



Aperitifs

Jacobi – Royal	0,10 l Glas	4,50
Apfelweinspekt mit einem Schuss Aperol ₁ und Waldhimbeerbrand, serviert mit Himbeeren-Spieß		
Aperol Spritz	0,20 l Glas	6,90
Aperol ₁ mit Sekt, Soda, frischer Orange und Eis		
Aperol Lemon „Die leichte Version des Aperol Spritz“	0,20 l Glas	6,90
Aperol ₁ mit Bitter Lemon, frischer Limette und Eis		
Hugo	0,20 l Glas	6,90
Holunderblütensirup mit Sekt, Soda, frischer Limette, Minze und Eis		
Black Hugo	0,20 l Glas	6,90
Holunder- und Johannisbeersirup mit Sekt, Soda, frischer Limette, Minze und Eis		
Blueberry Gin Tonic	0,20 l Glas	7,90
Bombay Gin mit Tonic Water ₃ und Blaubeeren in Eis		
Lillet Wildberry _{3,5,10}	0,20 l Glas	7,90
Lillet blanc mit Schweppes Russian Wildberry und geistigen Beeren		

Belsazar Aperitif aber anders...

Schwarzwälder Weine verfeinert mit Kräutern und Gewürzen, sowie Obstbränden der Brennerei Schladerer und einem Schuss Traubenmost ergeben nach der Filtration einen herrlichen Wermut.

Belsazar White & Tonic	0,20 l Glas	6,90
Belsazar White ₅ mit Tonic Water ₃ und Zitronenzesten		
Belsazar Rosé & Ginger	0,20 l Glas	6,90
Belsazar Rosé ₅ mit Ginger Ale ₁ und Orangenzesten		



Suppen



Möhren-Ingwer-Suppe

mit karamellisierten Apfelspalten
und gebratenem Babyblattspinat

5,60

Tafelspitzbrühe

mit Pistazienklößen und Wurzelgemüwestreifen

5,60

Pikante Gulaschsuppe

mit saftigen Rindfleischstücken, Paprika
und Wurzelgemüse _{2,4}

5,80

Vorspeisen

Wolfsbarschfilet, kross gebraten

auf Süßkartoffelpüree mit Pfifferlingen in Schnittlauchrahm

11,90

Frankfurter Carpaccio

vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz an
7-Kräuter-Vinaigrette mit frisch geriebenem Meerrettich,
Radieschen, Rucola und Parmesan ₂

11,90

Vorspeisen-Variation

- Möhren-Ingwer-Suppe
- Frankfurter Carpaccio vom Kalbstafelspitz
- Pfifferling Pasta mit Rucola und Parmesan ₁₂

12,90



Kalte Klassiker



Hüttenberger Handkäs'

2 Stück mit Musik, Bauernbrot und Butter ₁

6,80



Handkäs' Trilogie

dreierlei vom Handkäs: klassisch ₁, mit hausgemachtem Apfel-Birnen-Chutney und unserer Grünen Soße, serviert mit Bratkartoffeln, Brot und Butter

12,50

Fitness-Salat

bunte Salate der Saison mit frischen Früchten, Joghurt-Kräuter Dressing und mit mariniertem Hähnchenfilet, dazu Curry-Dip

14,50

Sommersalat

bunte Blattsalate in 7-Kräuter-Vinaigrette mit Wassermelonenstücken, Blaubeeren, Schafskäse und Oliven, garniert mit gebratenen Garnelen vom Grill ₆

14,90



Flammkuchen

Klassisch 10,50
mit Crème fraîche, magerem Speck und Zwiebelringen ¹²



Veggi 10,50
mit Crème fraîche, Babyblattspinat, Champignons, Gouda und Schafskäse, garniert mit frischen Mangowürfeln ¹²

Pfifferling-Flammkuchen 11,90
mit Crème-fraîche, feinen Zwiebelringen, Speckwürfeln und frischen Pfifferlingen ^{2,3,12}
oder



vegetarisch ¹² 11,40

Vegetarisch



Gebratene Süßkartoffeln 14,80
mit hausgemachtem Linsentaler dazu bunte Möhren, Bohnen, Zuckerschoten, Champignons und geröstete Kürbiskerne, beträufelt mit steirischem Kernöl ⁴



Pfifferling Pasta 14,80
feine Bandnudeln mit rahmigen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln. garniert mit Rucola und Parmesan, serviert mit kleinem Gartensalat



