

Diese Woche – jede Woche



Dienstag:

Zartes Geschnetzeltes von der Rinderleber

mit Zwiebeln in leichter Rotweinjus, dazu gebratene
Serviettenknödelscheiben und Salat 20,40

Mittwoch:

Große Schweinshaxe (ab 17.00 Uhr und nur in begrenzter Anzahl)

- frisch aus dem Ofen - mit Sauerkraut und Bauernbrot 20,40

Donnerstag:

"Haxenfetzen"

Magere Stücke von der Schweinshaxe (ohne Knochen, ohne Schwarte)
mit Bratensoße, dazu Bratkartoffeln und Salat 19,80

Freitag:

Fangfrische Taunus-Bachforelle "Müllerin"

dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salat 21,80



Samstag:

Original Wiener-Schnitzel -vom Kalb-

dünn plattiert und kross gebacken, mit Kartoffel-Gurkensalat
und Preiselbeeren 24,85

Sonntag:

Königsberger Klopse

in klassischer Kapernsoße, dazu Butterreis und Salat 16,85

Hausgemachte Suppen aus dem dampfenden Kessel



Markklößchen Suppe 6,80

Deftige Gulaschsuppe, dazu frisches Bauernbrot 8,90

 **Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit Croutons 6,60**

Für vorneweg und Brotzeiten



 **Handkäs' mit Musik, dazu Bauernbrot und Butter 4,30**
doppelte Portion 8,60

 **"Bunter Hund" Handkäs' mit Musik, bunt gewürzt**
dazu Bauernroggenbrot und Butter 4,40 -doppelte Portion 8,80

 **Kleiner bunter Salatteller**
mit unserem hausgemachtem Joghurt-Sahne-Dressing 5,90

Hausmacher Griebenschmalz im Tontöpfchen
dazu frisches Bauernroggenbrot 5,90

 **Schneegestöber**, angemachter Frischkäse mit kleinen Partybrezeln,
dazu frisches Bauernroggenbrot und Butter 12,85

"Strammer Max" Frisches Bauernroggenbrot, belegt mit magerem
Sauerländer Knochenschinken und zwei Spiegeleiern 13,90

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelreibekuchen
und hausgemachter Kräuterschmand, -als Vorspeise 9,90
-als Hauptgang 18,85



Großer bunter Blattsalat

mit Kirschtomaten, Karottenraspel und Paprikastreifen 12,90

zusätzlich mit:

- Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und gekochtem Bio-Ei +4,80
-  Schafskäse, Oliven, Peperoni und roten Zwiebeln +4,80
- knusprig-saftigen Hähnchenbruststreifen +6,80

 **Feinschmecker-Salat** Feine Blattsalate mit Apfelspalten, karamellisierten Walnüssen, gerösteten Sonnenblumenkernen und warmer milder gratinierter Ziegenkäse in Honig-Thymian-Marinade 18,90

Gebratene Serviettenknödelscheiben

mit Rahmsoße, Salatgarnitur und frischem Tagesgemüse 16,85

 **NEU: Käse-Spätzle** -in der Pfanne serviert- mit geschmolzenem Bergkäse, glasierten Zwiebelchen und Salat 16,50

Nudelpfännchen

Penne mit Kirschtomaten, Zucchini und Paprika in hausgemachter Tomatensoße und frisch gehobeltem Parmesan 14,90

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Käse überbacken

Kartoffel/Karotte/Zucchini/Paprika/Tomatensoße 14,90

Frische Champignons -paniert und gebacken-

mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 14,90

Knusprig & lecker: Gebackene Kartoffelschalen (ja, Sie haben richtig gelesen)

mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 13,90

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 11,50

... zusätzlich mit hausgebeiztem Lachs + 7,50



Himmel und Erde

Gebratene Blutwurst "Metzgersglück" mit hausgestampftem Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln und Apfelmus 16,85

Mageres gekochtes Stielrippchen (auch gegrillt)

mit Sauerkraut und hausgestampftem Kartoffelpüree 18,90

DAS Original! ...nach hauseigenem Rezept:

Original Frankfurter Grüne Soße

 mit vier halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln 14,90
oder

mit magerem gekochtem Tafelspitz und Salzkartoffeln 20,50

"Metzger-Spieß"

Nürnberger Rostbratwürstchen³ mit magerem gebratenem Speck umwickelt, dazu Sauerkraut und hausgestampftes Kartoffelpüree 15,45

Magere Edel-Schweinskopf-Sülze^{2,3,8} mit Frankfurter Grüner Soße (oder mit Remoulade oder Musik), dazu Bratkartoffeln 16,85

Gebratener Fleischkäse, aus der Metzgerei Klein, Kronberg/Ts.

