

SPEISEN

SALAT

Kartoffelsalat* – hausgemacht und vegan	4,00
Tomaten* – mit frischem Basilikum, Brot und Butter	6,50
Tomate/Dozzarella-Käse* – die hessische Antwort auf Mozzarella mit frischem Basilikum, Brot und Butter	9,50

KÄSE

Handkäse* – mit Musik, Brot und Butter klein	4,50
groß	5,50
Käsetrio mit Wildblumenkäse* – mit Brot und Butter	8,00
L'amour rouge-Käse* – mit Brot, Butter, Zwiebeln und schwarzer Johannisbeersauce	9,50
Ziegenkäsetrio*: Münster, Camembert und Schnittkäse mit Brot und Butter	11,00
Käseteller* – mit Brot und Butter	12,00

Alle Käse sind pasteurisiert oder thermisiert.

Die Höfe zum Käse: Dottenfelder Hof - Bad Vilbel; Käserei Birkenstock - Hüttenberg; Käserei Weißenhorn - Allgäu; Käserei zur Wies - Wangen; Hof Steinrausch - Wascheid.

HESSISCH

Grüne Soße* – mit Kartoffeln und Eiern	8,00
Bratwurst à 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 Euch unsere Bio-Buffer in verschiedenen Variationen.

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

KOMBI

Bratwurst* und hausgemachter Kartoffelsalat* – mit 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
1 Paar Ziegen-Knacker* – mit Brot und Senf	4,00
Ahle Worscht – die nordhessische Ur-Salami mit Brot und Butter	8,50

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

Bitte beachtet unsere aktuellen Tagesangebote!

KLEIN UND FEIN

Brot mit Griebenschmalz* und Frischkäse*	2,50
---	-------------

SÜSSES

Kuchen* je nach Saison Stück	3,50
-------------------------------------	-------------

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

KNUSPER / KNABBER

Kartoffelchips*	2,50
Butterkekse*/Apfelschnitze*	3,50

SELBSTBEDIENUNG



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

Alle Käse sind pasteurisiert oder thermisiert.
Alle Preise inkl. MwSt.

PREISLISTE SCHOPPENWIRTSCHAFT 2018

JAHRGANGSAPFELWEINE AB FLASCHE

	Liter	Euro
Schneider Schoppen*	0,1	1,50
7% vol. trocken – Uropas liebstes Stöffche - SP	0,75	8,00
2016 Goldrenette mit Mispel*	0,1	3,50
7,5% vol. trocken – sortenreiner Apfelwein aus historischen Goldrenetten mit Mispeln verfeinert	0,75	14,50
2016 Remo*	0,1	3,50
5,5% vol. halbtrocken – auf der Zunge tänzelnder Apfel	0,75	14,50
2013 Goldparmäne Barrique*	0,1	4,00
7,5% vol. trocken – mild, würzig-gereifte Frucht	0,75	20,00
2015 Carpentin Barrique*	0,1	4,00
6,5% vol. trocken – sortenreiner Apfelwein im Eichenholzfass ausgebaut	0,75	20,00
2016 Goldparmäne mit Speierling*	0,1	4,00
6,5% vol. halbtrocken – vollfruchtig, die Königin der Renetten	0,75	20,00
2016 Goldparmäne mit Weinbirne*	0,1	5,00
3,5% vol. lieblich – vollmundig, renettenwürzig und birnenfruchtig	0,75	25,00

SCHAUMWEINE

APFELPERLWEIN MIT KOHLENSÄURE VEREDELT

2016 Goldparmäne Junge Bäume*	0,1	3,50
6% vol. fasttrocken – feinherb und spritzig	0,75	17,50
2016 Ü-60*	0,1	4,00
6,5% vol. halbtrocken – Apfelcidre aus den Sorten Königlicher Kurzstiel und Karmijn de Sonnaville	0,75	20,00
2017 Apfel-Cuvée*	0,1	4,50
5% vol. halbtrocken – Zwei Seelen in einer Brust: Würze und Stoffigkeit	0,75	22,50
2016 Eis-Apfelcidre*	0,1	5,00
5% vol. lieblich – Apfelcidre aus Rote Sternrenette und Jonagold im Naturfrost-Verfahren	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
2008 Boskoop mit Birne*	0,1	5,00
8% vol. extra trocken – erfrischende Birnenwürze, mind. 60 Monate auf der Feinhefe gereift	0,75	25,00
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 2,50
-------------------------	------	---------

OBSTBRÄNDE

	cl	Euro
Apfelbrand – 42% vol.	2	4,00
Apfelhefebrand – 45% vol.	2	4,00
Speierlingsbrand – 42% vol.	2	5,00

ALKOHOLFREIES

	Liter	Euro
Wasser	0,25	1,25
	1,00	4,00
Apfelsaft*	0,25	2,50
	0,75	7,00
Apfel-Birnensaft*	0,25	3,50
	0,75	10,00
Apfel-Quittensaft*	0,25	4,50
	0,75	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