

BIER

Draught and bottled beer

Vom Fass / <i>Draught</i>		
Andechser Hell ^{A3}	0,5 l	5,9
auch als Radler	1,0 l	11,5
Andechser Dunkel ^{A3}	0,5 l	5,9
	1,0 l	11,5
Andechser Weißbier Hell ^{A1,A3}	0,5 l	5,9
	1,0 l	11,5
Andechser Spezial Hell ^{A3}	0,5 l	6,2
Auf der Terrasse nur in der Flasche	1,0 l	12,5
<i>Served by bottle on the terrace</i>		
Andechser Doppelbock Dunkel ^{A3}	0,5 l	6,2
Auf der Terrasse nur in der Flasche	1,0 l	12,5
<i>Served by bottle on the terrace</i>		
<i>Flasche / Bottled</i>		
Andechser Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,9
Andechser Helles alkoholfrei	0,5 l	5,9
Andechser Apfelweisse alkoholfrei	0,5 l	5,9
Apfel trifft Weißbier		
<i>Apple meets wheat beer</i>		

ALKOHOLFREIE
GETRÄNKE

Soft drinks

Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola Light ^{1,2,4,5,8} , Sprite ¹ , Fanta ^{1,4,6}	0,33 l	4,5
Apfelsaftschorle	0,33 l	4,5
<i>Apple spritzer (apple juice & sparkling water)</i>		
Rote Traubensaftschorle	0,4 l	4,9
<i>Red grape spritzer (red grape juice & sparkling water)</i>		
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,9
<i>Blackcurrant spritzer (blackcurrant juice & sparkling water)</i>		
Gerolsteiner Wasser	0,25 l	3,9
Sprudel und Still	0,75 l	7,9
<i>Sparkling and still water</i>		

EBBELWOI

Hessian speciality cider

		
0,5 l	1,0 l	2,0 l
4,9	9,6	18,0
... gespritzt, süß oder sauer		
... as a spritzer, sweet or soda		
+ 3,5		

WEIN

Wine

<i>Weißwein / White wine</i>		
Martinsthaler Wildsau ¹		
Weingut Klaus-Peter Keßler		
Trocken, Martinsthal, Rheingau	0,2 l	6,9
Halbtrocken, Martinsthal, Rheingau	0,2 l	6,9
<i>Roséwein / Rosé wine</i>		
Spätburgunder Rosé, feinherb ¹	0,2 l	7,2
Weingut Klaus-Peter Keßler		
<i>Rotwein / Red wine</i>		
Rheingauer Spätburgunder ¹		
Weingut Klaus-Peter Keßler		
Trocken, Rheingau	0,2 l	6,9
Halbtrocken, Rheingau	0,2 l	6,8
<i>Sekt / Sparkling wine</i>		
Rheingauer Riesling Piccolo, brut ¹	0,2 l	8,5
Martinsthaler Wildsau Riesling, brut ¹	0,75 l	29,9
Weingut Klaus-Peter Keßler		

KAFFEE & TEE

Coffee & tea

Café Crème ²	3,1
Espresso ²	2,9
Cappuccino ^{G,2}	3,6
Latte Macchiato ^{G,2}	3,8
Eilles Tee	2,9

SCHNAPPS!

Schnapps or digestif

Obstler	2 cl	4,1
<i>Apple & pear</i>		
Williamsbirne	2 cl	4,1
<i>Williams pear</i>		
Williamsbirne & Honig	2 cl	4,1
<i>Williams pear & honey</i>		
Marille	2 cl	4,1
<i>Apricot</i>		
Himbeere	2 cl	4,1
<i>Raspberry</i>		
Haselnuss	2 cl	4,1
<i>Hazelnut</i>		
Jägermeister	2 cl	4,1
<i>Herbs</i>		



VORSPEISEN

Starters

Laugenstange ^{A1} Frisch gebackene Laugenstange <i>Freshly baked pretzel stick</i>	2,9
... mit Kräuterdip ^G <i>... with herb-cream dip</i>	+ 1,9
Spundekäs und Bauernbrot ^{A1} <i>Typical Hessian cheese spread, served with bread</i>	11,9

SUPPEN

Soups

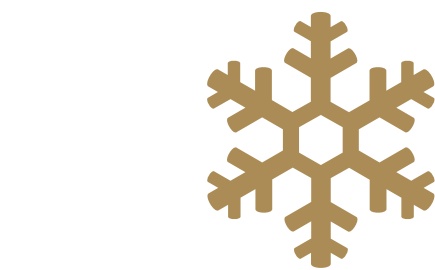
Kartoffellauchsuppe ^{A1,I} <i>Potato and leek soup</i>	8,5
Gulaschsuppe vom Rind ^{A1,I,4} <i>Hearty beef goulash soup</i>	9,2

Dazu servieren wir Bauernbrot ^{A1} ** Served with bread

SALATE

Salads

Ratskeller Salat ^{C,J} Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen <i>Mixed salad with grilled chicken breast</i>	17,5
Chef Salat ^{C,G,J,4,6} Knackiger Marktsalat, dazu Ei, feiner Schinken, Käse und unser Hausdressing <i>Fresh mixed greens with egg, ham, cheese and house dressing</i>	17,9
Beilagensalat ^{C,A1,J} <i>Side salad</i>	6,2



Allergene und Zusatzstoffe

A Glutenhaltiges Getreide
 A1 Weizen | A2 Roggen
 A3 Gerste | A4 Hafer
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja

G Milch und Milchprodukte
 (einschl. Laktose)
H Schalenfrüchte
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid & Sulfite
M Lupinen
O Weichtiere

