

EMPFEHLUNG ZUM APFEL-RACLETTE

JAHRGANGSAPFELWEIN

	Liter	Euro
2015 Graue Renette	0,1	3,00
7% vol. trocken – fruchtig, rund, harmonisch	0,75	14,50
2015 Goldparmäne mit Speierling*	0,1	4,00
6% vol. halbtrocken – vollfruchtig, renettenwürzig und birnenfruchtig	0,75	20,00

APFELPERLWEIN MIT KOHLENSÄURE VEREDELTE

2016 Ananasrenette*	0,1	4,00
3% vol. halbtrocken – exotisch-fruchtig mit Sommerfrische	0,75	20,00

APFELSCHAUMWEIN TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

2010 Rosé Cuvée*	0,1	5,00
8% vol. brut – Apfelschaumwein aus besonders roten Äpfeln und Ananasrenette	0,75	25,00

SPEISEN

KÄSE

Handkäse* – mit Musik, Brot und Butter		
klein		4,50
groß		5,50

Schweizer Käseraclette* – mit Brot mit Brot und Zwiebeln		5,00 5,50
--	--	----------------------------

Apfel-Raclette* im Pfännchen mit Raclettekäse, Mais, Silberzwiebeln, Pellkartoffeln, sauren Gürkchen, frisch gehackten Zwiebeln, Äpfeln zum Schmoren und Brot ab 2 Personen nach Reservierung		20,00 /Person
---	--	----------------------

Käsetrio mit Wildblumenkäse* – mit Brot und Butter		8,00
---	--	-------------

Unser Käsesortiment umfasst ausgewählte Spezialitäten von überwiegend hessischen Hofkäsereien. Allesamt 100% BIO mit einzigartigem Charakter. Alle Käse sind pasteurisiert oder thermisiert. Die Höfe zum Käse: Dottenfelder Hof - Bad Vilbel; Bornwiesenhof - Hußweiler; Phönix Naturprodukte GmbH - Rosbach; Käserei Birkenstock - Hüttenberg; Hof Steinrausch - Wascheid; ÖMA Beer GmbH - Kissleg.

SALAT

Kartoffelsalat* – hausgemacht und vegetarisch		4,50
--	--	-------------

HESSISCH

Grüne Soße* – mit Kartoffeln und Eiern		8,00
Bratwurst á la Chef* – mit Grüner Soße, Brot und Butter		
Schweine/Rind		9,50
Lamm		10,50

BIO-BUFFETS UNTERM APFELBAUM

Für Eure privaten Feiern und geschäftlichen Veranstaltungen arrangieren wir unsere Bio-Bufferets in verschiedenen Variationen.

Anfragen unter: info@obsthof-am-steinberg.de und am Tresen der Schoppenwirtschaft.

KOMBI

Bratwurst* und hausgemachter Kartoffelsalat* – mit Brot, Senf und Ketchup		
Schweine/Rind		7,50
Lamm		8,00

WURST

Schweine/Rind-Bratwurst* frisch vom Grill mit Brot, Senf und Ketchup		4,50
Lamm-Bratwurst* frisch vom Grill mit Brot, Senf und Ketchup		5,00
1 Frankfurter Würstchen* mit Ketchup und Kartoffelsalat		4,50
1 Paar Frankfurter Würstchen* mit Ketchup und Brot		5,00
1 Paar Frankfurter Würstchen* mit Ketchup und Kartoffelsalat		6,50
Ahle Worscht* – die nordhessische Ur-Salami mit Brot und Butter		8,50
1 Paar Ziegen-Knacker* – mit Brot und Senf		4,00

Unser Wurstsortiment umfasst ausgewählte Spezialitäten von unseren Hofmetzgereien. Allesamt 100% Bio mit einzigartigem Charakter. Die Höfe zur Wurst: Hofgut Patershausen - Heusenstamm; Hof Steinrausch - Wascheid; Dottenfelder Hof - Bad Vilbel

KLEIN UND FEIN

Brot mit Griebenschmalz*, Frischkäse* oder veganem Aufstrich*		2,50
--	--	-------------

Denningers Mühlenbäckerei, Frankfurt Bornheim backt für uns „Schneiders Brotlaib“ – ein ausgehobenes Roggenmischbrot mit Sauerteig, 100% Bio.

