

EMPFEHLUNG ZUM APFEL-RACLETTE

JAHRGANGSAPFELWEIN

	Liter	Euro
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 Boskoop mit Speierling*	0,1	3,00
7,5% vol. trocken – feinstes Apfel-Mineral	0,75	15,00

APFELPERLWEIN MIT KOHLENSÄURE VEREDELTE

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

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

Unser Käsesortiment umfasst ausgewählte Spezialitäten von überwiegend hessischen Hofkäseereien. 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; Käseerei 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



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

2016 Goldrenette mit Mispel* 0,1 3,50
7,5% vol. trocken – sortenreiner Apfelwein 0,75 14,50
aus historischen Goldrenetten mit Mispeln verfeinert

2016 Boskoop mit Speierling* 0,1 3,00
7,5% vol. trocken – feinstes Apfel-Mineral 0,75 15,00

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 Eis-Apfelcidre* 0,1 5,00
5% vol. lieblich – Apfelcidre aus Rote Sternrenette und Jonagold 0,75 25,00
im Naturfrost-Verfahren

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

SCHANKWEINE AB FASS

HAUSSCHOPPEN

pur oder gespritzt Liter Euro

SCHANKWEINE AB FASS

aktuelle Auswahl 0,25 ab 2,25

GLÜHAPFEL

Glühapfelwein* 0,2 3,50

Glühapfelsaft* 0,2 3,50

OBSTBRÄNDE

Apfelbrand – 42% vol. cl Euro

Apfelhefebrand – 40% vol. 2 4,50

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