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat 16,85

Zarte Matjesfilets "Hausfrauen Art" mit Apfel- und Gurkenwürfeln⁴, in hausgemachter Joghurt-Schmandsoße, dazu Salzkartoffeln 17,45

Niederurseler Wurstsalat^{2,3}

mit Gewürzgurke^{2,4}, roten Zwiebeln, Paprika, dazu Bratkartoffeln 13,90

Lahme Esel-Klassiker



Gebratene Rinderleber "Berliner Art"

mit gebratenen Apfelscheiben und Schmorzwiebeln
dazu hausgestampftes Kartoffelpüree und Salat 19,90



Gebratene Rinderleber "Klassisch"

mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat 19,40

Saftiges hausgemachtes Rindergulasch

mit schwäbischen Spätzle und Salat 19,90

Unsere Hacksteaks: Frisch. Hausgemacht. Lecker.

Zwiebel-Hacksteak mit Schmorzwiebeln und Bratensoße,
dazu Bratkartoffeln und Salat 17,85

Pfeffer-Hacksteak mit milder Pfefferrahmsoße
dazu Kartoffelkroketten und Salat 17,85

Jäger-Hacksteak mit frischer Champignonrahmsoße
dazu Bratkartoffeln und Salat 17,85

Hacksteak mit Bratensoße, Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat 13,90

"Altdeutscher Speckpfannkuchen"

mit gebratenen mageren Bauchspeckscheiben und Salat 13,90

"Holzfäller-Steak" Herzhaft mariniertes Schweinenackensteak
mit Schmorzwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit hausgemachtem
Kräuterschmand und Salat 19,90

Schnitzeljagd auf panierte Schweineschnitzel



Schnitzel mit Brot mit Schmorzwiebeln und Bauernroggenbrot 13,90

Schnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und Salat 19,40

"Zwiebelschnitzel" mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat 19,90

"Hessen-Schnitzel" mit mild-cremiger
Handkäs´soße, dazu gebackene Kartoffelschalen und Salat 20,50

"Frankfurter Schnitzel" mit original
Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln 19,85
+ Salat 22,85



"Vogelsberger Bauernkrüstchen" auf Bauernbrot,
mit Bratensoße, Spiegelei, Salatgarnitur und Kartoffelsalat 19,90

Champignonrahmschnitzel mit frischer Champignonrahmsoße
dazu Pommes Frites und Salat 21,85

Schnitzel "Madagaskar" mit milder Pfefferrahmsoße
dazu Kartoffelkroketten und Salat 19,95

Schnitzel "Lahmer Esel" mit frischer Champignonrahmsoße und
Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat 22,85

"Cordon Bleu" gefülltes und paniertes Schnitzel
mit zweierlei Schinken^{2,3} und herzhaftem Bergkäse gefüllt,
mit Pommes frites und Salat 23,85

(Schnitzel "Parmigiana"... macht Pause bis Ende September)



Wir verwenden ausschließlich frisches Fleisch
regionaler deutscher Herkunft vom Metzger unseres Vertrauens.
Tiefgefrorenes- sowie Überseefleisch verwenden wir **bewusst nicht**.

Huhn: **Knusprig-saftige Hähnchenbruststreifen** -paniert und
gebacken- mit Kartoffel-Gurkensalat und zweierlei Dips 18,80

Hähnchenbrustfilet mit frischer Champignonrahmsoße
dazu Pommes Frites und Salat 22,85

Hähnchenbrustfilet "Ratatouille" mit Rigatoni,
Karotten/Zucchini/Paprika/Tomatensoße und Parmesan 22,85

Schwein: **Schweinelendchen mit frischer Champignonrahmsoße**
mit gebratenen Serviettenknödelscheiben und Salat 22,90

"Pfeffer-Lendchen" mit milder Pfefferrahmsoße
dazu Kartoffelkroketten und Salat 22,90

Rind: **Rumpsteak-Zwiebeln-Brot** mit Schmorzwiebeln und
hauseigener Kräuterbutter, dazu Bauernroggenbrot 23,90

Rumpsteak Klassisch mit Schmorzwiebeln und hauseigener
Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Salat 32,85

Rumpsteak "Lahmer Esel" mit frischer Champignonrahmsoße
und Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat 33,85

Pfeffersteak, Rumpsteak mit milder Pfefferrahmsoße,
dazu Kartoffelkroketten und bunter Salatteller 31,85

"Bäcker-Schaukel" -in der original Bäcker-Schaukel serviert-
Schweinelendchen, kleines Rumpsteak, Rostbratwürstchen,
kl. Hacksteak und gebratener Speck auf Bratkartoffeln mit
frischer Champignonrahmsoße und Salat 34,50

Wir möchten, dass Sie sich wohlfühlen



Schrift zu klein?

Wir haben Lesebrillen in verschiedenen Stärken – und wenn Sie das hier lesen können, brauchen Sie keine!

Allergien? Kein Problem!

Wir kochen selbst und frisch und wissen, was in unseren Gerichten steckt.
Sprechen Sie uns an.



= muss ich Blätter essen?

Nein, dieses Zeichen kennzeichnet unsere vegetarischen Gerichte.

Do you feel more comfortable in English?

We also have menus in English.

Ihr Kind hat die Windel voll?

In der Damen- und Herrentoilette finden Sie je einen Kinderwickeltisch.

Noch kein Geschenk?

Fragen Sie nach unseren **ESEL-TALERN!**
Gutscheine in ihrer schönsten Form.



