



# SPEISEKARTE



## VORSPEISEN & SALATE

„Burrata“ frischer Kuhmilch – Mozzarella **19.5**  
Rucola, Tomaten, Mango, Avocadomash & Röstbrot (G,I,J)(6)

**Gegrillter Pulpo 18.5**  
Salat von grünen & weißen Bohnen, Kartoffeln & Safranaioli  
(A Weizen,G,I,J,K) (6)

**Rote Bete Carpaccio -vegan- mit Rauke 16.5**  
Granatapfel-Himbeer-Dressing & karamellisierten Nüssen  
(D, I) (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 Native Olivenöl & Rucola (A Weizen,B,I,J)

**Bauern Handkäs' mit roter Musik 6.8/ 9.8** (A Weizen/Roggen,G)  
mit unserem Spessart Sauerteigbrot & Salzbuter

**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 Mozzarella & Mango + 6.5  
(A Weizen,G)

## VORSPEISEN VARIATION

34

„von allem ein bisschen“ für 2-3 Personen  
mit FFM Grüne Soße & Ei, 80'er Shrimps Cocktail,  
Bauernhandkäs' mit Musik, Roastbeef  
& Badischen Flammkuchen (A Weizen,B,C,D,G,I,J) (2,3,4,8)

## DEUTSCHE ORIGINALBAUTEILE

Klassiker

„Frankfurter Schnitzel“ **22.8**  
vom hessischen Landschwein GQH, Frankfurter Grüne Soße &  
Bratkartoffeln mit Speck (A Weizen,C,G,I,J)(3,8)

**Original „Wiener“ Schnitzel vom Kalb 31**  
Preiselbeeren & Schnittlauch-Kartoffelsalat (A Weizen,C,G,I,J)

**Krosse Keule aus dem Ofen von der Barbarie Ente 26.8**  
mit Orangenjus, Spitzkohl & Kartoffelklößchen  
(A Weizen,C,G,I,J)

**Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße 28.8**  
mit Wurzelgemüse, Petersilien-Kartoffeln & Apfelkren (2,4)

---- AUS DEM STEINOFEN ---- bis 18 Uhr

**Badischer Flammkuchen** (A Weizen,C,G,I,J)(3,8) **14.8**  
Crème fraiche, rote Schalotten, Frühlingslauch & Speck  
**„Caprese“ Flammkuchen mit Mozzarella** (A Weizen,G) **16.8**  
Crème fraiche, Kirschtomaten, Pesto & Rucola

## MEET THE GREEN

Vegetarisch

**Frankfurter Grüne Soße 18.5**  
vier halbe gekochte BIO Eier & Salzkartoffeln (C,G,J)

**Hausgemachte Tagliatelle** (A Weizen,G,I,) **19.5 / 25**  
mit grünem Spargel, Waldpilzen, Parmesan & Gremolata

unser **VGN Burger – vegan & pikant- 18.8**  
Hausgemachtes Pattie aus Champignons/Kidney Bohnen/  
Sonnenblumenkernen, Cumin, mit Tomate, Avocadomash  
& Rucola (A Weizen/Vollkorn,J) - mit Hausfritten + 6.5

**„Good life“ Bowl –vegan- (I,K) 19.8**  
mit BIO Quinoa, Edamame, Tomaten, Rote Bete, Nüsse,  
gepoppter Amaranth, Petersilien-Falafel  
& Rucola in Granatapfeldressing  
(I,H), (Walnüsse, Hasel,-Cashew Nüsse & Mandeln))

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

**Linsenrahmsuppe „Klassiker“** **vegan 7.8 / 9.8**  
Klein / Gross  
mit Frankfurter Würstchen (A Weizen/Roggen,G,I) (2,3,8) **9.8 / 12.8**

**Hummer-Krustentier Schaumsüppchen 11**  
mit Röstbrot & Cheddar (A Weizen,B,G,I,J)  
- zusätzlich aus der Pfanne ½ Atlantik Hummer + 26.5  
- zusätzlich eine gegrillte Riesengarnele + 6.5

## FRISCH AUS DEM WASSER

**Doradenfilets vom Grill 28.5**  
mit Spinat-Parmesan Risotto & Krustentierschaum (D,G)

**Matjesfilets „Hausfrauen Art“ 19.5**  
mit Gurke, Schalotten, Apfel in Sauerrahm  
& Petersilienkartoffeln (D,G)  
(A Weizen,D,G,)

## GRILLGUT

### UNSERE „STEAK FRITES“

**Rinderrückensteak 220g 36**  
mit Sauce Béarnaise (homemade) & Werkstattfritten (C,G)

**Rinderfilet 220g 43.5**  
mit Sauce Béarnaise (homemade) & Werkstattfritten (C,G)  
„Surf & Turf“ + Riesengarnele / ½ Atlantik Hummer **6.5 / 26.5**

### --- METZGER WARE ---

**Gegrillter, mittelgrober Fleischkäs' (2,3,8) 17.8**  
Frankfurter Senf (J)(2,4), Spiegelei & Schnittlauch-Kartoffelsalat (C,I,J)

