

Am Morgen wie ein König - Das Frühstück:
Dienstag-Samstag bis 12:30 Uhr

½ belegte Butterbrötchen mit: (4,6)

*Marmelade (16,F) 2,60

*Gekochtem Schinken(0,C), Käse(4), oder grober Leberwurst(0) 3,50

*Räucherlachs & Meerrettich(8,4) 4,80

drei Rühreier mit:(1,4)

*Brötchen & Butter (6,4) 8,00

*Schinken oder Bacon(0,C), Brötchen & Butter (6,4) 8,90

zwei Spiegeleier mit: (1,4)

*Brötchen & Butter (6,4) 7,80

*Bacon(0,C), Brötchen & Butter (6,4) 8,80

2 Eier im Glas mit Butterbrötchen (1,4,6) 6,50

"Streichholzkarlche" mit Hausmacher Wurst & Schinken,
Käse, Brotkorb, Butter & Ei (0,C,1,4,6) 16,90

"Käse-Häckers-finest" ausgewählte Käsesorten
vom Matthias mit Brotkorb & Butter(4,6) 16,90

Arme Ritter in Milch und Ei gewälztes Weissbrot
mit Agaven-Sirup (1,4,6) 7,50

Samstags Weisswurstfrühstück:

Paar Weißwurst vom Metzger Schmidt 9,80

im Apfelweinsud mit Brezel & süßem Senf (4,6,C)

...das des kaan Hesse is, der saan Handkäs mit de Gawwel
frisst...

Vorspeisen:

* "Gazpacho al andaluz" Vegane kalte Gemüsesuppe
mit Baguette (2,5,6) 7,80

* Ceviche vom Kabeljau mit Limette, Koriander und Chillis
auf Glasnudel-Salat (2,3,8) 15,80

* Babyspinatsalat mit 3 gebratenen Riesengarnelen
mit Limonendressing (8) 16,80

* "Offebacher Stinker"-2 panierte Handkäs aus de Pann, mit
Apfel-Meerrettich & Preiselbeeren, Brot und Butter (1,2,4,5,16)
12,90

* Kleiner Beilagensalat (nur als Beilage !!!) (4,5) 6,50

Hausgemachte Pasta-Gerichte / Vegane :

* Frische vegetarische Handkäsravioli in Apfelweinsosse mit
saisonaler Pesto und Strauchtomaten (1,4,11) 14,50

* Hausgemachte Bandnudeln mit Salssicia-Bolognese
vom Biohof May (6) 14,90



* Vegane Walnuss-Feige Pasta in Weisswein-creme mit
Babyspinat (11) 14,50

* Veganes Bio Dinkelrisotto mit gebratenen Edelzuchtpilzen
mit Knoblauch und Rosmarin (6) 17,90



Salate zum satt werden:

- ***Veganer Marktsalat**- Knackige Blattsalate mit Rohkost, gebratenen Edelpilzen, Knobi und Kräutern (4,5,7,) 17,50
- ***"Cesar Salad"** Romanasalatherzen mit Parmesandressing und gebratenen Putenbruststreifen (1,4,5,7,) 16,90
- ***Handkässalat** mit Apfel, Mandelsplittern und Schlotten, mit Sesamöl, dazu Graubrot und Butter (1,2,4) 13,90

Die Markthaus-Klassiker:

- ***Original Oberräder Grieß** mit 4/2 Eiern und Salzkartoffeln (1,4,7) (saisonales Produkt-April-September) 12,90
- ***Frisch durchgelassenes Rindertatar**, reichlich garniert, Eigelb, Zwiebel, Gürkchen, Kapern, Sardelle, dazu Bauernbrot und Butter(1,4,0) 19,90
- ***Beste Stielrippchen** (0,c) vom Schwäbisch-Halleschen-gekocht oder gegrillt-mit Sauerkraut & Püree (4,0) 14,90
- ***Himmel un Ääd"** gebackene Blutwurst mit Apfelkompott und Kartoffelbrei(1,4,5,0,c) 14,50
- ***Original Wiener Schnitzel** vom Kalb, mit Preiselbeeren, Limette und Kartoffelsalat (1,4,5,6,) 26,80
- ***Schweineschnitzel „Wiener Art"** mit Bratkartoffeln (1,4,6,7) und Limette 16,50

*"Ebbel Seppel"- SchweineSchnitzel gefüllt mit Sauerkraut,
Apfel & Speck, dazu Bratkartoffeln & Dijon-Senfsoße
(1,4,6,7,0,A) 17,90

*Emder Sherrymatjes mit Preiselbeer-Schmand, dazu
Bratkartoffeln (8,4,) 16,90

*Argentinisches Rumpsteak mit Bratkartoffeln 27,90
wahlweise Schmorzwiebeln, Kräuterbutter oder ein Spicy Relish !!!