Schirm vergessen?

Macht nichts, wir leihen Ihnen einen.

Unzufrieden?

Sagen Sie es uns **bitte sofort**, wir möchten, dass Sie zufrieden sind!

Zufrieden mit uns?

Sagen Sie es ihren Freunden, Google oder TripAdvisor. Dankeschön!



Kein Bargeld dabei? Super! Wir mögen EC-Zahlungen.

Unsere Eissorten:

- | | | |
|----------------|-------------------|-------------------|
| - Erdbeercreme | - Bourbon-Vanille | - Chocolate-Chips |
| - Maple-Walnut | - Mango-Sorbet | |

Frisch gebackener Heidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis gefüllt 8,80

Gebackene Apfelringe in Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis 7,90

Frankfurter Rote Beeren Grütze mit Vanillesoße¹ oder -eis 6,90

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern mit Mango-Sorbet 7,50

Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße¹ 6,80

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) 9,90
in der Pfanne serviert, wahlweise mit:
Vanilleeis oder Vanillesosse oder Apfelmus



Knusperbällchen Vanilleeiskugeln in knuspriger Hülle mit Honig 6,60

Gemischtes Eis mit Schlagsahne 6,50

Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 7,90

Omas Eisbecher Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne 6,90

Hedis Eisbecher Vanille- und Walnusseis, Amaretto und Schlagsahne 6,90

Margits Eisbecher Vanilleeis mit Schokoladensoße¹ und Schlagsahne 6,90

Lucys Eisbecher Walnusseis mit Baileys und Schlagsahne 6,90

Krokant-Becher Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis
mit Schlagsahne, Schokoladensoße¹ und Krokant Splitter 7,50

Kindereisbecher Vanille- und Erdbeereis mit Smarties 3,90

21:00 bis 22:00 Uhr



Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot 8,90

 **Frankfurter sämige Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln 6,60**

 **Handkäs' mit Musik, Bauernbrot und Butter 4,30**

 **Bunter Hund**, Handkäs' mit Musik und feinen Gewürzen,
dazu Bauernbrot und Butter 4,40

 **Schneegestöber** Angemachter Frischkäse mit Zwiebeln und Gewürzen,
dazu Bauernbrot und Butter 12,85

Großer bunter Salatteller, wahlweise mit Thunfisch,
 Schafskäse, oder  Kräuterschmand und Croutons 17,70

Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel- und Gurkenwürfeln in
Joghurt-Schmandsoße, dazu Bauernbrot und Butter 13,90

Niederurseler Wurstsalat^{2,3,4} mit Bauernbrot und Butter 12,90

Magere Edel-Schweinskopf-Sülze^{2,3,8} mit **Grüner Soße**
(oder mit Remoulade oder Musik), dazu Bauernbrot und Butter 13,90

Großes Hacksteak mit hausgemachtem Kartoffelsalat 13,90

Saftiges hausgemachtes Rindergulasch
mit schwäbischen Spätzle und Salat 19,80

... und wenn Sie noch nicht allzu spät sind,
erwischen Sie vielleicht noch ein paar Bratkartoffeln... :-)

Nach Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zugelassene Zusatzstoffe:

1-Farbstoff

2-Konservierungstoff

3-Antioxidationsmittel

4-Süßungsmittel

5-Koffein

6-Chinin

8-Phosphat

Eine Speisekarte mit Allergen-Dokumentation erhalten Sie beim Service, fragen Sie nach!

Alle Preise in Euro

Der Lahme Esel



Es war einmal vor vielen Jahren
da sah man noch kein Auto fahren.
Mit Ochsen, Esel, Pferd bespannt,
ging der Verkehr einst übers Land.
So zog einmal mit frohem Sinn,
ein Bäuerlein 'gen Frankfurt hin,
mit Holz, das er im Wald geschlagen,
und einem Esel vor dem Wagen.

Am Urselbach in einem Hause,
macht's Bäuerlein die Frühstückspause,
wie das seit alters her so Brauch;
der Esel denkt: "Das kann ich auch!"
So lag er in der Sonne draus
das Bäuerlein kam bald heraus,
weil er es heute eilig hat,
denn weit war noch der Weg zur Stadt.

Dem Esel war das ganz egal,
der denkt: "Hier lieg` ich nun einmal,
und wenn sich auch die Balken biegen,
ich bleib schön in der Sonne liegen!"
Ob sie an den Ohren zogen,
den Schwanz von Süd nach Norden bogen,
der Esel zeigte kaltes Blut,
dieweil sein Bein ihm wehe tut.

Es blieb ein hoffnungsloser Fall,
drum schleppte man das Tier zum Stall;
da stand es nun auf Heu und Stroh-
zum ersten Mal im Leben froh.
Es blieb hier mit den lahmen Knochen
bis an sein Ende viele Wochen.
Dann holte ihn das Bäuerlein
und scharrte es im Felde ein.

War auch das lahme Grautier fort,
sein Name lebte weiter dort.
Das Gasthaus heißt seit jener Zeit:
"Zum Lahmen Esel" weit und breit.