



SPEISEKARTE



VORSPEISEN & SALATE

„BURRATA“ FRISCHER KUHMLICH - MOZZARELLA 19.5
RUCOLA, MANGO, TOMATEN, AVOCADOMASH & RÖSTBROT (A Weizen,G,I,J)(6)

GEGRILLTER PULPO 18
SALAT VON GRÜNEN & WEIßEN BOHNEN, KARTOFFELN & SAFRANAOLI (D,I,J)(4,2)

ROTE BETE CARPACCIO MIT WILDKRÄUTERSALAT *-vegan-* 16.5
IN GRANATAPFEL-HIMBEERDRESSING & KARAMELLISIERTE NÜSSE (H Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Cashew)(4,2)

RIND´S TATAR VOM WEIDEOCHSEN 120G/240G 18.5 / 28
MIT SCHALOTTEN, SARDELLEN, EIGELB, KAPERN SAUERTEIGBROT & BUTTER (A Weizen/Roggen,C,D,I,J,K)

GEGRILLTE RIESEN GARNELEN MIT SOß´ ROUILLE 22.5
KNOBLAUCH, CHILI, EXTRA NATIVES OLIVENÖL & RUCOLA (B,I,J)

Bauern Handkäs´ mit roter Musik 6.8/9.8
MIT SAUERTEIGBROT & BUTTER (A Weizen/Roggen,G)

GROßER FRANKFURTER MARKTSALAT MIT RÖSTBROT 16.5
IN UNSEREM FRANKFURTER KRÄUTER HAUS-DRESSING
- MIT APFEL, KNUSPRIGEM KIKOK MAISHÄHNCHEN + 6.5
SESAM & CHILI (A Weizen,C,G,E,I,J,K)

oder - MIT GEBACKENEM FETA, HONIG, DATTELN & NÜSSEN + 6.5
(A Weizen,G,H Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Cashew)

VORSPEISEN VARIATION

„VON ALLEM EIN BISSCHEN“ FÜR 2
MIT FFM GRÜNE SOßE & EI, GEBEIZTEM LACHS, HANDKÄS´ MIT MUSIK, ROASTBEEF & BADISCHEN FLAMMKUCHEN (A Weizen,C,D,G,I) (3,8)

34

DEUTSCHE ORIGINALBAUTEILE

Klassiker

„FRANKFURTER SCHNITZEL“ 22.5
VOM HESSISCHEN LANDSCHWEIN GQH, FRANKFURTER GRÜNE SOßE & BRATKARTOFFELN MIT SPECK (A WEIZEN,C,G,I,J)(3,8)

ORIGINAL „WIENER“ SCHNITZEL VOM KALB 29.5
PREISELBEEREN & SCHNITTLAUCH-KARTOFFELSALAT (A WEIZEN,C,G,I,J)

½ BAUERN ENTE AUS DEM OFEN 28.5 ¼ ENTE 21.5
MIT INGWERSPITZKOHL, GNOCCHI & ORANGENJUS (A WEIZEN,C,G,I,J)(2,4)

---- AUS DEM STEINOFEN ---- von 11.30 bis 18Uhr

BADISCHER FLAMMKUCHEN (3,8) 14.8
CRÈME FRAICHE, SCHALOTTEN, FRÜHLINGSLAUCH & SPECK (A,C,G,I)

FLAMMKUCHEN „CAPRESE“ - vegetarisch- 16.2
BÜFFELMOZZARELLA, TOMATEN, PESTO & RUCOLA (A WEIZEN,C,G)

MEET THE GREEN

Vegetarisch

FRANKFURTER GRÜNE SOßE 18
VIER HALBE GEKOCHTE BIO EIER & SALZKARTOFFELN (C,G,I)

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE (klein / gross) 19.5 / 25
MIT GRÜNEM SPARGEL, WALDPILZEN, PARMESAN & GREMOLATA (A Weizen,C,G,I,J)

VGN BURGER -vegan- 18.8
HAUSGEMACHTES PATTIE AUS CHAMPIGNONS/KIDNEY BOHNEN/ SONNENBLUMENKERNEN, CUMIN, MIT TOMATE, AVOCADO & RUCOLA (A Weizen/Vollkorn,J) - MIT HAUSFRITTEN + 6

„GOOD LIFE“ BOWL -vegan- 19.8
BIO QUINOA, EDAMAME, TOMATEN, ROTE BETE, NÜSSE, GEPOPPTER AMARANTH, PETERSILIEN-FALAFEL & RUCOLA IN GRANATAPFELDRESSING (I,H Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Cashew)



You'll find the **english menu** on our web page!