*Tagliata vom Roastbeef auf Glasnudeln mit Pepperoncini,
Koriander und Sesam 26,90

*Bio-Schweinebraten Ofenfrisch in Schwarzbiersosse mit
Serviettenknödeln und Krautsalat (5) 21,80

*Bio-Schweinshaxe mit Schwarzbiersosse, Krautsalat
und Bauernbrot (6) 23,80

Süßes oder Käse:

*Oma's Schokopudding mit Vanillesoße (1,4) 5,80

*Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesosse 10,50
(1,4,11,)

*Gemischte Käseplatte (1,4) 16,50

Alles weitere auf unserer Tageskarte –
Marktfrisch auf den Tisch



Biere vom Fass:

Binding Römer Pils	0,3	4,00
Binding Römer Pils	0,4	5,00
Naturtrübes Kellerbier	0,4	5,00
Oberdorfer Bayrisch Hell	0,5	5,50
Staropramen dark – Schwarzbier	0,5	5,50

Biere aus der Flasche:

Allgäuer Büble Edelweißbier	0,5	5,50
-----------------------------	-----	------

Schöffelhofer Hefeweizen-alkoholfrei	0,5	
5,50		
Jever fun alkoholfrei	0,33	4,00

Apfelweine von Jörg Stier – Maintal:

Hausschoppen vom Fass	0,25	2,80
	0,5	4,80
2 Liter Geripptes	2,0	20,00
Emmaschoppen Rosé-Apfelwein	0,25	3,50
	0,5	6,50
Jahreszeitenschoppen vom Fass	0,25	3,20
Staanemer Gold , Hessen a la carte, Krawallschoppen und vieles mehr	0,25	
3,20		

Bembel in verschiedenen Größen-von 4er bis 20er bis Faulenzer !!!
Immer wechselnde Apfelweinspezialitäten !!!

Wasser zum Bembel	0,75	5,80
-------------------	------	------

Unsere Ausschankweine:

Weiss, Rosé, alle 0,15:

Kirchenstück Riesling feinherb	5,50
Weingut Sack – Hochheim / Rheingau	
„Offenbacher Juwel“ Rheingau Riesling trocken	6,50
Weingut Sack – Hochheim / Rheingau	
Riesling Dürkheim 1 C	8,50
Weingut Karsten Peter-Bad Dürkheim / Pfalz	
„Ancestral“ weiss Chardonnay trocken	6,50
Weingut Karsten Peter-Bad Dürkheim / Pfalz	
Cardonnay trocken	6,50
Weingut Stern – Hochstadt / Pfalz	
„Grenzgänger“ Grauburgunder trocken	6,80
Weingut Fr. Becker - Schweigen / Pfalz	
Weissburgunder trocken	6,50
Weingut Gutzler - Rheinhessen	
„Kaitui“ Sauvignon blanc	6,80
Weingut Markus Schneider – Ellerstadt Pfalz	
Welsch-Riesling trocken	7,00
Weingut Velich Österreich	
„Offenbacher Juwel“ Spätburgunder rosé trocken	6,50
Weingut Sack / Rheingau	
Welch-Weisweinschorle	6,00

Rot alle 0,15:

Spätburgunder vom Kalkstein	
Weingut Metzger – Pfalz	7,50
N°38 Cabernet Sauvignon St. Laurent Cuvée	7,50
Weingut Klein / Pfalz	

Velvet 100% Tempranillo 7,80

Weingut Monica Penes / Ribera del duero

Ancestral Pinot noir

Weingut Karsten Peter-Bad Dürkheim / Pfalz

7,50

Sekt, Seccos und Champagner 0,1:

"Ulysses"

6,80

Blanc de blanc brut-Sekt

"Sors de ta bulle"

