

## SPEISEN

### VEGAN

<b>Brot mit Zwiebel-Schmelz*</b>	<b>EUR</b>	<b>3</b>
<b>Brot mit Radieschen*</b> <i>Alsana und Salz</i>		<b>4</b>
<b>Kartoffelsalat*</b> <i>hausgemacht</i>		<b>5</b>
<b>Tomaten*</b> <i>mit frischem Basilikum, Balsamico, Brot und Alsana</i>		<b>8,50</b>
<b>Hirsekroketten*</b> <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Tomaten und Balsamico</i>		<b>10</b>
<b>Tempeh*</b> <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Tomaten und Balsamico</i>		<b>10</b>
<b>2 Cevapcici*</b> <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Tomaten und Balsamico</i>		<b>10</b>

### VEGETARISCH

<b>Brot mit Frischkäse*</b>		<b>3</b>
<b>Brot mit Radieschen*</b> <i>Butter und Salz</i>		<b>4</b>
<b>Handkäse*</b> <i>mit Musik, Brot und Butter</i>		<b>5</b>
	<i>klein</i>	<b>6</b>
	<i>groß</i>	
<b>Tomaten*</b> <i>mit frischem Basilikum, Balsamico, Brot und Butter</i>		<b>8,50</b>
<b>Käsetrio*</b> <i>mit Brot und Butter</i>		<b>10</b>
<b>Grüne Soße*</b> <i>mit Kartoffeln und Eiern</i>		<b>10</b>

### WURST

<b>Brot mit Griebenschmalz*</b>	<b>EUR</b>	<b>3</b>
<b>Schweine/Rind-Bratwurst*</b> <i>frisch vom Grill mit Brot, Senf und Ketchup</i>		<b>5</b>
<b>Rind-Bratwurst*</b> <i>frisch vom Grill mit Brot, Senf und Ketchup</i>		<b>5</b>
<b>Lamm-Bratwurst*</b> <i>frisch vom Grill mit Brot, Senf und Ketchup je nach Verfügbarkeit</i>		<b>6</b>
<b>1 Paar Frankfurter Würstchen*</b> <i>mit Ketchup und Brot</i>		<b>5</b>
<b>Bratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat*</b> , <i>Senf und Ketchup</i>		
	<i>Schweine/Rind</i>	<b>8,50</b>
	<i>Rind</i>	<b>8,50</b>
	<i>Lamm</i>	<b>10</b>
<b>Bratwurst mit grüner Soße*</b> , <i>Brot und Butter</i>		
	<i>Schweine/Rind</i>	<b>10</b>
	<i>Rind</i>	<b>10</b>
	<i>Lamm</i>	<b>12,50</b>

### SÜSSGEBÄCK

<b>Saisonale Kuchen*</b> <i>nach Saison</i>	<b>4</b>
<b>Schoko Orange-/Kokoskekse*</b> <i>(v)</i>	<b>3</b>

### SALZIGE SNACKS

<b>Grissini*</b> <i>(vg)</i> , <b>Pane Picco*</b> <i>(v)</i> , <b>Taralli*</b> <i>(v)</i>	<b>3</b>
<b>Kartoffelchips*</b>	<b>3,50</b>

### EIS

<b>Verschiedene Sorten*</b> <i>in Bio-Qualität</i>	<b>3</b>
--	----------

#### Unsere Bio-Lieferanten:

Dottenfelder Hof - Bad Vilbel; Käserei Birkenstock - Hüttenberg; Käserei Weißenhorn - Allgäu; Käserei zur Wies - Wangen; Gebr. Baldauf - Lindenberg/Allgäu; BiUno GmbH - Gießen/Lützellinden; Denningers Mühlenbäckerei - Frankfurt; Hofgut Patershausen - Heusenstamm; Biospahn - Frankfurt; SojaFarm - Trechtingshausen; BiBack Zwiebackfabrik Sommer GmbH & Co. KG - Neu-Anspach

## BIO-BUFFETS UNTERM APFELBAUM

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

Anfragen unter: [info@obsthof-am-steinberg.de](mailto:info@obsthof-am-steinberg.de) und am Tresen der Schoppenwirtschaft

## SELBSTBEDIENUNG

\* kontrolliert biologischer Anbau  
v = vegan  
vg = vegan und glutenfrei

Alle Preise inkl. MwSt.  
Unsere Apfelweine und Cidre enthalten natürliche und/oder zugesetzte Sulfite.  
Allergen- und Zusatzstoff-Liste auf Anfrage am Tresen erhältlich.

# BIO-GETRÄNKE SCHOPPENWIRTSCHAFT 2023

## JAHRGANGSAPFELWEINE

	Liter	EUR
<b>Schneider Schoppen</b>	0,1	2,50
7 % vol. trocken – Uropas liebstes Stöffche mit echtem Speierling	0,75	12
<b>2022 Goldrenette mit Weinbirne*</b>	0,1	3,50
6,5 % vol. halbtrocken – wie Samt und Seide	0,75	17,50
<b>2020 Sankt Martin*</b>	0,1	4
6 % vol. halbtrocken – Streuobstwiesenessenz!	0,75	20
<b>2020 Goldparmäne Am Steinberg*</b>	0,1	4,50
3 % vol. lieblich – vollfruchtig mit Frische	0,75	22,50
<b>2022 Carpetin*</b>	0,1	5
5 % vol. lieblich – saftige Frische	0,75	25

## NATUR-APFELWEINE

NATURBELASSEN MITTELS SCHWERKRAFT GEFÜLLT

<b>2018 MALUS FINIS Muskatrenette Barrique*</b>	0,1	6
9 % vol. trocken – kraftvolle Muskatrenette, feines Holz und Birnenfrucht	0,75	30
<b>2018 MALUS AUREUS*</b>	0,1	7
9 % vol. fruchtig trocken, naturtrüb – golden barocke Frucht in Vollendung	0,75	35

## SCHAUMWEINE

APFELPERLWEIN MIT KOHLENSÄURE VEREDELT

<b>Diebweg*</b>	0,1	3,50
5,5 % vol. halbtrocken – auf Lösslehm gereifte Cidre-Äpfel	0,75	17,50
<b>2021 Rote Sternrenette*</b>	0,1	3,50
5,5 % vol. halbtrocken – Spannung aus Süße und Säure	0,75	17,50
<b>Pomona*</b>	0,1	4
5,5 % vol. halbtrocken – so wunderbar sind wilde Äpfel	0,75	20
<b>2021 Apfel-Cuvée*</b>	0,1	4
6 % vol. trocken – mit vollfruchtigem Bukett	0,75	20
<b>2022 Goldparmäne*</b>	0,1	4,50
2,5 % vol. lieblich – die Königin der Renetten	0,75	22,50

## SCHANKWEINE AB FASS

### HAUSSCHOPPEN

	Liter	EUR
<b>pur oder gespritzt</b>	0,25	3

### SCHANKWEINE AB FASS

<b>aktuelle Auswahl</b>	0,25	ab 4
-------------------------	------	------

## OBSTBRÄNDE

	cl	Euro
<b>Ockstädter Streuobst Apfelbrand – 42% vol.</b>	2	4
<b>Ockstädter Mirabellenlikör – 25% vol.</b>	2	4
<b>Ockstädter Sauerkirschlikör – 23% vol.</b>	2	4

## ALKOHOLFREIES

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

## SELBSTBEDIENUNG

DE-ÖKO-006  
\* kontrolliert biologischer Anbau

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