



# PREISLISTE SCHOPPENWIRTSCHAFT 2011/2012

## SCHAUMWEINE

Liter

Euro

### APFELCIDRE

<b>2010 Ananasrenette*</b>	0,1	<b>4,00</b>
<i>1,8% vol. lieblich – vollfruchtig exotisch</i>	0,75	<b>24,00</b>
<b>2010 Wildlinge auf Löss*</b>	0,1	<b>4,50</b>
<i>4% vol. halbtrocken – elegante Wildäpfel</i>	0,75	<b>27,00</b>

### BIRNENCIDRE

<b>2010 Weinbirne</b>	0,1	<b>5,00</b>
<i>2,5% vol. halbtrocken – Samt und Seide</i>	0,75	<b>30,00</b>

### APFELSCHAUMWEIN

<b>2008 Boskoop mit Birne*</b>	0,1	<b>4,00</b>
<i>8,5% vol. brut – vollmundig mit würziger Frucht</i>	0,75	<b>24,00</b>

## SPEISEN

<b>Gemüsesuppe</b> – hausgemacht <i>vegetarisch, mit Brot</i>	<b>4,80</b>
--	-------------

## KÄSE

<b>Handkäse*</b> – mit Musik, Brot und Butter klein	<b>4,50</b>
groß	<b>5,50</b>
<b>Schweizer Käseraclette*</b> – mit Brot <i>mit Brot und Zwiebeln</i>	<b>5,00</b>
	<b>5,50</b>
<b>Pfännchen Raclette*</b> <i>mit Apfel-Aperitif, Raclettekäse „Geschmackiger Bruno“, Pellkartoffeln, Gürkchen, Zwiebeln, Äpfeln zum Schmoren und Brot ab 4 Personen nach Reservierung</i>	<b>19,50 /Person</b>

## SPEISEN

Euro

**Käsetrio\*** – mit Brot und Butter

7,90

**Altefelder uralt\*** – mit Brot und Butter

9,90

Unser Käsesortiment umfaßt ausgewählte Spezialitäten von überwiegend hessischen Hofkäseereien. Allesamt 100% Bio mit einzigartigem Charakter.

Die Höfe zum Käse: Dottenfelder Hof - Bad Vilbel; Käseerei Altenschlirf - Herbstein; Käseerei Birkenstock - Hüttenberg; Hof Steinrausch - Wascheid; Käseerei Bruno Schilcher - Kinsau.

## SALAT

**Kartoffelsalat\*** – hausgemacht und vegetarisch

4,00

## 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 Paar Ziegen-Knacker\*** – mit Brot und Senf

4,00

**Ahle Worscht** – die nordhessische Ur-Salami mit Brot und Butter

7,50

Unser Wurstsoriment umfaßt ausgewählte Spezialitäten von unseren 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

## KLEIN UND FEIN

**Brot mit Griebenschmalz, Frischkäse, Gouda oder Salzbutter\***

2,50

Denningers Mühlenbäckerei, Frankfurt Bornheim backt für uns den Marktlaib – ein ausgehobenes Roggenmischbrot mit Sauerteig, 100% Bio.

## KNUSPER / KNABBER

**frisch gebackene Waffeln\*** – mit Puderzucker  
mit hausgemachtem Apfelbrei

2,00

2,50

**Felix-Schokoriegel\***

2,00

**Kartoffelchips/Butterkekse/Apfelschnitze\***

3,50

Alle Preise inkl. MwSt.

\* kontrolliert biologischer Anbau

DE-ÖKO 006 · Deutsche Landwirtschaft

Alle Käse sind pasteurisiert und thermisiert.

## SELBSTBEDIENUNG



# PREISLISTE SCHOPPENWIRTSCHAFT 2011/2012

## ALKOHOLFREIES

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

## OBSTBRÄNDE

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

## SCHANKWEINE AB FASS

### HAUSSCHOPPEN

	Liter	Euro
<b>pur oder gespritzt</b>	0,25	<b>2,00</b>

### SCHANKWEINE AB FASS

<b>aktuelle Auswahl</b>	0,25	<b>ab 2,00</b>
-------------------------	------	----------------

## JAHRGANGSAPFELWEINE AB FLASCHE

	Liter	Euro
<b>2010 Schneider Schoppen*</b>	0,25	<b>2,50</b>
<i>6,5% vol. trocken – renettenwürzig, speierlingsherb</i>	0,75	<b>7,50</b>
<b>2010 Gewürzluiken und Bittenfelder*</b>	0,25	<b>3,00</b>
<i>6% vol. trocken – fruchtig erfrischend, die hessische Antwort auf schwäbischen Most!</i>	0,75	<b>9,00</b>
<b>2010 Dämmererschoppen*</b>	0,25	<b>4,00</b>
<i>6,5% vol. fast trocken – samtweich mit Kraft und würzigem Finale</i>	0,75	<b>12,00</b>
<b>2010 Cuvée Mon Amour*</b>	0,1	<b>2,50</b>
<i>3% vol. lieblich – zärtliche Apfelweinglückseligkeit</i>	0,75	<b>15,00</b>
<b>2010 Goldparmäne*</b>	0,1	<b>2,50</b>
<i>5,5% vol. fast trocken – nussige Frucht speierlingswürzig</i>	0,75	<b>15,00</b>
<b>2003 Apfel-Quittenmet</b>	0,1	<b>3,00</b>
<i>8% vol. halbtrocken – fruchtig, prickelnd im Honigbett</i>	0,75	<b>18,00</b>
<b>2010 Königlicher Kurzstiel*</b>	0,1	<b>3,00</b>
<i>6,5% vol. trocken – würzige Frucht mit Länge</i>	0,75	<b>18,00</b>
<b>2010 Boskoop mit Weiße Winterbratbirne</b>	0,1	<b>3,50</b>
<i>5,5% vol. fast trocken – gelassene Eleganz mit Charme</i>	0,75	<b>21,00</b>
<b>2010 Heuchelheimer Schneeapfel*</b>	0,1	<b>4,00</b>
<i>4,5% vol. halbtrocken – Apfel und Speierling zum Reinknien</i>	0,75	<b>24,00</b>
<b>2010 Korbiniansapfel*</b>	0,1	<b>4,00</b>
<i>5 % fast trocken – Frucht, Würze und Tiefe</i>	0,75	<b>24,00</b>
<b>2010 von Zuccalmaglio*</b>	0,1	<b>5,00</b>
<i>6 % halbtrocken – trocken, Limette und ein Strauß voll Waldmeister</i>	0,75	<b>30,00</b>

## SELBSTBEDIENUNG

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

Telefon:  
Büro: 06101/9875725  
Hofladen: 06101/41522  
Schoppenwirtschaft: 06101/9875735  
Fax.: 06101/497484

Alle Preise inkl. MwSt.

\* kontrolliert biologischer Anbau  
DE-ÖKO 006 · Deutsche Landwirtschaft

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