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat 9) mit Milcheiweiß 10) koffeinhaltig/teeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmitteln 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja

SUPPEN

KLEIN / GROSS

LINSENRAHMSUPPE –KLASSIKER– ohne Wurst vegan 7.8 / 9.8
MIT FRANKFURTER WÜRSTCHEN (A WEIZEN/ROGGEN,G,I) (2,3,8) 9.8/ 12.8

HUMMER-KRUSTENTIER SCHAUMSÜPPCHEN 11
MIT RÖSTBROT, CHEDDAR & SOß´ ROUILLE (AWEIZEN,B,G,I,I)
- ZUSÄTZLICH AUS DER PFANNE ½ KANADA HUMMER + 26.5

FRISCH AUS DEM WASSER

MATJESFILETS „HAUSFRAUENART“ (D,G) 19
MIT GURKE, SCHALOTTEN, APFEL IN RAHM & PETERSILIENKARTOFFEL

DORADENFILETS VOM GRILL 28.5
MIT SPINAT-PARMESAN RISOTTO & KRUSTENTIERSCHAUM (D,G)

GRILLGUT

UNSER „STEAK FRITES“ VOM BLACK ANGUS



RINDERRÜCKENSTEAK 220g 35
MIT SAUCE BÉARNAISE (HOMEMADE) & WERKSTATTFRITTEN (C,G)

RINDERFILET 220g 42.5
MIT SAUCE BÉARNAISE (HOMEMADE) & WERKSTATTFRITTEN (C,G)
- SURF´N TURF MIT RIESENGARNELE + 6.5
- MIT ½ HUMMER + 26.5

--- METZGER WARE ---

GEGRILLTER, MITTELGROBER FLEISCHKÄS´ (2,3,8) 17.5

SÜßER SENF (J)(2,4) , SPIEGELEI & KARTOFFELSALAT (C,I,I)

HIMMEL & ERD´ MIT BLUTWURST (A Weizen,G,I,J,L)(2,3) 17.5

APFELKOPF, SAUERKRAUT & KARTOFFEL - STAMPF

GRILLRIPPCHEN, CA. 350 G vom GQH LANDSCHWEIN (G,I,I,L)(2,3)
SAFTIG GEGRILLT MIT SAUERKRAUT & KARTOFFEL – STAMPF 21.5

BEILAGEN

BRATKARTOFFELN MIT SPECK (G, 3,8) 6

WERKSTATT - FRITTEN MIT ESTRAGON 6

...MIT PARMESAN & TRÜFFELBUTTER 9

KARTOFFEL-STAMPF (G) 6

SCHNITTLAUCH-KARTOFFELSALAT MIT GURKEN (G, 3,8) 6

APFEL-SAUERKRAUT MIT SPECK (J)(3,8) 5

SAISONALES OFENGEMÜSE 7.5

KLEINER BEILAGENSALAT/VORSPEISENSALAT (A,C,G,I) 6.8/11

FRANKFURTER GRÜNE SOßE 80G/150G SCHÄLCHEN (C,G,I) 4.5 / 7

BBQ SAUCE (A,C,G,I)(2) / KRÄUTERBUTTER (G)

BRATENJUS / HOMEMADE SAUCE BÉARNAISE (C)

UNSER RÖSTBROT 2 SCHEIBEN (A Weizen) 3.8

„HAUSBROT“ SPESSART SAUERTEIG BAGUETTE
MIT SALZBUTTER & FRISCHKÄSE (A Weizen/Roggen,C,E,F,G,H,I,J,K) 4.8

- STAMMESSEN - MONTAG BIS FREITAG 11.30-14.30UHR 12.8

* PREMIUM 16.8



✂ GETRÄNKEKARTE ✂

BIER VOM FASS

Binding Pils "RÖPI" Römer Spezial (a)	0,3l/0,5l	4.2/5.8
Oberdorfer Helles (a)	0,3l/0,5l	4.5/ 6.2
Allgäuer Büble Weissbier (a)	0,5l	6.2

BOTTLED BEER

Craft beer „Pale Ale (a)	0,33l	5
Hövels Original Dunkel (a)	0,5l	6
Allgäuer Büble Weissbier Alkoholfrei (a)	0,5l	6
Clausthaler Alkoholfrei (a)	0,3l	4.2
Radler naturtrüb /Extra Herb		

APERITIF

Blanc de Noir Jahrgangssekt, Alois Kiefer		
Pfalz	0,1l/0,75l	7/ 44.0
Aperol Spritz (1)	0,15l	9.5
Italicus Spritz	0,15l	9.5
Secco, Italicus, Soda, Olive		
„BLACK HUGO“	0,15l	9.5
mit Cassis, Beeren & frische Minze (1)		
Negroni aus dem Holzfass	0,15l	11
Antica Formula, Malfy Gin, Campari		
Pimm`s No1 (1)	0,3l	9.5
mit Ginger Ale, Gurke & Minze		
Ferdinands Vermouth Rose & Tonic (1,11)	0,3l	11
Lillet Blanc mit Tonic oder Wild Berry	0,15l	9.5
Quarantini 0,0 % Gin & Tonic (1,11)	0,3l	11
San Bitter Aperitif auf Eis (1)	0,15l	4