VEGAN & VEGETARISCH

Vegan & Vegetarian

Pikantes Süßkartoffelragout Mit Basmati Duftreis <i>Savory sweet potato ragout with fragrant basmati rice</i>	17,9
Frankfurter Grüne Soße ^{C,G,J,4,6} Mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln <i>Frankfurt green sauce – traditional cold herb-yogburt sauce – with boiled eggs and salted potatoes</i>	14,9
Spinatknödel ^{C,A1,G,I,4,6} Semmelknödel auf Blattspinat mit Limburger Käserahm überbacken, dazu ein Beilagensalat <i>Bread dumpling on leaf spinach, gratinated with Limburger cheese cream, served with a side salad</i>	16,9

WÜRSCHTEL & FLAMMKUCHEN

Sausages & German Flatbread

Heiße Fleischwurst mit Senf ^{I,J,4,6} Serviert mit Kartoffelsalat <i>Hot Fleischwurst (boiled sausage) with mustard, served with potato salad</i>	16,9
Grobe Kartoffelbratwurst ^{I,J,4} Knackig gegrillt, mit Sauerkraut und Bratkartoffeln <i>Rustic grilled potato sausage, served with sauerkraut and fried potatoes</i>	15,9
Speckflammkuchen ^{A1,G,4,6} Mit deftigen Speckwürfeln, feinen Kräutern und Lauchzwiebeln <i>Very thin pizza-like pastry topped with bacon, sour cream and spring onions</i>	14,9
Ruccola Flammkuchen ^{A1,G,4} Mit Mozzarella, Parmesan, Rucola und Kirschtomaten <i>Thin pizza-like pastry with mozzarella, parmesan, rocket and cherry tomatoes</i>	15,9

HESSISCHE FAVORITEN

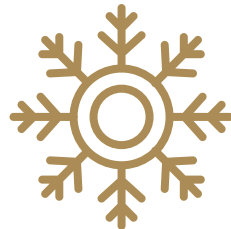
Local Favorites

Hessischer Bellschou ^{C,A1,G,I,J,4,6} Hacksteak mit Schmorzwiebeln, Bratensoße und Bratkartoffeln <i>A ground beefsteak with caramelized onions, gravy and fried potatoes</i>	20,9
Tafelspitz ^{G,I} Mit Meerrettichsauce und Bouillon-Kartoffeln <i>Braised beef with horseradish sauce and bouillon potatoes</i>	19,9

HAUPTSPEISEN

Mains

Zanderfilet vom Grill ^{C,D,A1,G,I} Mit Rahmwirsing und Butterkartoffeln <i>Grilled zander (pike-perch) fillet with creamed savory cabbage and buttered potatoes</i>	21,9
Schweinebraten mit Biersoße ^{A1,I,J} Nach altüberliefertem Rezept, serviert mit Apfelrotkraut und Knödel <i>Pork roast with gravy, served with red cabbage and a potato dumpling</i>	18,9
Schäufele ^{A1,I,J,4,6} Im Ganzen knusprig gegrillt mit Kartoffelknödel, Sauerkraut und Bratensoße <i>Roasted pork shoulder served with potato dumpling, sauerkraut and gravy</i>	23,9
Zwiebelrostbraten ^{I,J} Mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Pommes Frites und Beilagensalat <i>Grilled rump steak topped with crispy onions, herb butter, fries and a side salad</i>	28,0
Schloßpfanne ^{A1,G,I} Schweinefiletmedaillons, Hähnchenbrustfilet, Champignonrahm, Bratwurst, Gemüse und Spätzle <i>Medallions of pork fillet, grilled chicken, creamy mushrooms, sausage, vegetables and Spätzle</i>	22,9



FESTLICHE EMPFEHLUNGEN

Festive suggestions

Gänsekeule ^{C,A1,I,J} Mit Apfelrotkraut und Kloß <i>Roast goose leg served with red cabbage and a potato dumpling</i>	29,5
Halbe Bauernente ^{C,A1,I,J} Mit Apfelrotkraut und Kloß <i>Half a farm duck served with red cabbage and a potato dumpling</i>	29,0
Viertel Bauernente ^{C,A1,I,J} Mit Apfelrotkraut und Kloß <i>Quarter of a farm duck served with red cabbage and a potato dumpling</i>	21,0
Hirschgulasch ^{C,A1,G,I,J} Mit Nussspätzle und Rosenkohl <i>Venison goulash with Brussels sprouts and walnut spaetzle</i>	27,0

SCHNITZEL

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites ^{C,A1,G} <i>Breaded pork schnitzel, served with fries</i>	17,9
... mit Champignonrahmsauce ^G <i>... with mushroom cream sauce</i>	+ 2,9
... mit grüner Pfeffersoße ^G <i>... with green pepper sauce</i>	+ 2,9
... mit Paprikasoße ^{1,4,6} <i>... with bell pepper sauce</i>	+ 2,9
Rathaus Schnitzel ^{C,A1,G,I,J} Paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu Bratensoße, Spiegelei und Kartoffelrösti <i>Breaded schnitzel gratinated with ham and cheese, served with gravy, a fried egg and potato rösti</i>	21,0

DESSERT

Dessert

Apfelstrudel ^{C,A1,G,H,I} Mit Vanillesoße und Vanilleeis <i>German apple strudel served with vanilla sauce and vanilla ice cream</i>	9,9
Kaiserschmarrn ^{C,A1,G,H} Die süße Verführung mit Apfelmus und Vanilleeis <i>Cut-up pancake served with apple sauce and vanilla ice cream</i>	10,5

Alle Preise in Euro inkl. Service & MwSt.

1 Farbstoff
2 koffeinhaltig
3 chininhaltig
4 konserviert
5 Süßungsmittel
6 Antioxidationsmittel
7 Geschmacksverstärker
8 Phenylalaninquelle
9 Phosphat