



# Die Eserei

Frisch. Regional. Lecker.

## Beute von heute:

### Montag = Super-Bowl-Tag

🌿 Große bunte Salatbowl mit gebackenem Schafskäse 10.9

### Dienstag = Hähnchen-Tag

Backendl-Streifen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und verschiedenen Dips 10.9

### Mittwoch = Reibekuchen-Tag

🌿 Hausgemachte Reibekuchen, wahlweise mit **Apfelmus** oder **Kräuterschmand** 8.3  
+ zusätzlich mit hausgebeiztem Lachs +5.2

### Donnerstag = Quiche-Tag

🌿 Warmer Gemüsequiche mit Grillgemüse gefüllt, dazu Grüne Soße und Blattsalate 9.9

### Freitag = Fischers Fritz fischt frischen Fisch

Rotbarschfilet -frisch paniert- mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remoulade 12.4

### Samstag = Nudel-Tag

🌿 Bandnudeln mit Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan, wahlweise mit:  
a.) frischem Basilikum    b.) Trüffelbutter    c.) in Olivenöl mit frischem Knoblauch 9.9

Dieses Symbol 🌿 kennzeichnet unsere vegetarischen Gerichte | Alle Preise in Euro

## Unsere hausgemachten Suppen:

**Gulaschsuppe mit Landbrot 6.9**

**Kürbiscremesuppe mit Schmand 6.5**

### “Da haben wir den Salat“

Die Idee... so einfach wie genial:

Bunter knackiger Salat mit hausgemachtem Dressing **im Glas.**

**Schüttelt euren Salat und lasst es euch schmecken, je Glas 4.9**

🌿 **Handkäs´** mit Musik, dazu Landbrot und Butter 3.4 Doppelte Portion 6.8

🌿 **Bunter Hund**, Handkäs´ mit Musik, Gewürzen und Kräutern, dazu Landbrot und Butter 3.6

🌿 **Schneegestöber** angemachter Frischkäse, dazu Landbrot und Butter 8.9

🌿 **Gebackene Mozzarella-Sticks** mit mildem Tomaten-Chili-Dip 5.8

**Schweizer Wurstsalat** mit Paprika, Gurke und herzhaftem Bergkäse, mit Bratkartoffeln 10.9

### **Vesperplatte “Die Eselei“**

mit Sauerländer Knochenschinken, Schweizer Wurstsalat, Schneegestöber, Bio-Ei und Gurke, dazu Landbrot und Butter 10.9

Unser Landbrot: Deftiges Roggenkrustenbrot von





**Die Eserei**  
Frisch. Regional. Lecker.

Das Original:

**Grüne Soße mit 4/2 Bio-Eiern und Salzkartoffeln 11.9**

**B O W L S: Das Glück in Schüsseln**

**🌿 Italian-Bowl**

Feine Blattsalate, Karottenstifte, Gurke und Kirschtomaten mit gebackenen Mozzarella-Sticks und mildem Tomaten-Chilli Dip 11.2

**🌿 Feinschmecker-Bowl**

Feine Blattsalate mit warmem Ziegenkäse (in Honig-Thymian-Marinade) dazu Apfelspalten, karamellierte Walnüsse und geröstete Sonnenblumenkerne 13.9

**Mexican-Bowl**

Feine Blattsalate, Kidneybohnen, Mais, Karottenstifte, Gurke und Kirschtomaten, dazu knackige Taco-Chips und pikante Chipotle-Mayo 10.9

+ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen +3,9



# Die Eserei

Frisch. Regional. Lecker.

## Ofenfrischer FLAMMKUCHEN

**ELSÄSSER:** mit Crème fraîche, knusprigem Speck und Zwiebeln 8.9

**GOURMET:** mit Crème fraîche, Zwiebeln, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan 9.9

**Gebackene Ofenkartoffel** mit hausgemachtem Kräuterschmand und Salat 8.5

**Käsespätzle** mit geschmolzenen Zwiebelwürfelchen und zerlassenen Bergkäse im Pfännchen serviert, dazu Salat im Glas 12.5

**Gebackene Kartoffelschalen**

mit hausgemachtem Kräuterschmand, dazu Salat im Glas 9.9

**Matjesfilets -rose- nach Hausfrauen Art**

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in hausgemachter rosa Joghurt-Rahmsoße, dazu Salzkartoffeln 12.5

**Himmel und Erde**, gebratene Blutwurst mit geschmorten Zwiebeln, hausgestampftem Kartoffelpüree und Apfelmus 14.5

## Klassische panierte Schweineschnitzel:

**Zwiebelschnitzel** mit Bratkartoffeln, dazu Salat im Glas 15.5

**Rahmschnitzel** mit feiner Rahmsoße, dazu schwäbische Spätzle und Salat im Glas 15.5

**“Wischniposa“: Wiener Art Schnitzel**, mit Landhaus-Pommes und Salat im Glas 14.5

**Frankfurter Schnitzel** mit Original Grüner Soße und Bratkartoffeln 15.7

**Hessen-Schnitzel** mit Handkäs´Soße, gebackenen Kartoffelschalen und Salat im Glas 14.9

### **Original WIENER SCHNITZEL vom Kalb**

Dünn plattiert, kross gebacken, mit Preiselbeeren  
und hausgemachtem Kartoffelsalat 19.8



