

## SPEISEN

### SALAT

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

### KÄSE

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

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

<b>Grüne Soße*</b> – mit Kartoffeln und Eiern	<b>8,50</b>
<b>Bratwurst à la Chef*</b> – mit Grüner Soße, Brot und Butter	<b>9,50</b>
Schweine/Rind	<b>10,50</b>
Lamm	

## 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.

### KOMBI

	Euro
<b>Bratwurst* und hausgemachter Kartoffelsalat*</b> – mit Senf und Ketchup	
Schweine/Rind	<b>7,50</b>
Lamm	<b>8,00</b>

### WURST

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

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

<b>Brot mit Griebenschmalz* und Frischkäse*</b>	<b>2,50</b>
---	-------------

### SÜSSES

<b>Kuchen* je nach Saison Stück</b>	<b>3,50</b>
-------------------------------------	-------------

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

### KNUSPER / KNABBER

<b>Kartoffelchips*</b>	<b>2,50</b>
<b>MOGLi Demeter Kekse*</b>	<b>2,00</b>
<b>MOGLi Demeter Pizzastangen*</b>	<b>2,50</b>
<b>MOGLi Demeter Brezel*</b>	<b>2,50</b>

## SELBSTBEDIENUNG

# PREISLISTE SCHOPPENWIRTSCHAFT 2019

## JAHRGANGSAPFELWEINE AB FLASCHE

	Liter	Euro
<b>2016 Boskoop*</b>	0,1	2,00
7,5 % vol. trocken – erfrischend, schlanke Frucht - SP	0,75	10,00
<b>2018 Graunette, Christkindler und Weinbirne*</b>	0,1	3,50
7,5 % vol. trocken – fruchtig, rund, harmonisch	0,75	17,50
<b>2018 Apfeltrio*</b>	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
<b>2015 Goldparmäne*</b>	0,1	4,00
6 % vol. halbtrocken – vollfruchtig, die Königin der Renetten - SP	0,75	20,00
<b>2018 Boskoop Alte Bäume*</b>	0,1	4,00
7 % vol. fast trocken – fruchtig verspielte Apfelriesen - SP	0,75	20,00
<b>2016 Goldparmäne mit Weinbirne*</b>	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!

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

## SCHAUMWEINE

APFELPERLWEIN MIT KOHLENSÄURE VEREDELTE

<b>2018 Rote Sternrenette*</b>	0,1	3,50
6 % vol. halbtrocken – rotfruchtig mit würzigem Pfiff	0,75	17,50
<b>2018 Ananasrenette*</b>	0,1	4,00
4 % vol. lieblich – exotisch - fruchtig mit Sommerfrische	0,75	20,00
<b>2018 Kaiser Wilhelm*</b>	0,1	4,50
5 % vol. lieblich – blütenduftige Leichtigkeit und finessenreiche Eleganz	0,75	22,50
<b>2018 Fürstlicher Tafelapfel mit Quitte*</b>	0,1	5,00
4,5 % vol. fast trocken – quittenfruchtig und apfel frisch	0,75	25,00
<b>2016 Eis-Apfelcidre*</b>	0,1	5,00
5 % vol. lieblich – konzentrierte Frucht mit honigsüßer Würze hergestellt im Naturfrost-Verfahren	0,75	25,00
<b>2018 Wildlinge auf Löss 2.0*</b>	0,1	6,00
5 % vol. lieblich – wilde Äpfel auf ihrem Höhepunkt!	0,75	30,00

## SCHANKWEINE AB FASS

### HAUSSCHOPPEN

	Liter	Euro
<b>pur oder gespritzt</b>	0,25	2,25

### SCHANKWEINE AB FASS

<b>aktuelle Auswahl</b>	0,25	ab 2,50
-------------------------	------	---------

## OBSTBRÄNDE

	cl	Euro
<b>Apfelbrand – 42% vol.</b>	2	4,00
<b>Apfelhefebrand – 45% vol.</b>	2	4,50
<b>Speierlingsbrand – 42% vol.</b>	2	5,00

## ALKOHOLFREIES

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

## SELBSTBEDIENUNG

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

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

\* kontrolliert biologischer Anbau seit 1994  
DE-ÖKO-006

Alle Preise inkl. MwSt.  
SP = mit echtem Speierling

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