

Unsere *Apfel-Aperitife*

Gerne möchten wir Ihnen einen unserer hauseigenen Aperitifs empfehlen:



„ApfelSecco“ trocken
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



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

ApfelSecco „Spritz“
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

Akoholfreie Aperitife



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



Schuch's „FriSecco“
Perlsaft vom Apfel und der Quitte
alkoholfrei 0,15 l. 2,90

Alle mit dem  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 Probiergläschen

je 0,1 l. 6,90

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 Premium Pilsener

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

Licher Hefeweizen und Kellerbier hell

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

Lammsbräu alkoholfrei Bio

Weiß & dunkle Weiß

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*¹ 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

Rotweine¹ 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