## Klassiker vom deutschen Weideochsen

**Rinderleber Berliner Art** mit hausgemachtem Kartoffelstampf, gebratenen Äpfeln und Schmorzwiebeln, dazu Salat im Glas 14.9

**Rumpsteak** mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter, dazu Brot 18.9

**Rumpsteak** mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Salat im Glas 25.5

**Hausgemachtes Rindergulasch** mit schwäbischen Spätzle, dazu Salat im Glas 16.5

**Rinderfilet** mit Kräuterbutter dazu Landhaus-Pommes mit Dip und Salat im Glas 28.7

**Moscow Mule**  
0,25l 6.8



**Hugo** mit frischer Minze auf Eis 0,2l 6.5

**Aperol-Spritz** mit Prosecco 5.5

**Lillet-Wildberry**

mit Minze und frischen Himbeeren 0,2l 6.5



<b>Calvados mit Mispelchen</b>	2cl	3.9
<b>Mirabellengeist mit Mispelchen</b>	2cl	3.9

Aquavit: Malteser, Linie oder Jubi	2cl	2.9
Himbeer, Kirsch, Williams oder Obstler	2cl	3.2
Grappa	2cl	3.0
Remy Martin	2cl	3.8
Sambuca Molinari oder Ouzo 12	2cl	2.8
Amaretto di Saronno	2cl	2.6
Baileys	2cl	2.6
Jägermeister	2cl	2.6
Fernet Branca oder Menta	2cl	2.8
Three Sixty Vodka	4cl !	4.5
Ramazotti oder Averna	4cl !	4.5

<b>Eselstropfen Kräuterlikör mit 56 vol. % hilft gegen lahme Beine und alles andere :)</b>	2cl	3.9
<b>Eselsblut hausgemachter Himbeerlikör (ca. 20-24 vol. %)</b>	2cl	2.9



# Die Eserei

Frisch. Regional. Lecker.

**Saftig:** Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeere 0,2l Glas 2.4 oder 0,4l 4.6  
Frisch gepresster Orangensaft 0,2l Glas 3.6 (Alle Säfte auch als Schorle)

**Sprudelig:** *Coca-Cola* Zero, Light, Mezzo Mix, Fanta, Sprite 0,33l Flasche 3.6  
Zitronenlimonade 0,4l Glas 3.1 Bitter Lemon oder Wild Berry 0,2l Glas 2.8

**Eistee:** Hausgemachter Grüner Eistee, auf Eis mit frischer Minze  
Wildberry oder Zitrone-Limette 0,4l Glas 4.6

## Können wir Ihnen (das) Wasser reichen?

### Entweder frisch gezapft:

Tafelwasser, in der Glaskaraffe 0,25l -laut- 2.0 / 0,75l 3.9

### oder aus der Flasche:



Mineralwasser

0,25l -laut- 2.5

0,75l -laut- 4.9



Mineralwasser

0,5l -leise- 3.7

0,5l -still - 3.7

**Apfelwein:** Familienkellerei Wenzel in Altenstadt, Glas 0,25l 2.2 oder 0,5l 4.4

**Pils:** **Binding Römer** Pils vom Fass 0,4l Glas 4.2

**Schwarzbier:** **Krusovice** vom Fass 0,4l Glas 4.2



**Craft Bier:** **Braufactum** German Pale Ale aus Frankfurt am Main 0,33l Flasche 3.9

**Weizen:** **Büble** Edelweizen 0,5l Flasche 4.7

**Büble** alkoholfreies Edelweizen 0,5l Flasche 4.7



**Alkoholfrei:** **Jever Fun** 0,33l Flasche 3.3

## Rheingauer Weißweine aus dem Weingut der

STADT  FRANKFURT AM MAIN

### Weißwein 0,2l Glas:

Hochheimer Hölle, Riesling Kabinett trocken 5.8

Hochheimer Daubhaus, Müller-Thurgau trocken 5.5

Hochheimer Stielweg, Riesling Kabinett halbtrocken 5.2

Außerdem: Kallstadter Grauburgunder, QbA aus der Pfalz, trocken 5.6

## Rotweine und Rosé aus Rheinhessen und der Pfalz

### Rotwein 0,2l Glas:

Dornfelder Kallstädter Kobnert, QbA Pfalz, trocken 5.6

St. Laurent, Freinsheimer Rosenbühl, Qba Pfalz, trocken 5.8

### Rosé 0,2l Glas:

Portugieser Weißherbst Qba Pfalz, Weingut Stolleis, halbtrocken 5.8