



SPEISEKARTE



VORSPEISEN & SALATE

| | |
|---|-------------|
| „Burrata“ frischer Kuhmilch - Mozzarella Avocado-Mash, Tomaten, Rucola & Röstbrot (A,C,G,H,I,J) | 13.8 |
| Mit Kräutern mariniertes Gravedlachs Rote Bete, Avocado, Meerrettich & Rösti (C,D,H,J) | 13.8 |
| Rind´s Tatar 120g/ 200g mit Schalotten, Sardelle, Eigelb, Kapern Sauerteigbrot & Butter (A,C,D,G) | 14.8 / 22.0 |
| Sommersalat in Sherry-Orangen-Dressing mit Cranberries, Spargel & geräuchertem Ricotta (A,G,I,D,H,J) | 9.8 |
| Frankfurter Marktsalat in unserem Frankfurter 7 Kräuter Haus-Dressing mit Apfel, knuspriger Maishähnchenbrust, Sesam & Chili (A,C,G,E,J,K) | 12.8/16.8 |
| Carpaccio vom Roastbeef mit Parmesan, Kapern, extra native Olivenöl & Rucola (A,C,G,E,J,K) | 13.0 |
| Handkäs mit Musik klassisch mit Bauernbrot aus dem Spessart & Butter (C,D,H,J) | 6.8 |

VORSPEISEN VARIATION

„VON ALLEM EIN BISSCHEN“ für 2
mit FFM Grüner Sauce & Ei, gebeiztem Lachs,
HANDKÄS' MIT MUSIK, ROASTBEEF
& Badischen Flammkuchen (A,C,D,G,J)

23.8

DEUTSCHE ORIGINALBAUTEILE

Klassiker

| | |
|---|------|
| „FRANKFURTER SCHNITZEL“ vom Landschwein, Frankfurter Grüne Sauce Bratkartoffeln mit Speck (A,C,G,J) | 15.5 |
| Original „WIENER“ SCHNITZEL VOM KALB Preiselbeeren, Kartoffel-Gurken-Salat (A,C,G,J) | 21.5 |
| Halbe Bauernente aus dem Ofen Orangenjus, mit Ingwer-Spitzkohl & Kartoffelknödel (A,I) | 19.5 |
| Cordon Bleu vom Kalb Mit reifem Bergkäse & saftigem Schinken dazu junge Möhren, Erbsenschoten & Kartoffelpüree (A,C,G,H,I,J) | 23.5 |

MEET THE GREEN

Vegetarisch

| | |
|---|------|
| Frankfurter Grüne Sauce vier halbe gekochte Eier & Salzkartoffel (C,G,J) | 12.5 |
| Gefüllte Teigtascherl'n (Ravioli) mit Frischkäse, Parmesan & Blattspinat (A,C,G,I,J) | 13.8 |
| Gefüllte Paprika –vegan– mit rotem Bio-Quinoa & veganem Spitzkohl in Ingwer-Rahm (I,K) | 13 |
| Green fit „Veggie Bowl“ mit Avocado, Edamame, Kichererbsen, Tomate, (I,K) Rote Bete, Schafkäse & Quinoa in Granatapfeldressing | 13.8 |

Alle Preise in € und inkl. MwSt. und Bediengeld. Rechte, Änderungen & Irrtümer vorbehalten.
Bitte beachten Sie unsere Zusatz und Allergenenliste!
Fragen Sie hierzu bitte unseren Service. In unserem Brot, sowie in den Tagesempfehlungen befinden sich Produkte mit
kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen.

SUPPEN

| | |
|---|-----|
| Kleine Linsenrahmsuppe – <i>Werkskantinen Klassiker</i> mit Frankfurter Würstchen (G,I) | 6 |
| Schwäbischer „Gaisburger Marsch“ Kräftiger Rindfleischetopf mit Spätzle, Kartoffeln, Markklößchen, Gemüse & Tafelspitz (A,C,G,I,J) | 7.2 |

FRISCH AUS DEM WASSER

| | |
|--|----|
| Kabeljaufilet aus dem Ofen mit Rote Bete, Meerrettich, Apfel, Dill & Graupen (A,C,D,G) | 23 |
| Spessart Forelle im Ganzen gebraten mit Zitrone & Petersilienkartoffeln (A, C,D,G,H,I,J) | 19 |