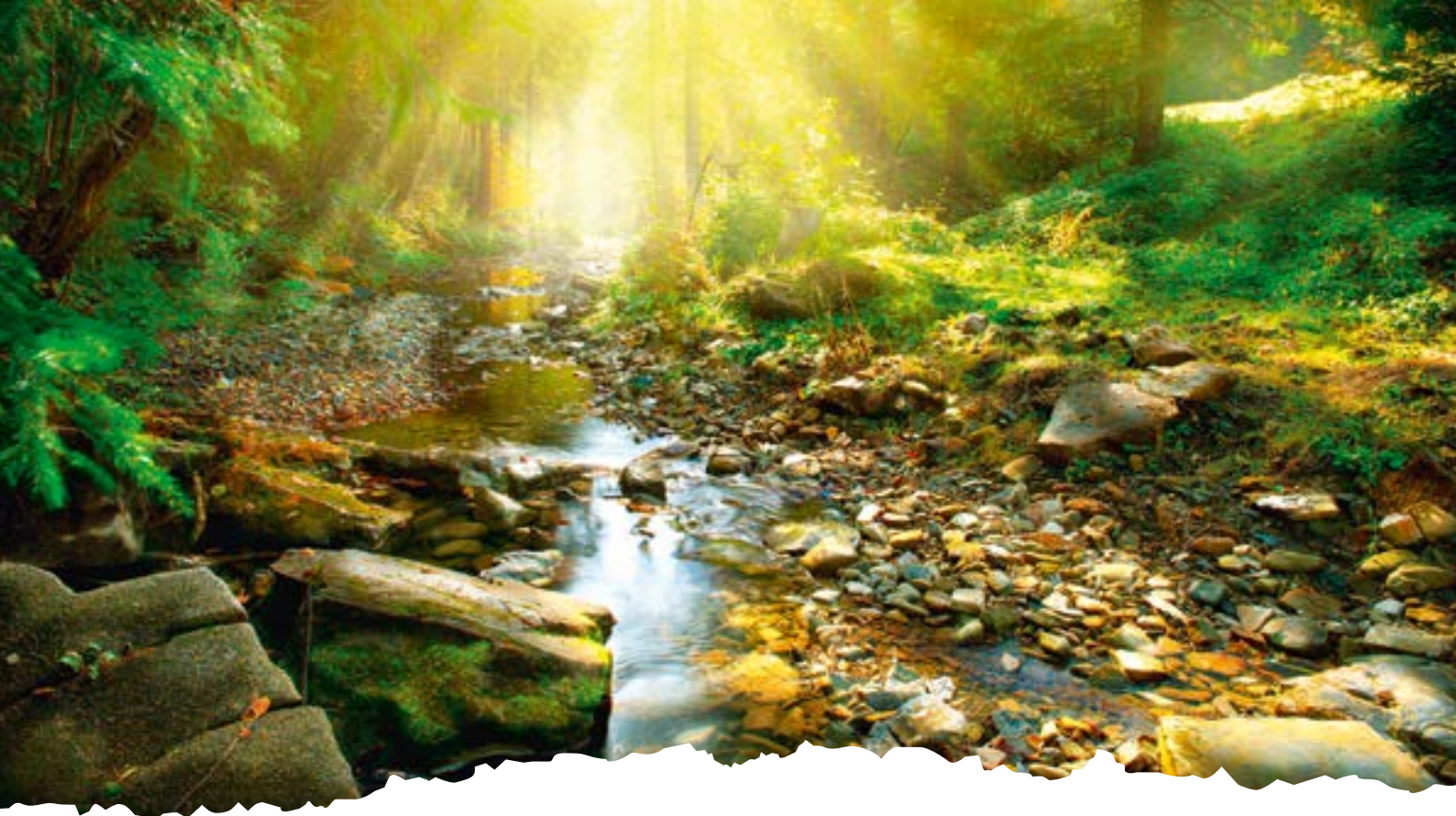
Unsere Klassiker

Winzerpfanne	17,80
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Waldpilzen in Crème fraîche, serviert mit hausgemachten Kartoffelplätzchen und Bohnen im Speckmantel _{2,3}	
Oberschweinstiege-Pfanne	18,90
Rinder- und Schweinefiletgeschnetzeltes mit frischen Pilzen in Wildkräuterrahm mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	
Rinderroulade nach Großmutter's Art	17,60
serviert mit hausgemachten Spätzle und glasierten Karotten _{2,3,4,9}	
Rindersauerbraten nach „Hessischer Art“	16,60
serviert mit Kartoffelknödeln und glasierten Karotten _{2,3}	
Wolfsbarschfilet, gebraten	18,90
auf 7-Kräuter-Pesto mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Kartoffelplätzchen	



