

EMPFEHLUNG ZUM APFEL-RACLETTE

	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
2018 Boskoop Alte Bäume*	0,1	4,00
7 % vol. fast trocken – sortenreiner Apfelwein fruchtig verspielte Apfelriesen - SP	0,75	20,00
2018 Fürstlicher Tafelapfel mit Quitte*	0,1	5,00
4,5 % vol. fast trocken – quittenfruchtig und apfel frisch Apfelperlwein mit Kohlensäure veredelt	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		8,50

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	8,50
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	4,50

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

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

SÜSSES

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

KNUSPER / KNABBER

Kartoffelchips*	2,50
MOGLi Demeter Kekse*	2,00
MOGLi Demeter Pizzastangen*	2,50
MOGLi Demeter Brezel*	2,50

SELBSTBEDIENUNG



Alle Preise inkl. MwSt.

JAHRGANGSAPFELWEINE AB FLASCHE

	Liter	Euro
Schneider Schoppen	0,1	2,00
7% vol. trocken – Uropas liebstes Stöffche - SP	0,75	9,50
2016 Goldrenette mit Mispel*	0,1	3,50
7,5% vol. trocken – sortenreiner Apfelwein aus historischen Goldrenetten mit Mispeln verfeinert	0,75	14,50
2018 Graurennetze, Christkindler und Weinbirne*	0,1	3,50
7,5 % vol. trocken – fruchtig, rund, harmonisch	0,75	17,50
2018 Apfeltrio*	0,1	3,50
6 % vol. halbtrocken – vollmundig mit fruchtigem Bukett Sorten: Heuchelheimer Schneeapfel, Christkindler, Roter Eiserapfel und echter Speierling - SP	0,75	17,50
2018 Boskoop Alte Bäume*	0,1	4,00
7 % vol. fast trocken – fruchtig verspielte Apfelriesen - SP	0,75	20,00
2016 Goldparmäne mit Weinbirne*	0,1	5,00
3,5 % vol. lieblich – vollmundig, renettenwürzig, birnenfruchtig	0,75	25,00

MALUS GRAVITY

OHNE ZUSATZ VON SCHWEFEL MITTELS SCHWERKRAFT GEFÜLLT.
UNSERE NATUR-APFELWEINLINIE FÜR LIEBHABER KERNIGER STÖFFCHE!

2018 Boskoop mit Birne*	0,1	3,00
8 % vol. trocken – urig-kernig mit Birnenschmelz	0,75	17,00

SCHAUMWEINE

APFELPERLWEIN MIT KOHLENSÄURE VEREDELT

2018 Roter Trierer Weinapfel*	0,1	4,00
4% vol. lieblich – rotfruchtig mit würzigem Pfiff	0,75	21,00
2018 Goldparmäne Alte Bäume*	0,1	4,50
6,5 % vol. halbtrocken – nussig, fruchtig und spritzig	0,75	22,50
2018 Fürstlicher Tafelapfel mit Quitte*	0,1	5,00
4,5 % vol. fast trocken – quittenfruchtig und apfel frisch	0,75	25,00
2018 Wildlinge auf Löss 2.0*	0,1	6,00
5 % vol. lieblich – wilde Äpfel auf ihrem Höhepunkt!	0,75	30,00

APFELSCHAUMWEIN TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

2018 Schneeweißchen und Rosenrot*	0,1	5,00
8,5 % vol. brut – Ananasrenetten, würzig	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	1,50 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