



Restaurant Bommersheim

Wirtshaus & Heimatküche

*Wahres Glück ist
hausgemacht*

Herzlich Willkommen

Im Jahre 1810 wurde das Restaurant Bommersheim eröffnet und ist damit der älteste Gewerbebetrieb hier im Ort.

Genießen Sie frische und bodenständige Heimatküche, aus regionalen Produkten vom Lieferanten „um die Ecke“. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag 17.30 – 23.00 Uhr
Sonntag 12.00 – 22.00 Uhr

WARME KÜCHE

Dienstag bis Samstag 17.30 – 21.00 Uhr
Sonntag 12.00 – 14.00 & 17.00 – 21.00 Uhr

KAFFEE UND KUCHEN

Sonntag 14.00 – 17.00 Uhr

AUS DEM SUPPENTOPF

Suppe der Saison 4,50
täglich frisch und lecker serviert mit Urfahrnerbrot

AUS DEN HEIMISCHEN GÄRTEN

Kleiner Gartensalat als Beilage 3,90

Knackige Blattsalate vom Frankfurter Markt 8,50
mit Balsamico-Vinaigrette, frischen Kräutern und Urfahrnerbrot

oder mit glasierter Hähnchenbrust 12,80
vom Landhuhn

gerne mit gratiniertem Ziegenkäse 13,90
mariniert mit Honig, Lavendel und Nüssen

KALTE UND WARME KLASSIKER UND EIN BISSCHEN HESSEN

Hüttenberger Handkäs‘ (naggisch auf Wunsch) 5,50
mit Musik, Urfahrnerbrot und geschlagener Butter

Hessenhappen 12,50
Handkäsesalat, Spundekäs, Grillworscht,
Grüne Soße mit Ei, dazu Minikrustenbrot und geschlagene Butter

Wurstsalat 12,50
mit Bio-Bergkäse, Gürkchen und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

Rindertatar 13,50
mit Zwiebelchen, Senf, Gewürzgurke, Sardellen, Kapern
und Eigelb dazu Urfahrnerbrot und geschlagene Butter

FLEISCH AUS DER PFANNE UND VOM LAVAGRILL

Paniertes Schnitzel vom Landschwein 14,50
mit Waldpilzrahm, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Frankfurter Schnitzel 14,50
mit Grüner Soße und Bratkartoffeln

Cordon Bleu vom Landschwein 15,90
gefüllt mit gekochtem Schinken und Bio-Bergkäse,
Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Deutsches Beefsteak wie früher 13,90
mit Spiegelei, geschmorten Zwiebeln, leichter brauner Soße,
Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Rumpsteak vom Angus Weiderind 24,50
mit hausgemachter Kräuterbutter, Schmorzwiebeln,
Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Gegrilltes Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein 22,50
mit Petersilienkartoffeln und kleinem Gartensalat

Gebratene Hähnchenbrust vom Landhuhn 15,40
mit hausgemachten Butterknöpfele im Pfännchen serviert
und kleinem Gartensalat

GEKOCHTES UND GESCHMORTES

Tafelspitz vom Jungbullen 18,50
mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln

Geschmorte Kalbsbäckchen 20,80
mit kräftiger Rotweinjus, Bundkarotten und Butterknöpfele

FÜR DIE FREUNDE DER VEGETARISCHEN KÜCHE

Frankfurter Grüne Soße 8,90

dazu 4 halbe Bio Freiland Eier und Salzkartoffeln

Zweierlei Knödel 11,50

hausgemachte Tiroler Spinat- und Käseknödel mit Kirschtomaten, zerlassener Butter, Grana Padano und kleinem Gartensalat

Frisch geschabte Eierspätzle 11,90

mit Bio-Bergkäse überbacken im Pfännchen serviert, dazu geröstete Zwiebeln und kleiner Gartensalat

LECKERES FÜR DIE KLEINEN

Räuberteller 0,00

Du bekommst Deinen eigenen Teller und stibitzt bei Mama und Papa.

Du möchtest etwas von der Karte der Großen?

Das haben wir auch als Portion für Dich!

SÜSSE SÜNDEN

Kaiserschmarrn 5,90

mit Mandeln und eingelegten Rosinen (geht auch ohne), dazu hausgemachtes Vanilleeis

Selbstgemachtes Sorbet Kugel 2,80

mit Früchten der Saison

FRISCH GEZAPFT

König Pilsner Premium Pils vom Fass 0,3 l 3,10

Th. König vom Fass 0,3 l 3,10

naturbelassenes Kellerbier, vollmundig, süffig & mild

Tegernseer hell vom Fass 0,5 l 4,50

typisch bayerische Brauart, goldgelbe Farbe,

angenehme Malzsüße, weniger herb

0,3 l 3,10

Radler 0,3 l 3,10

AUS DER FLASCHE

Benediktiner Weissbier naturtrüb 0,5 l 4,00

erleben Sie die Geschmacksvielfalt von Benediktiner

OHNE UMDREHUNGEN

König Pilsner alkoholfrei 0,33 l 2,80

Benediktiner Weissbier alkoholfrei 0,5 l 4,00

DER STOFF AUS DEM DIE RÄUSCHE SIND

Apfelwein Hausstöffche

von der Kelterei Rapps

Meisterschoppen naturtrüb 0,25 l 1,80

0,5 l 3,50

4er-Bembel Meisterschoppen naturtrüb 1,0 l 7,00

OFFENE WEINE

WEISSWEIN ¹³

**2019er Johannisberg
Erntebringer, Q.b.A.** 0,2 l 4,50
ein frischer und fruchtiger Rheingau Riesling

**2018er Karl Pfaffmann
Sauvignon blanc, Pfalz, Q.b.A.** 0,2 l 4,50
fruchtiges Aroma mit einer erfrischenden,
lebendigen Art

2018er Merlot Blanc de Noir, Pfalz, Q.b.A. 0,2 l 4,60
feine Säure und zarter Duft mit
Anklängen von Johannisbeere

**2018er Nussdorfer Bischofskreuz
Grauburgunder, Pfalz, Q.b.A.** 0,2 l 4,60
saftig, frisch, feinfruchtig mit zarter Würze
und fruchtigem Bouquet

2019er Langhe Arneis Sommo, DOC 0,2 l 5,20
fruchtig, beerig, saftig – ein facettenreicher
Speisenbegleiter aus dem Piemont

Weinschorle 0,2 l 4,50

ROTWEIN ¹³

2019er Rosé feinherb 0,2 l 4,50
leicht rauchige Note, mit einem
Duft nach Johannis- und Erdbeere

**2017er Rüdesheimer
Spätburgunder trocken** 0,2 l 4,50
mit grün-pfefferiger Note und
leichter Pflaumenwürze

2018er Assmanshäusen Spätburgunder halbtrocken	0,2 l	4,60
fruchtig, leicht würzig und sehr aromatisch mit einer frisch-saftigen Note		
2018er Barbera d'Alba, Piemont, DOC	0,2 l	5,20
ein leichtes fruchtiges Rot mit Beeren- und Walnussaromen		

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN ¹³

2019er Johannishof CHARTA Riesling	0,75 l	21,00
der ideale Essensbegleiter im harmonisch trockenen Geschmacksniveau bei feiner, rieslingtypischer Fruchtausprägung		
2018er Nussdorfer Bischofskreuz Grauburgunder, Pfalz, Q.b.A.	0,75 l	21,00
saftig, frisch, feinfruchtig mit zarter Würze und fruchtigem Bouquet		
2019er Merlot Blanc de Noir, Pfalz, Q.b.A.	0,75 l	22,00
feine Säure, zarter Duft mit Anklängen von Johannisbeere		
2019er Langhe Arneis Sommo, DOC	0,75 l	24,00
fruchtig, beerig, saftig – ein facettenreicher Speisenbegleiter aus dem Piemont		

ROTWEIN ¹³

2019er Rosé feinherb	0,75 l	21,00
leicht rauchige Note, mit einem Duft nach Johannis- und Erdbeere		
2019er Doppio Passo Primitivo Salento	0,75 l	21,00
viel Frucht, satte Tanine und etwas mehr Alkohol		
2017er Assmanshäuser Höllenberg Empor Spätburgunder trocken	0,75 l	36,00
runde und kräftige Frucht nach Johannisbeeren und Sauerkirsch, leicht herbe Note		
2017er Barbaresco, Piemont, DOCG	0,75 l	39,00
mit grün-pfefferiger Note und leichter Pflaumenwürze		

SEKT & LONGDRINKS

SEKT & PROSECCO

Secco aus besten Lagen	0,1 l	3,50
fruchtiges und blumiges Aroma		
	0,75 l	18,00
Winzersekt aus besten Lagen Deutschlands	0,1 l	4,50
feinperlig und spritzig		
	0,75 l	24,00