Schnitzel

- | | |
|---|-------|
| Wiener Schnitzel vom Kalb | 19,90 |
| paniert, serviert mit Bratkartoffeln, Preiselbeertöpfchen, Zitronengarnitur und kleinem Gartensalat | |
| Jägerschnitzel | 16,20 |
| paniertes Schweineschnitzel mit frischen Pilzen in Rahm, serviert mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat | |
| Frankfurter Schnitzel | 16,90 |
| paniertes Schweineschnitzel mit unserer Grünen Soße, serviert mit Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat | |
| Sachsenhäuser Schnitzel | 16,50 |
| paniertes Schweineschnitzel, überbacken mit Apfelschmand und Handkäse, dazu kleines Töpfchen „Musik“, serviert mit Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat | |



Unsere Steaks

Rumpsteak vom Argentinischen Rind	23,90
mit Zwiebeln und Kräuterbutter, serviert mit Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse	
Rib-Eye-Steak	25,90
saftig und fein marmoriert, mit Kräuterbutter und Pfeffersoße, serviert mit getrüffeltem Parmesan Pommes frites und kleinem Gartensalat _{2,12}	
Rinderfiletsteak	29,80
mit 7 Kräuter-Kruste an Thymianjus, serviert mit Süßkartoffelpüree und frischem Marktgemüse	

Extra Beilagen zu unseren Steaks

Pfeffersoße	2,50
Thymianjus	2,50
hausgemachte Kräuterbutter	2,00
gebratene Zwiebeln	2,00



Desserts

Apfelwein-Tiramisu	6,30
Apfelwein-Mascarponecreme, geschichtet mit mariniertem Löffelbiskuit, garniert mit saisonalen Früchten	
Apfelstrudel	5,90
auf Vanillespiegel, mit einer Kugel Walnusseis	
Crème Brûlée	7,50
mit Himbeersorbet, garniert mit Früchten der Saison	
Hausgemachtes Joghurt-Eistörtchen	7,90
an Blaubeer-Kompott	
Eis geht immer	je Kugel 1,50
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss und Himbeersorbet	
Portion Sahne	1,00



Frisch gebackene Butter-Waffeln

täglich von 14.00 – 18.00 Uhr

mit warmen Kirschen	4,80
mit warmen Kirschen und Vanilleeis	5,80
mit Blaubeer-Kompott	4,80
mit Blaubeer-Kompott und Vanilleeis	5,80
mit Schokoladensoße und Vanilleeis	5,20

Kuchen vom Blech

In unserer Kuchentheke finden Sie ein abwechslungsreiches Angebot	Stück	3,40
Portion Sahne		1,00



Hausgemachte Limonade

Genießen Sie unsere hausgemachte Limonade in einer der lecker, prickelnden Geschmacksrichtungen – zubereitet mit frischer Minze, Zitrone und Eis.

Schwarze Johannisbeere	0,5 l	4,70
Apfel-Almkräuter	0,5 l	4,70
Holunderblüte	0,5 l	4,70
Himbeer	0,5 l	4,70
Zitrone	0,5 l	4,70
Kirsch	0,5 l	4,70



Kalte Getränke

■ Softgetränke

Taunus Quelle

Mineralwasser spritzig oder still	0,25 l	2,60	0,75 l	5,50
-----------------------------------	--------	------	--------	------

Coca-Cola ^{1,8} , Coca-Cola light ^{1,8,9,11} Mezzo Mix, Fanta, Sprite ^{1,3}			0,33 l	3,00
--	--	--	--------	------

■ Säfte & Nektar

Kelterei Heil

Apfelsaft, Apfelschorle	0,25 l	2,70	0,5 l	4,10
-------------------------	--------	------	-------	------

Orangensaft			0,2 l	3,00
-------------	--	--	-------	------

Kirschnektar, Bananennektar			0,2 l	3,00
-----------------------------	--	--	-------	------

■ Apfelwein

Apfelwein pur, süß ^{1,3} oder sauer	0,25 l	2,40	0,5 l	3,90
--	--------	------	-------	------

Apfelwein alkoholfrei	0,25 l	2,40	0,5 l	3,90
------------------------------	--------	------	-------	------

Apfelwein pur im Bembel 1, 2 oder 3 Liter			je Liter	7,40
---	--	--	----------	------