GRILLGUT



„UNSER“ STEAK FRITES“

| | |
|---|------|
| „Rinderrückensteak“ vom Black Angus 220g mit Sauce Bernaise & Werkstattfritten | 24.8 |
|---|------|

| | |
|---|------|
| „Rib Eye – Steak“ vom Black Angus ca. 300g mit saftigem „Fettauge“ | 26.5 |
|---|------|

| | |
|---------------------------------------|------|
| „Rinderfilet“ - elegant, super saftig | |
| „Lady's Cut“ 200 g | 24.8 |
| „Men's Cut“ 300 g | 32.8 |

Alle Steaks braten wir Ihnen Medium/ Rosa
inkl. unserer Sauce Bernaise - weitere Beilagen separat -



BEILAGEN

| | |
|---|----------|
| Bratkartoffeln mit Speck (G, 3,8) | 3.9 |
| Werkstatt - Fritten | 3.9 |
| ...mit Parmesan & Trüffelbutter | 6.9 |
| Püree von Spessartkartoffeln (G,A) | 3.9 |
| Sachsenhäuser Kartoffelsalat (G, 3,8) | 4.5 |
| Apfel-Sauerkraut mit Speck (J) | 3.5 |
| Frisches Röstgemüse mit Champignons, Zucchini, Fenchel & Paprika | 6 |
| Kleiner Beilagensalat/ Vorspeisensalat (A,C,G,J) | 4.6/ 5.8 |
| Frankfurter Grüne Sauce - Schälchen | 3.5 |
| Sauerteigbrot „Extra“ mit Salzbutter (A,C,E,F,G,H,I,J) | 2.5 |
| Werkskantinen BBQ Sauce (A,C,G,J)/ Kräuterbutter | 2.2 |



✂ GETRÄNKEKARTE ✂

BIER VOM FASS

| | | |
|-------------------|------|-----|
| Binding | 0,3l | 3.2 |
| Römer Spezial (a) | 0,5l | 4.6 |

CRAFT BEER

| | | |
|----------------------------------|------|-----|
| Craft beer (a) | 0,3l | 4.8 |
| Allgäuer Büble Bayrisch Hell (a) | 0,5l | 4.6 |
| Allgäuer Büble Weissbier (a) | 0,5l | 4.6 |

BOTTLED BEER

| | | |
|--|------|-----|
| Hövels Original Dunkel (a) | 0,5l | 4.6 |
| Allgäuer Büble Weissbier Alkoholfrei (a) | 0,5l | 4.6 |
| Clausthaler Extraherb Alkoholfrei (a) | 0,3l | 3.2 |

APERITIF

| | | |
|--|-------|-----|
| Sekt mit Aperol (1) | 0,15l | 6.5 |
| „HUGO“ mit Holunderblütensirup, Limette & frischer Minze | 0,15l | 6.9 |
| „BLACK HUGO“ mit Cassis, Beeren & frische Minze (1) | 0,15l | 6.9 |
| Winzersekt „Valckenberg“ Nr. 1, Brut Rheinessen | 0,1l | 5.2 |
| San Bitter Aperitif auf Eis (1) | 0,15l | 3.5 |
| Campari Orange (1) | 4cl | 7.0 |
| Pimm's No1 | 0,15l | 6.5 |
| Mit GingerAle, Gurke & Minze | | |
| Lillet Blanc mit Tonic/ oder Wild Berry | 0,15l | 7.0 |

SOFTDRINKS

| | | |
|---|---------------|---------|
| Selters Mineralwasser (classic / naturell) | 0,25l / 0,75l | 2.5/6.5 |
| Coca Cola (10, 13) / Coca Cola Light (10, 13) | | |
| Cola Zero (10, 13) / Fanta / Sprite (10, 13) | 0,2l / 0,4l | 2.6/4.5 |
| Almdudler | 0,35l | 3.6 |
| Hausgemachter Eistee/ Limonade (1) | 0,3l | 4.0 |
| Rhabarberschorle (1) mit frischer Minze | 0,33l | 3.9 |

KELTEREI ROTHENBÜCHER

AUS DEM SPESSART

| | | |
|-------------------------------------|------------|---------|
| Apfelsaftschorle | 0,5l | 4.0 |
| Granatapfelsaftschorle | 0,5l | 4.0 |
| Johannisbeersaftschorle | 0,5l | 4.0 |
| Apfelsaft / Orangensaft | 0,2l | 3.0 |
| Apfelwein vom Fass (auch im Bembel) | 0,25l/0,5l | 2.2/4.0 |
| Bembelwasser | | 3.5 € |