LONGDRINKS

Gin Tonic ¹¹		
mit Bombay Gin 38,5% – ein Original in jeder Hinsicht		
		5,50
mit Hendrick's Scottish Gin 44% – erfreulich frisch und blumig		
		6,50
Cuba Libre ⁷		5,50
erlebe den Geschmack Kubas		

Jacky Cola ^{1,7}	6,00
Jack Daniel's, Coca Cola	
Aperol Spritz ^{1,9}	6,50
ein natürliches, erfrischendes, anregendes Geschmackserlebnis mit Secco, Aperol und Mineralwasser	
Hugo ^{1,9}	6,50
ein erfrischender Cocktail aus Prosecco, Holunderblütensirup und Minze mit Limetten und Mineralwasser	
Lillet Berry ^{1,9}	6,50
die Kombination aus Lillet blanc und Schweppes Wild Berry mit der beerigen Note ist einfach harmonisch gut	

SHOTS & SCHNÄPSE

HÜTCHEN

Wodka Lemon ^{1,11}	2 cl	2,50
Asbach Cola ^{1,7}	2 cl	2,50
Bacardi Cola ^{1,7}	2 cl	2,50

HOCHGEISTIGES & GEBRANNTES

Obstler	2 cl	2,50
Williams Birne	2 cl	2,50
Mispelchen	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50
Bommerlunder	2 cl	3,00
Fürst Bismarck	2 cl	3,00
Jubiläumsaquavit	2 cl	3,00

FEINBRENNEREI PRINZ SEIT 1886

Alte Marille	2cl	3,50
Alte Williams Birne	2cl	3,50
Alte Haselnuss	2cl	3,50
Alte Waldhimbeere	2cl	3,50
Alte Zwetschge	2cl	3,50

ERFRISCHENDES

Taunusquelle Mineralwasser classic oder still	0,25 l 0,75 l	2,30 4,90
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	3,50
Coca Cola ^{1,7} , Coca Cola Zero ^{1,7,9,10}	0,2 l	2,20
Fanta ¹ , Sprite, Spezi ^{1,7}	0,2 l	2,20
Rapps Orangensaft	0,2 l	2,20
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,70
Johannisbeerschorle	0,3 l	2,70
AQ Tonic Water Monaco ^{1,11}	0,2 l	2,50
Schweppes Bitter Lemon ^{1,11}	0,2 l	2,50

WARME GETRÄNKE

Kaffee Creme	2,20
Cappuccino	2,50
Latte Macchiato	2,70
Espresso	1,80
Doppelter Espresso	2,30
Tee in verschiedenen Sorten	2,20

Sonntags können Sie schon ab 14 Uhr zu Ihrem Kaffee ein Stück **frisch gebackenen Kuchen** der Saison genießen.

SPECIALS

Brezel trifft Pizza – Brizza®

Die Brizza®, anders als eine Pizza, hat einen bauchigen Brezelrand, der außen knusprig und innen fluffig ist. Ein echter Laugenteig eben, belegt mit:

**Schmand, Speckwürfel,
Frühlingslauch und rote Zwiebeln** 9,50

**Schmand, Schafskäsewürfel,
Kirschtomaten und Frühlingslauch** 9,80

Spundekäse, Rote Zwiebeln und bunte Paprika 9,30

Unser Sommergarten Burger 14,50

Aus 100% saftigem Rindfleisch vom Weiderind gegrillt auf dem Lavagrill mit Cheddar Käse, Gurken, knusprigem Speck, Tomaten und Zwiebeln, mit hausgemachter Barbecue- und Chili-Soße dazu knusprige Pommes frites

Kronberger Helles 0,3 l 3,10
aus der Getränkeschmiede Schmidt

**Schöppche Eistee –
Das Rum-Pfirsich Kult-Getränk** 0,33 l 6,50

Lasst euch verführen von seinem kräftigen Rum Geschmack mit dem zarten Pfirsich-Aroma

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.
Informationen über Allergene gibt Ihnen gerne unser Servicepersonal.

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

¹ mit Farbstoff | ² mit Konservierungsstoff | ³ mit Antioxidationsmittel
⁷ koffeinhaltig | ⁹ mit Süßungsmittel
¹⁰ enthält eine Phenylalaninquelle | ¹¹ chininhaltig | ¹³ enthält Sulfite