7,80

Petnat Rosé Sekt

Apfel-Secco "Prince of Pradise"

5,50 Kelterei

Stier

Bollinger brut natur

11,50

Champagner weiß

Aperitif - Longdrinks:

Campari Soda***

6,80

Campari frische Orange***

8,50

Chilla Tonic Bayrischer Bitter

7,50

Belsazzar Spritz Wermuth rose mit Sekt

7,80

Wodka - Lemon***

8,00

"Cuba Libre" - Brugal d'Oro -Cola**

8,50

"Cuba Perfekt" -Brugal d'Oro mit Sprite****

8,50

Ori Gin al mit fever tree tonic

10,00

Spirituosen:

Rothенbücher's Kahlgrund Edelobstbrändte 2cl:

Obstler

3,50

Williamine

4,50

Mirabelle

4,50

Haselnussgeist

4,50

Waldhimbeergeist, Quitte

4,50

Kräuterschnäpse 2cl:

Ramazotti	4 cl	4,80
Bachmann		3,50
Jäger M.		3,50

Fast schon gesund 2cl:

Calvados		3,50
- oder mit Mispelchen		4,00

Eiskalt serviert 2cl:

Jubiläums Aquavit		3,50
Bommerlunder eisgekühlt		3,50
Stolichnaya Wodka		3,80

Weitere Spirituosen auf Anfrage !!!!

Alkoholfreie Getränke:

Selters Mineralwasser / Still	0,75	6,90
Selters Mineralwasser / Still	0,25	2,90
Stier's Naturtrüber Apfelsaft	0,25	2,90
Stier's Naturtrüber Apfelsaft	0,5	5,00
Stier's Schorle	0,5	4,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,2	4,90

Van Nahmen Direktsäfte:

Schwarze Johannisbeere		
Rote Traube „Dornfelder“		
Weisse Traube „Scheurebe“	je 0,25	je 4,90
Bubble Ice Tea -"Verbene-Jasmin-Riesling"	0,1	3,90
Pepsi Cola **	0,33	3,90
Pepsi Cola Mexx o. Zucker **	0,33	3,90

Pepsi Miranda Orange****	0,2	2,90
Schwipp Schwapp****	0,33	3,90
7 Up Zitronenlimonade ****	0,2	2,90
AfG In 0,4		4,90
Schweppes Bitter Lemon, ***	0,2	2,90
Fever Tree Tonic***	0,25	
3,00		
Proviant Rhabarberschorle	0,33	
3,90		
Proviant Ingwer Zitrone	0,33	
3,90 Proviant Maracuja Orange	0,33	3,90

Warme Getränke:

Tasse Kaffee*	3,00
Espresso*	2,50
Espresso Macchiato*	2,80
Doppelter Espresso*	4,50
Doppio Macchiato*	4,80
Cappuccino*	3,50
Cappuccino* mit Sahne	4,00
Großer Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato*	4,00
Tee – verschiedene Sorten	2,90
Heiße Schokolade	4,00
-mit Sahne	4,50
Frischer Minztee	3,90

*Coffeinhaltig **Coffeinhaltig (Phenylalaninquelle) ***Chininhaltig
****Säuerungsmittel *****Taurinhaltig



Unsere Spargelkarte 2025

Spargelcremesüppchen mit Kerbel		7,90
Roh gebratener Spargelsalat „Grün-Weiss“ mit gehacktem Ei, Kerbel und einer leichter Limettenvinaigrette		14,80
Stangenspargel im Pfannkuchen mit Sauce Hollandaise		15,50
Portion frischer deutscher Stangenspargel mit wahlweise Sauce Hollandaise, zerlassener Butter oder grüner Soße & neuen Drillingskartoffeln		16,50
zusätzlich Koch- oder roher Schinken	+ 5,50	22,00
zusätzlich 1 Schweineschnitzel	+ 7,50	24,00
zusätzlich kleinem Kabeljau-Loi	+ 12,00	28,50

Weinempfehlung zum Spargel:

Grüner Silvaner „Weinböttig“	6,50
Weingut Stern Pfalz	
Riesling trocken „Rapahael“	6,50
Weingut Sack Rheingau	
Blanc de Noir trocken	6,00
Weingut Sack Rheingau	