SOFTDRINKS

Kühlwasser	0,7l	6.8
(Tafelwasser Sprudel / still)		
Selters Mineralwasser	0,25l / 0,75l	3.5/7.9
(classic /medium/ naturell)		
Coca Cola /Zero (10, 13)	0,2l	4
Pepsi Cola /Zero /Orange / 7up (10, 13)	0,2l/ 0,4l	3.5/ 5
Almdudler	0,35l	3.6
Spezi Original (1,4)	0,33l	4.2
Hausgemachter Eistee/ Limonade (1)	0,3 l / 0,4l	5.8
Rhabarberschorle mit frischer Minze (1)	0,33l	4.8

KELTEREI ROTHENBÜCHER

AUS DEM SPESSART

Apfelsaftschorle	0,5l	5.5
Granatapfelsaftschorle	0,5l	5.5
Traubensaftschorle	0,5l	5.5
Apfelsaft / Orangensaft	0,2l	3.2
Apfelwein vom Fass (auch im Bembel)	0,25l/0,5l	3.2/5.5

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Crema (10)	3.8
Espresso „Roma“ (10)	2.8
Cappuccino (10, g)	4.6
Latte Macchiato / Milchkaffee (10, g)	4.8
Hafermilch /Sojamilch/Laktosefreie Milch	+ 0.8
Ronnefeldt Tee Kännchen (10, Teein)	6
Morgentau, Greenleaf (BIO), Ayurveda Herbs, Vital Fit, Fruity Camomile, Red Fruit, Vanilla Rooibos, Englisch Breakfast, Earl Grey, Verveine, Dajeeling Summer Gold (BIO)	
Frischer Minztee/Ingwertee im Kännchen	5.5

WEISSWEIN

Offene Weine

Unser Hausschoppen

„WERKSTOFF“ CHARDONNAY/WEISSBURGUNDER WEINGUT PFANNEBECKER		
«Rheinhessen»	0.15L 7.8	0.75L 36
RIESLING WEINGUT SPREITZER	0.15L 7.5	
«Rheingau»		
GRAUBURGUNDER WEINGUT RR VON BUHL	0.15L 8	0.75L 38
«Pfalz»		
SAUVIGNON-BLANC WEINGUT ALOIS KIEFER	0.15L 7.5	0.75L 35
«Pfalz»		
„MERLOT IST WEISS“ WEINGUT BAMBERGER	0.15L 8.5	0.75L 39
«Nahe»		

ROSÉ

„WERKSTOFF“ ROSÉ WEINGUT PFANNEBECKER	0.15L 7.5	0.75L 35
«Rheinhessen»		
CHÂTEAU MIRAVAL ROSÉ	0.15L 9.2	0.75L 44
«Côtes de Provence»		1.5L 93

ROTWEIN

Deutschland

FILET NOIR, WEINGUT METZGER	0.15L 8.2	0.75L 39
«Pfalz»,		
„WERKSTOFF“ ROT WEINGUT PFANNEBECKER	0.15L 8.5	0.75L 41
«Rheinhessen»		

Frankreich

CÔTE DU RHÔNE RESERVE, FAMILLE PERRIN	0.15L 9	0.75L 42
«Rhône»		

Italien

TRE PASSO ROSSO, CIELO E TERRA	0.15L 7.5	0.75L 35
«Venetien»		

MEHR WEINE & SPRITZIGES IN UNSEREM "WEINWERK"

SPIRITUOSEN

Obstbrand Dirker Haselnuss/Obstler	2cl	5.2
Obstbrand /Geist Lantzenhammer	2cl	6.8
Marille/ Williamsbirne/ Waldhimbeer/ Sauerkirsch		
Alter Obstbrand Andre Christon	2cl	6
Mispelchen	2cl	5.2
Grappa Nonino Chardonnay Barrique (1)	2cl	5.6
Carlos I / Otard XO (1)	2cl	6 / 9
Belsazar Vermouth White	4cl	6.5
Maker's Mark Bourbon Whisky (1)	4cl	8
Oban Highland Single Malt Whisky (1)	4cl	11
Laphroaig 10y Islay Single Malt Whisky (1)	4cl	10
Plantation Original Dark Rum Trinidad (1)	4cl	7
Ketel One Wodka	4cl	6
GIN		
Hendrick's Gin	4cl	8
Malfy Gin Originale & con Limone	4cl	8
Quarantini dry Gin/ black Gin	4cl	8
Gin Mare	4cl	9
Gardener Gin by Miraval	4cl	10
+ WÄHLE DEIN TONIC:		
Thomas Henry (11)		4
Tribute Mediterran (11)		5
Tequila Paloma		11

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) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat 9) mit Milcheiweiß 10) koffeinhaltig/teeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmitteln 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja