



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
Feiertag	12.00 – 14.00 Uhr

WARME KÜCHE

Dienstag bis Samstag	17.30 – 21.00 Uhr
Feiertag	12.00 – 14.00 Uhr

AUS DEM SUPPENTOPF

Suppe der Saison – täglich frisch und serviert mit Urfahrnerbrot 5,50

AUS DEN HEIMISCHEN GÄRTEN

Kleiner Gartensalat als Beilage 4,60

Knackige Blattsalate vom Frankfurter Markt 9,80
mit Balsamico-Vinaigrette, frischen Kräutern und Urfahrnerbrot

gerne mit gratiniertem Ziegenkäse 15,50
mariniert mit Honig, Lavendel und Nüssen

oder mit glazierter Hähnchenbrust 14,80
vom Landhuhn

KALTE UND WARME KLASSIKER UND EIN BISSCHEN HESSEN

Hüttenberger Handkäs‘ (naggisch auf Wunsch) 6,20
mit Musik, Urfahrnerbrot und geschlagener Butter

Hessenhappen 16,80
Handkäsesalat, Spundekäs, Grillworscht,
Hausgemachtes Süppchen, dazu Minikrustenbrot und geschlagene Butter

Rindertatar 14,80
mit Zwiebelchen, Senf, Gewürzgurke, Sardellen, Kapern und Eigelb,
dazu Urfahrnerbrot und Buttertöpfchen

Taunus Carpaccio 13,40
sanft gegarter Tafelspitz an Balsamico-Vinaigrette, frischem Meerrettich,
Schalotten, dazu Wildkräuter-Salat und Urfahrnerbrot

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!

FLEISCH AUS DER PFANNE UND VOM LAVAGRILL

Paniertes Schnitzel vom Landschwein

17,50

mit Waldpilzrahm oder Paprikasoße, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Frankfurter Krüstchen

17,50

mit geschmorten Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Cordon Bleu vom Landschwein

19,50

gefüllt mit gekochtem Schinken und Bio-Bergkäse, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Deutsches Beefsteak wie früher

17,50

mit Spiegelei, geschmorten Zwiebeln, leichter brauner Soße, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Rumpsteak vom Weiderind

28,50

mit hausgemachter Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat, gerne auch mit Pfeffersoße

Unser Bommiburger

18,50

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

Gegrilltes Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein

23,50

mit Bratkartoffeln und Möhrengemüse

Gebratene Hähnchenbrust vom Landhuhn

18,50

mit hausgemachten Butterknöpfle im Pfännchen serviert und kleinem Gartensalat

GEKOCHTES UND GESCHMORTES

Frankfurter Sauerbraten aus dem Tafelspitz 22,50
mit Haddekuche gebunden an Rotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln

Ofenfrisches Schäufelchen 18,50
mit Bayrisch Kraut, Semmelknödeln und brauner Soße

FÜR DIE FREUNDE DER VEGETARISCHEN KÜCHE

Hausgemachte Rote Bete Bandnudeln 13,50
Gratiniert mit Ziegenkäsebröseln und jungem Lauch

Zweierlei Knödel 13,80
hausgemachte Tiroler Spinat- und Käseknödel mit Kirschtomaten, zerlassener Butter, Grana Padano und kleinem Gartensalat

Frisch geschabte Eierspätzle 14,10
mit Bio-Bergkäse überbacken, im Pfännchen serviert, dazu geröstete Zwiebeln und kleiner Gartensalat

SÜSSE SÜNDEN

Kaiserschmarrn 7,20
mit Mandeln und eingelegten Rosinen (geht auch ohne), dazu hausgemachtes Vanilleeis

Malheurchen 6,10
Schokoladenkuchen, lauwarm serviert mit hausgemachtem Eis

Selbstgemachtes Sorbet Kugel 3,20
mit Früchten der Saison

Unsere Speisen enthalten kennzeichnungspflichtige Allergene.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer gesonderten Speisekarte