEINEN

- Kinderschnitzel** € 6  
Kleines Schnitzel mit Pommes

---

- Chicken Nuggets** € 6  
4 Chicken Nuggets mit Pommes

● Vegetarisch

# GETRÄNKEKARTE

KALTE UND WARME GETRÄNKE



## FRISCH GEZAPFT

Braustüb'l Pils	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50
Grohe Helles	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50
Braustüb'l Naturtrübes Pils	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50
Braustüb'l Weizen	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50



## BIER AUS DE FLASCH

Braustüb'l Pils Alkoholfrei 0,0%	0,33 l	€ 3,50
Braustüb'l Naturradler Alkoholfrei 0,0%	0,33 l	€ 3,50
Braustüb'l Weizen Alkoholfrei 0,0%	0,5 l	€ 4,50

## GEMISCHTES BIER

Radler   Diesel	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50

## KRÄMER EBBELWOI

Pur   Süß   Sauer   Cola	0,25 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50

## WASSER, SÄFTE & CO.

Elisabethen Quelle	0,3 l	€ 3,30
Elisabethen Quelle Flasche Still, Medium, Sprudel	0,75 l	€ 6,50
Coca Cola, Cola Zero, Mezzo Mix, Fanta, Sprite	0,3 l	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,3 l	€ 3,50
Apfelsaft, Cranberry Saft	0,3 l	€ 3,50
» auch als Schorle		

## KAFFEE, TEE & CO.

Tasse Kaffee	€ 3,50
Espresso   Espresso Macchiato	€ 1,90
Milchkaffee   Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 3,90
Tee (diverse Sorten)	€ 3,50
Heiße Milch   Kakao	€ 3,50



# GETRÄNKEKARTE

KALTES MIT UMDREHUNG



## SPRIZZ & CO

Aperol Sprizz	0,4 l	€ 7
Lillet	0,4 l	€ 7
Cuba Libre	0,3 l	€ 8
Jack Daniel's Cola	0,3 l	€ 8
Smirnoff Lemon	0,3 l	€ 8
Smirnoff+ Red Bull	0,3 l	€ 9
Hugo	0,4 l	€ 7
Gallo Himbeer & Limette	0,4 l	€ 7



## SCHNAPS, SHOTS & CO.

Berliner Luft	2 cl	€ 2,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Vodka Brause	2 cl	€ 2,50
Tequila Silver & Gold	2 cl	€ 2,50
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,50
Schladerer Milde Goldaprikose	2 cl	€ 3,50
Gude Haselnuss	2 cl	€ 3,50
Verschiedene Obstler	2 cl	€ 3,00
» Asbach-, BACARDÍ-, und Vodka-O-Hütchen	2 cl	€ 3,00



# WEINKARTE

KALTES MIT UMDREHUNG



---

## Weißwein

**Grauer Burgunder "Kohan" | trocken | Weingut Frey | Rheinhessen**  
Kräftig-aromatischer Weißwein mit zurückhaltender Säure. Mit dem Duft von Äpfeln & Ananas.  
Als Essensbegleiter ein echter Allrounder.  
€ 5,50 | 0,2l

**Riesling | halbtrocken | Weingut Margarethenhof | Pfalz**  
Herzhafter, frischer Wein mit dezenter Restsüße.  
Grüne Birne & reifer Apfel.  
€ 5,50 | 0,2l

**Chardonnay | trocken | Casa Vinicola Dolce | Veneto**  
Trockener Weißer mit satter Frucht und schöner Frische.  
Passt gut zu leichten Gerichten.  
€ 5,50 | 0,2l

**"LULU" Sauvignon Blanc | Producteurs de Cébazan | Gascogne**  
Leicht und lecker.  
Angenehm frisch steigt der Duft nach Stachelbeeren, Kiwi und Grapefruit in die Nase.  
€ 6,50 | 0,2l

## Weinschorle

Süß | Sauer  
€ 5,50 | 0,2l

## Rosé

**Rosé | feinfruchtig | Weingut Margarethenhof | Pfalz**  
Schon die fröhliche rosa Farbe macht Appetit. Aromen von Himbeeren und roten Johannisbeeren.  
Fruchtbetont, leicht, und durch eine dezente Restsüße sehr süffig.  
€ 5,90 | 0,2l

## Rotwein

**Merlot Vin de Pays | trocken | Languedoc**  
Mittelkräftiger, weicher Rotwein aus dem Südwesten Frankreichs.  
Schöne klare Frucht von Kirsche und Cassis, dezente Säure.  
€ 5,50 | 0,2l

**Primitivo "Il Mio" | trocken | Mondo del Vino | Apulien**  
Kräftige Aromen von dunklen Beeren mit einem Hauch Pfeffer.  
Idealer Begleiter zum Steak und Geschmortem.  
€ 6,50 | 0,2l