

AUS DEM SUPPENTOPF

Tagessuppe – täglich frisch und serviert mit Urfahrnerbrot 5,80

AUS DEN HEIMISCHEN GÄRTEN

Kleiner Gartensalat als Beilage 4,80

Knackige Blattsalate vom Frankfurter Markt mit gratiniertem Ziegenkäse 15,80

mariniert mit Honig, Lavendel und Nüssen, mit Balsamico-Vinaigrette, frischen Kräutern und Urfahrnerbrot

oder mit glacierter Hähnchenbrust 15,50
vom Landhuhn

KALTE UND WARME KLASSIKER UND EIN BISSCHEN HESSEN

Hüttenberger Handkäs‘ (naggisch auf Wunsch) 7,20
2 Stück, mit Musik, Urfahrnerbrot und geschlagener Butter

Hessenhappen 17,90
Handkäsesalat, Spundekäs, Grillworscht,
Grüne Soße mit Ei, dazu Urfahrnerbrot und geschlagene Butter

Wurstsalat 14,80
mit Bergkäse, Gürkchen und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

Rindertatar 16,40
mit Zwiebelchen, Senf, Gewürzgurke, Sardellen, Kapern und Eigelb,
dazu Urfahrnerbrot und Buttertöpfchen

Taunus Carpaccio 14,20
sanft gegarter Tafelspitz an Balsamico-Vinaigrette, frischem Meerrettich,
Schalotten, dazu Wildkräuter-Salat und Urfahrnerbrot

BRIZZA – BREZEL TRIFFT PIZZA

mit Schmand, Speckwürfeln, Frühlingslauch und roten Zwiebeln 11,80

oder mit Schmand, Schafskäsewürfeln, Kirschtomaten und Frühlingslauch 11,80

FLEISCH AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

Paniertes Schnitzel vom Landschwein 18,90
mit Waldpilzrahm, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Frankfurter Schnitzel 18,90
mit grüner Soße und Bratkartoffeln

Cordon Bleu vom Landschwein 20,90
gefüllt mit gekochtem Schinken und Bergkäse, Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Deutsches Beefsteak wie früher 18,90
mit Spiegelei, geschmorten Zwiebeln, leichter brauner Soße,
Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Rumpsteak vom Weiderind 32,80
250g, mit hausgemachter Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Rosmarinkartoffeln
und kleinem Gartensalat, gerne auch mit Pfeffersoße

Unser Bommiburger 18,90
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

Gegrilltes Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein 25,50
mit Rosmarinkartoffeln und Möhrengemüse

Gebatene Hähnchenbrust vom Landhuhn 18,90
mit hausgemachten Butterknöpfle im Pfännchen serviert und kleinem Gartensalat

GEKOCHTES UND GESCHMORTES

- Tafelspitz vom Jungbullen** 19,50
mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln
- Hessisches Rippchen mit Sauerkraut** 16,50
dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

FÜR DIE FREUNDE DER VEGETARISCHEN KÜCHE

- Frankfurter Grüne Soße** 12,00
dazu 4 halbe Bio Freiland Eier und Salzkartoffeln
- Zweierlei Knödel** 14,20
hausgemachte Tiroler Spinat- und Käseknödel mit Kirschtomaten,
zerlassener Butter, Grana Padano und kleinem Gartensalat
- Frisch geschabte Eierspätzle** 14,50
mit Bergkäse überbacken, im Pfännchen serviert,
dazu geröstete Zwiebeln und kleiner Gartensalat

SÜSSE SÜNDEN

- Kaiserschmarrn** 8,20
mit Mandeln und eingelegten Rosinen (geht auch ohne), dazu hausgemachtes Vanilleeis
- Hessisches Tiramisu** 6,50
in Kaffee getränkte Löffelbiskuits mit Apfelkompott und Mascarponecreme
- Selbstgemachtes Sorbet** Kugel 3,20
mit Früchten der Saison