**Himmel & Erd' mit Blutwurst** (A Weizen,G,I,J,L)(2,3) **17.8**  
Apfelkompott, Sauerkraut & Kartoffel – Stampf

**Grillrippchen, ca. 350 g 21.5**  
vom Hessischen Landschwein GQH (G,I,J,L)(2,3)  
saftig gegrillt, Frankfurter Senf, Sauerkraut  
& Kartoffel – Stampf

## BEILAGEN

**Bratkartoffeln mit Speck** (G, 3,8) **6**

**Werkstatt - Fritten mit Estragon 6.5**

**...mit Parmesan & Trüffelbutter 9.5**

**Gebutterter Kartoffel -Stampf** (G) **6**

**Schnittlauch- Kartoffelsalat mit Gurke** (G)(3,8) **6**

**Apfel-Sauerkraut mit Speck** (J)(3,8) **5**

**Saisonales Ofengemüse 7.5**

**Kleiner Beilagensalat /Vorspeisensalat**(A,C,G,J) **7 / 11**

**Frankfurter Grüne Soße** 80g/150g Schälchen (C,G,J) **4.5 / 7**

**BBQ Sauce** (A,C,G,J)(2) / **Kräuterbutter** (G)

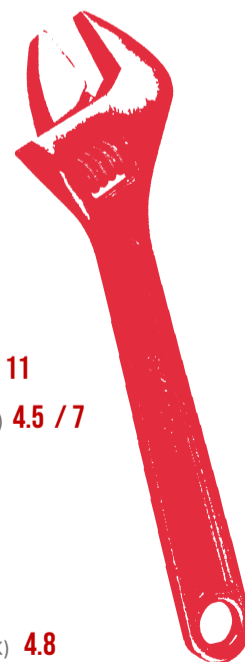
**Bratenjus / Homemade Sauce Béarnaise** (C) **3.8**

**Unser Röstbrot** 2 Scheiben (A Weizen) **3.8**

**„HAUSBROT“ Spessart Sauerteig Baguette**  
mit Salzbuter & Frischkäse (A Weizen/Roggen,C,E,F,G,H,I,J,K) **4.8**

### - STAMMESSEN -

Montag bis Freitag 11.30-14.30Uhr \* **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
mit trockenem Sekt, Italicus, Soda, Olive		
Limoncello – Melonen Spritz	0,15l	9.5
mit Zino's Limoncello & TH Melonen Soda (1)		
Negroni aus dem Holzfass	0,15l	11
Antica Formula, Malfy Gin, Campari		
Pimm's No1 (1)	0,15l	9.5
mit Ginger Ale, Gurke & Minze		
Paloma Patron Tequila, TH Grapefruit (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 (Tafelwasser Sprudel / still)	0,7l	6.8
Selters Mineralwasser (classic /medium/ naturell)	0,25l / 0,75l	3.5/7.9
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“ Schwipp Schwapp (1,4)	0,33l	4.2
Hausgemachter Eistee/ Limonade (1)	0,3l / 0,4l	5.8
Rhabarberschorle (1) mit frischer Minze	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
Flat White (10) (g)	4.9
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 Glas	5.5

## WEISSWEIN

### OFFENE WEINE

Unser Hausschoppen

„WERKSTOFF“ CHARDONNAY/WEISSBURGUNDER WEINGUT PFANNEBECKER <Rheinessen>	0.15L   7.8	0.75L   36
RIESLING WEINGUT SPREITZER <Rheingau>	0.15L   7.5	
GRAUBURGUNDER WEINGUT RR VON BUHL <Pfalz>	0.15L   8	0.75L   38
SAUVIGNON-BLANC WEINGUT ALOIS KIEFER <Pfalz>	0.15L   7.5	0.75L   35
BLANC DE NOIR WEINGUT SECKINGER <Pfalz>	0.15L   8.5	0.75L   39

### ROSÉ

„WERKSTOFF“ ROSÉ WEINGUT PFANNEBECKER <Pfalz>	0.15L   7.5	0.75L   35
CHÂTEAU MIRAVAL ROSÉ <Côtes de Provence>	0.15L   9.2	0.75L   44 1.5L   93

### ROTWEIN

#### DEUTSCHLAND

FILET NOIR, WEINGUT METZGER <Pfalz>	0.15L   8.2	0.75L   39
„WERKSTOFF“ ROT WEINGUT PFANNEBECKER <Pfalz>	0.15L   8.5	0.75L   41

#### FRANKREICH

CÔTE DU RHÔNE RESERVE, FAMILLE PERRIN <Rhône>	0.15L   9	0.75L   42
---	-----------	------------

#### ITALIEN

TRE PASSO ROSSO, CIELO E TERRA <Venetien>	0.15L   7.5	0.75L   35
---	-------------	------------

MEHR WEINE & SPRITZIGES IN UNSEREM "WEINWERK"

## SPIRITUOSEN

Obstbrand Dirker Haselnuss/Obstler	2cl	5.2
Obstbrand /Geist Lantenhämmer	2cl	6.8
Marille/ Williamsbirne/ Waldhimbeer/ Sauerkirsch		
Alter Obstbrand Andre Christon	2cl	6.8
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
Patron Tequila Reposado / Anejo	4cl	9/ 12.5
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

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