Orangen- und Zitronenlimonade nur in Verbindung mit Bembelbestellung			0,75 l	4,40
--	--	--	--------	------

■ Thomas Henry

Bitter Lemon ³ , Ginger Ale ¹ , Tonic Water ³			0,2 l	3,00
---	--	--	-------	------



Bier

■ *Frisch gezapft*

Fürstenberg Premium Pils feinherb und elegant	0,3 l	3,10	0,5 l	4,50
Paulaner Münchner Hell feinwürzig und vollmundig im Geschmack	0,3 l	3,10	0,5 l	4,50
Paulaner Münchner Dunkel goldbraune Farbe, malzaromatischer Geschmack	0,3 l	3,10	0,5 l	4,50
Paulaner Hefeweißbier Hell naturtrüb, spritzig mit leicht fruchtiger Note	0,3 l	3,10	0,5 l	4,50
Paulaner Zwickl ungefiltertes Kellerbier, dreifach gemischt	0,3 l	3,20	0,5 l	4,60
Radler Original Münchner & Zitronen-Limonade	0,3 l	3,10	0,5 l	4,50
Russ' Paulaner Hefeweißbier & Zitronen-Limonade	0,3 l	3,10	0,5 l	4,50
Weißbier Banane₃ oder Kirsch die fruchtige Alternative	0,3 l	3,40	0,5 l	4,90

■ *Aus der Flasche*

Paulaner Hefeweißbier Dunkel herzhaft malziger Geschmack	0,5 l	4,50
Paulaner Hefeweißbier Kristall fein perlende Klarheit	0,5 l	4,50

■ *Alkoholfreies Bier*

Paulaner Hefeweißbier	0,5 l	4,50
Original Münchner Hell	0,33 l	3,10



Offene Weine

■ *Weißweine*

Riesling Kabinett trocken Ungsteiner Weilberg – Prädikatswein, Deutschland	0,25 l Karaffe	5,40
Silvaner Kabinett trocken Ungsteiner Honigsäckel – Prädikatswein, Deutschland	0,25 l Karaffe	5,40
Müller-Thurgau feinherb Ungsteiner Osterberg – Deutschland QbA	0,25 l Karaffe	5,10
Weißweinschorle	0,25 l	4,20

■ *Rotweine*

Spätburgunder trocken Ungsteiner Kabinett, Qualitätswein – Winzer eG, Herrenberg	0,25 l Karaffe	5,20
Tempranillo trocken VdM, Acta Real, Spanien	0,25 l Karaffe	5,20

■ *Rosé*

Portugieser Weißherbst feinherb milder, süffiger Rosé Wein, wenig Säure Qualitätswein aus der Pfalz	0,25 l Karaffe	4,90
--	----------------	------

■ *Weingut Hofgut Battenberg* Deutsche Weinstraße, Pfalz

Riesling Spätlese 2018 weiß trocken mineralisch, feine Zitrusnote, schön eingebettete Säure	0,25 l Karaffe	5,90
	0,75 l Flasche	17,50
Grauburgunder Spätlese 2018 weiß trocken typisches Bukett von Honig, Quitte und Aprikose	0,25 l Karaffe	6,20
	0,75 l Flasche	18,50
Sauvignon blanc 2019 weiß trocken fruchtig leichte Zitrusnote	0,25 l Karaffe	6,70
	0,75 l Flasche	19,70
Cabernet Sauvignon 2016 rot trocken vollmundig, ausdrucksstark, elegant	0,25 l Karaffe	6,30
	0,75 l Flasche	18,80

■ *Weingut Schamari Mühle* Johannisberg, Rheingau

Riesling Spätlese 2017 weiß trocken Zitrusnote, ein Hauch von Pflirsich, reife Früchte	0,25 l Karaffe	6,60
	0,75 l Flasche	19,50
Partisan 2017, Cuvée rot trocken aus Regent und Spätburgunder tiefrot, körperreich, Kirschfrucht und Holznote	0,25 l Karaffe	6,20
	0,75 l Flasche	18,50



Heiße Getränke

■ Kaffee & Co.