SÜSSES

frisch gebackene Waffel* – mit Puderzucker		3,00
mit hausgemachtem Apfelbrei *		3,50
Stockbrot* – am Lagerfeuer		2,50

KNUSPER / KNABBER

Kartoffelchips*		2,50
------------------------	--	-------------

SELBSTBEDIENUNG



* kontrolliert biologischer Anbau
seit 1994
DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Alle Preise inkl. MwSt.

JAHRGANGSAPFELWEINE AB FLASCHE

	Liter	Euro
Schneider Schoppen*	0,1	1,50
7% vol. trocken – Uropas liebstes Stöffche - SP	0,75	8,00
2015 Graue Renette	0,1	3,00
7% vol. trocken – fruchtig, rund, harmonisch	0,75	14,50
2016 Boskoop mit Speierling*	0,1	3,00
7,5% vol. trocken – feinstes Apfel-Mineral	0,75	15,00
2016 Remo*	0,1	3,50
5,5% vol. halbtrocken – auf der Zunge tänzelnder Apfel	0,75	15,50
2013 Goldparmäne Barrique*	0,1	4,00
7,5% vol. trocken – mild, würzig-gereifte Frucht	0,75	20,00
2015 Goldparmäne mit Speierling*	0,1	4,00
6% vol. halbtrocken – vollfruchtig, renettenwürzig und birnenfruchtig	0,75	20,00

SCHAUMWEINE

APFELPERLWEIN MIT KOHLENSÄURE VEREDELT

Diebweg*	0,1	3,50
3,5% vol. halbtrocken – auf Lösslehm gereifte Cidre-Äpfel	0,75	17,50
2016 Kaiser Wilhelm*	0,1	3,50
4% vol. lieblich – blütenduftige Leichtigkeit und finessenreiche Eleganz	0,75	17,50
2016 Ananasrenette*	0,1	4,00
3% vol. halbtrocken – exotisch-fruchtig mit Sommerfrische	0,75	20,00
2016 Boskoop Alte Bäume*	0,1	5,00
4% vol. halbtrocken – fruchtig verspielte Apfelriesen - SP	0,75	25,00

APFELSCHAUMWEIN TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

2010 Goldparmäne*	0,1	4,00
8% vol. brut – goldene Apfelkönigin, mind. 48 Monate auf der Feinhefe gereift	0,75	20,00
2010 Rosé Cuvée*	0,1	5,00
8% vol. brut – Apfelschaumwein aus besonders roten Äpfeln und Ananasrenette	0,75	25,00

SCHANKWEINE AB FASS

HAUSSCHOPPEN

	Liter	Euro
pur oder gespritzt	0,25	2,25

SCHANKWEINE AB FASS

aktuelle Auswahl	0,25	ab 2,25
-------------------------	------	---------

GLÜHAPFEL

Glühapfelwein*	0,2	3,50
Glühapfelsaft*	0,2	3,50

OBSTBRÄNDE

	cl	Euro
Apfelbrand – 42% vol.	2	4,00
Apfelhefebrand – 40% vol.	2	4,50
Speierlingsbrand – 42% vol.	2	5,00

ALKOHOLFREIES

	Liter	Euro
Wasser	0,25 1,00	1,25 4,00
Apfelsaft*	0,25 0,75	2,50 7,00
Apfel-Birnensaft*	0,25 0,75	3,50 10,00
Apfel-Quittensaft*	0,25 0,75	4,50 13,00
Kaffee* – wahlweise mit Milch und Rohrzucker	Becher	2,50
Tee* – verschiedene Sorten	Becher	2,50

SELBSTBEDIENUNG



* kontrolliert biologischer Anbau
seit 1994
DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Obsthof am Steinberg
Inhaber Andreas Schneider
Am Steinberg 24
60437 Frankfurt am Main

Alle Preise inkl. MwSt.
SP = mit echtem Speierling

Büro: 06101/9875725
Hofladen/
Schoppenwirtschaft: 06101/41522
Fax.: 06101/497484

www.obsthof-am-steinberg.de
info@obsthof-am-steinberg.de