HEISSE GETRÄNKE

| | |
|---|-----|
| Kaffee Crema (10) | 3.0 |
| Espresso „Roma“ (10) | 2.2 |
| Cappuccino (10, g) | 3.5 |
| Latte Macchiato / Milchkaffee (10, g) | 3.9 |
| Ronnefeldt Tee Kännchen (10, Teein) | 4.2 |
| Morgentau, Greenleaf (BIO), Vital Fit, Ayurveda Herbs&Ginger, Refreshing Mint, Red Fruit, Vanilla Rooibos, Englisch Breakfast, Earl Grey, Dajeeling Summer Gold (BIO) | |
| Frischer Minztee | 3.8 |

◆◆◆◆◆ WEISSWEIN ◆◆◆◆◆

Offene Weine

Unser Hausschoppen
„WERKSKSTOFF“ Weingut Pfannebecker Chardonnay & Weissburgunder
«Rheinessen | Appenheim» 0.15l | 5.6 0.75l | 26.8

| | |
|---|------------------------|
| Riesling Weingut Spreitzer | 0.15l 5.2 |
| GRAUBURGUNDER Weingut Pfannebecker «Rheinessen Pfeddersheim» | 0.15l 4.8 |
| Sauvignon-Blanc Weingut Von Winning «Pfalz Deidesheim» | 0.15l 6.8 0.75l 32 |

Deutschland

| | |
|--|------------|
| chardonnay höhenflug weingut hensel «Pfalz Bad Dürkheim» | 0.75l 42 |
| Chardonnay Weingut Philipp Kuhn «Pfalz Laumersheim» | 0.75l 38 |
| Grüner Silvaner weingut battenfeld-spanier «Rheinessen Bodenheim» | 0.75l 34 |
| riesling weingut knewitz «Rheinessen Appenheim» | 0.75l 28 |
| riesling, nussriegel 1. Lage, weingut rings «Pfalz Freinsheim» | 0.75l 46 |
| riesling, saumagen, weingut markus schneider «Pfalz Ellerstadt» | 0.75l 38 |
| schiefer riesling, weingut van volxem «Mosel Wiltingen» | 0.75l 34 |

Italien

lugana ca dei frati (Lombardei), «Trebiano di Lugana» 0.75l | 38

◆◆◆◆◆ ROSÉ ◆◆◆◆◆

| | |
|---|----------------------|
| Rosé saigner weingut markus schneider «Pfalz Ellerstadt» | 0.15l 6 0.75l 28 |
| lugana rosa, ca dei frati (Lombardei) | 0.75l 38 |
| Saint Roch le rosé Grenache/Syrah (Côtes de Roussillon) | 0.75l 34 |

◆◆◆◆◆ ROTWEIN ◆◆◆◆◆

Deutschland

| | |
|--|------------------------|
| Ursprung Weingut Markus Schneider «Pfalz Ellerstadt» | 0.15l 6.2 0.75l 30 |
| black print weingut markus schneider «Pfalz Ellerstadt» | 0.15l 7.8 0.75l 39 |
| Tohuwabohu Weingut Markus Schneider «Pfalz Ellerstadt» | 0.75l 52 |
| spätburgunder weingut rings «Pfalz Freinsheim» | 0.75l 29.5 |
| Cabernet Sauvignon, Weingut Bus «Pfalz Insheim» | 0.15l 6.2 0.75l 29 |

Italien

| | |
|---|------------|
| Primitivo, rosa del golfo, cantine benoce «Apulien» | 0.75l 26 |
| le volte, Tenuta dell'Ornellaia «Toscana» | 0.75l 48 |
| Cuvée BRAIDA, Monferrato ROSSO «Piemont» | 0.75l 34 |

Spanien

| | |
|---|------------------------|
| „VALSERRANO“ Crianza, Rioja Bodega Marques «Rioja Alavesa» | 0.75l 34 |
| “aroa” CRIANZA AROA bodegas «Navarra» | 0.15l 5.4 0.75l 26 |

Frankreich

| | |
|--|------------|
| domaine gayda, freestyle, figure libre «Brugairolles» | 0.75l 36 |
|--|------------|

< MEHR WEINE AUF UNSERER “SCHATZKARTE”

Alle Preise in € und inkl. MwSt. und Bediengeld. Rechte, Änderungen & Irrtümer vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere Zusatz und Allergenenliste! Fragen Sie hierzu bitte unseren Service. In unserem Dip, Brot, sowie in den Tagesempfehlungen befinden sich Produkte mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen

(1) Farbstoff (2) Koffein (3) Antioxidationsmittel (4) Phenylalaninquelle (5) Chinin(6) Glutenhaltiges Getreide