

Unsere *Apfel-Aperitife*

Gerne möchten wir Ihnen einen unserer hauseigenen Aperitifs empfehlen:



„ApfelSecco“ feinherb
ApfelSecco von Boskoop & Goldparmäne
7,0 Vol% 0,1 l. 3,90



„Große Liebe“ feinherb-fruchtig
ApfelSecco Rosé mit Kirsche
7,5 Vol% 0,1 l. 4,00

– NEU –



„MarcusSecco“ feinherb
Secco von Chardonnay & Apfel
7,0 Vol% 0,1 l. 4,50

ApfelSecco „Spritze“
ApfelSecco mit Aperol und Eis
0,2 l. 5,90

Apfel-Blüten-Cocktail
ApfelSecco mit Hollunderblütensirup
frischer Minze und Eis
0,2 l. 5,90




Schuch's Apfeldessertwein „Solera“
Barrique medium
19,0 Vol% 0,05 l. 3,90

Alkoholfreie Aperitife



Schuch's „Apfelgarten“ Rosé
Perlsaft vom Streuwiesenobst
alkoholfrei 0,15 l. 2,90

Alle mit  gekennzeichneten Spezialitäten finden Sie in unserer Pomotheke, gegenüber der Theke, zum Mitnehmen.

Apfelweinspezialitäten¹



„Hausschoppen“ • trocken
Der typische Frankfurter Apfelwein
7,0 Vol% / 0,25 l. 2,20



Apfelwein mit Quitte • fruchtig-herb
Von Äpfeln und Quitten
aus kontrolliertem biologischem Anbau
6,5 Vol% / 0,25 l. 2,90



Goldparmäne mit Trierer Weinapfel • feinherb
Von Äpfeln aus kontrolliertem biologischem Anbau
8,0 Vol% / 0,25 l. 3,50



Boskoop sortenrein • feinherb
Kronberg am Rebener
6,8 Vol% / 0,25 l. 3,50



„Apfelwein Rosé“ • fruchtig-mild
mit Holunderbeeren
6,5 Vol% / 0,25 l. 3,00



Roter Apfelwein • feinherb
mit Holunderbeeren und Speierling
8,5 Vol% / 0,25 l. 4,50



„KultApfel“ • Der hessische Cidre
Bio-Apfelwein der Wirtshauskelterer
6,0 Vol% / 0,25 l. 3,00

Unsere Apfelweine keltern wir selbst
von hessischen Äpfeln aus Kronberg.

Apfelweinprobe

5 Apfelweinspezialitäten im Probiertglas
je 0,1 l. 7,90

Alkoholfreie Getränke

„NOW“ Bio-Limonaden

Fresh Lemon, Sunny Orange, Grape Fruit, Holler Blüte
Fl. 0,33 l. 3,50

Apfel-Holundersaft / Schorle

0,25 l. 2,50 / 0,5 l. 4,50

Hassia Mineralwasser

Fl. 0,25 l. 1,90 / Fl. 0,7 l. 3,90

Elisabethen-Quelle medium / still

Fl. 0,7 l. 4,90

Biere^a vom Fass

Licher Pilsner und Kellerbier

0,3 l. 2,90 / 0,4 l. 3,90

Licher Hefeweizen

0,3 l. 2,90 / 0,5 l. 4,50

Lammsbräu alkoholfrei Bio Weiße & dunkle Weiße

Flasche 0,5 l. 4,90

Lammsbräu alkoholfrei Bio hell & dunkel

Flasche 0,33 l. 3,90



Hausbrand • Von der Apfelhefe
im Holzfass gereift
40,0 Vol% / 2 cl. 3,90

Weitere Obstbrände und Schnäpse finden Sie in unserer Dessertkarte.

Weißweine aus der Region

Rheinhessen

Weingut Mengel-Eppelmann

Grauer Burgunder • feinherb

eleganter, frischer Wein mit dezenter Apfelnote

Fl. 0,75 l. 17,90 / Gl. 0,2 l. 4,90

Chardonnay • feinherb

feine Citrusnote, präzises Bukett,
voll und elegant, ein idealer Essensbegleiter

Fl. 0,75 l. 19,90 / Gl. 0,2 l. 5,50

Silvaner • feinherb

Ausgeprägte Frucht
eleganter, frischer, feinwürziger Wein

Gl. 0,2 l. 5,50

Rheingau

Winzer von Erbach

Riesling • trocken

„Erbacher Michelmark Kabinett“

dezente Citrusfrucht, leichte Würze

Fl. 0,75 l. 17,90 / Gl. 0,2 l. 4,90

Riesling • feinherb

„Erbacher Steinmorgen“

schlank, dezente Pfirsichblume, feinherbe Frucht

Fl. 0,75 l. 17,90 / Gl. 0,2 l. 4,90

Rotweine aus der Region

Rheinhessen

Weingut Mengel-Eppelmann

Cuvée Cabernet • trocken

dunkles Blaurot, samtige, reife Fruchtaromen

Fl. 0,75 l. 19,90 / Gl. 0,2 l. 5,90

Cuvée Exklusiv • feinherb

kräftige Aromen von Kirsche und Brombeere

Fl. 0,75 l. 19,90 / Gl. 0,2 l. 5,90

Rheingau

Winzer von Erbach

Spätburgunder • trocken

„Primus“

Spätburgunderduft mit Brombeernote

Fl. 0,75 l. 19,90 / Gl. 0,2 l. 5,90

Spätburgunder • trocken

„Barrique“ goldene Preismünze

dezente Vanilletöne, edel, viel Stoff und Potential,

finessenreicher Abgang

Fl. 0,75 l. 29,90

Rosé • feinherb

reifes, fruchtiges Kirsch-Burgunderaroma

Gl. 0,2 l. 5,50