Café	2,50	Espresso	2,30
Café, große Tasse	3,40	Espresso Macchiato	2,60
Capuccino	3,40	Espresso Double	3,90
Café au lait	3,40	Schokolade	3,40
Latte Macchiato	3,40	Schokolade mit Sahne	3,90

■ Tee

Darjeeling Schwarzer Tee	2,90
feiner Tee mit goldener Farbe und intensiv blumig aromatischem Geschmack	
Nana-Minze Kräutertee	2,90
hochwertige Spitzenauslese mit feinem kräftigem Tee	
Kamille Kräutertee	2,90
die etwas andere Inszenierung der klassischen Kamille mit Minze, Orange und Lemongras	
Hibiskus-Cranberry Früchtetee	2,90
fruchtige Mischung aus Cranberries, Apfelstücken, Orange und Hibiskus	
Rooibos Vanille-Sahne Rooibostee	2,90
südafrikanischer Rooibos mit edler Vanille	
Grüner Tee	2,90
traditioneller chinesischer Tee, mit zartem feinem Aroma	



Hochprozentiges

■ *Edelbrände Adrian*

Eine Besonderheit aus dem Brennkessel

Jahrzehntelange Erfahrung in der Braukunst und die Verarbeitung vollreifen Obstes, lassen unsere Brände aus dem Hause Adrian, Großheubach zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis werden.

Obstler 43%	2 cl	3,90
Wald Himbeer 43%	2 cl	4,60
Williams-Christ-Birne 43%	2 cl	4,50
Zartduftende Haselnuss 43%	2 cl	4,80

■ *Schnaps*

Ramazotti 30%, Jägermeister 35%, Fernet Branca 40%, Baileys 17%, Malteser Aquavit 40%, Absolut Vodka 35%	2 cl	3,30
---	------	------

■ *Mispelchen*

Hessischer Calvados (Apfelbrand 38%) mit eingelegtem Mispelchen ₃	2 cl	5,50
---	------	------

■ *Longdrinks*

Bombay Gin Tonic	0,2 l	7,50
Jack Daniels & Cola _{1,8}	0,2 l	7,50
Bacardi Cola _{1,8}	0,2 l	7,50
Absolut Vodka Orange oder Lemon ₃	0,2 l	7,50



Die Edlen

■ Schottischer Whisky

Johnny Walker Black Label | 40 % 4 cl 6,00
Ein Klassiker

■ Malt Whisky

Dalwhinnie | Highland | 43 % 4 cl 6,50
15 Jahre | Kakao, leichter Torf, süßes Heidekraut. Ein sehr ausgewogener Whisky. Ideal für Einsteiger.

Talisker | Isle of Skye | 45,8 % 4 cl 6,50
10 Jahre | Rauchig, malzig und mit pfeffrigem Abgang. Mehrfach prämiert und Lieblingswhisky vom Wirt.

Laphroaig | Islay | 40 % 4 cl 7,00
10 Jahre | Rauchig, erdig. Nur was für Liebhaber des Laphroaigs.

Oban | Highland | 43 % 4 cl 7,50
14 Jahre | Malzig, frischer Torf und ein Hauch von frischem Seetang.

Auchentoshan | Lowland | 43 % 4 cl 7,00
12 Jahre | Ein leichter Whisky mit Spuren von Vanille und Zitronengras.

The Macallan | Speyside | 40 % 4 cl 8,00
Amber. Karamell, dunkle Schokolade, Zimt und Orange.

■ Irischer Whisky

Bushmills Three Woods | 40 % 4 cl 7,50
16 Jahre | Ausgewogener, fruchtbetonter Whisky.

■ Kanadischer Whisky

Canadian Club | 45 % 4 cl 6,50
12 Jahre | Ein schöner Blend, sehr fruchtig mit viel Aroma.

■ USA Whisky

Markers Mark – Red Seal | 45 % 4 cl 6,50
Die bei einem Bourbon Whisky typischen Vanillearomen verbinden sich elegant mit Nelke und Orange. Mild und kräftig zugleich.

■ Grappa

Grappa Di Prosecco | 42 % 2 cl 4,50
von Andrea da Ponta, fruchtig

Grappa Di Moscato | 40 % 2 cl 4,50
von Frattina, würzig

Grappa „Tre Soli Tre“ | 44 % 2 cl 6,90
Rebsorte Nebbiola da Barolo
Der König unter den Grappas

■ Brandy

Cardenal Mendoza | 40 % 4 cl 7,00
Spanien

■ Rum

Ron Varadero Oro | 40 % 4 cl 7,00
5 Jahre | Kuba

Malecon Reserva Superior | 40 % 4 cl 7,50
12 Jahre | Panama

■ Gin

... pur zu genießen oder kombiniert mit Thomas Henry Tonic Water ₃

Ginger 4 cl 6,00
Frankfurt, Deutschland
Würziger Ingwer mit Wacholder

Brockmans 4 cl 5,50
England
Fruchtige Blau- und Brombeere