

# BIO-SPEISEN SCHOPPENWIRTSCHAFT 2024

## 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>4,50</b>
<b>Kartoffelsalat*</b> <i>hausgemacht</i>	<b>5,50</b>
<b>Tomaten*</b> <i>mit frischem Basilikum, Balsamico, Brot und Alsana</i>	<b>9</b>
<b>Hirsekrokette*</b> <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Tomaten und Balsamico</i>	<b>11</b>
<b>Tempeh*</b> <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Tomaten und Balsamico</i>	<b>11</b>
<b>2 Cevapcici*</b> <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Tomaten und Balsamico</i>	<b>11</b>

### VEGETARISCH

<b>Brot mit Frischkäse*</b>	<b>3</b>
<b>Brot mit Radieschen*</b> <i>Butter und Salz</i>	<b>4,50</b>
<b>Handkäse*</b> <i>mit Musik, Brot und Butter</i>	
<i>klein</i>	<b>6</b>
<i>groß</i>	<b>7</b>
<b>Tomaten*</b> <i>mit frischem Basilikum, Balsamico, Brot und Butter</i>	<b>9</b>
<b>Käsetrio*</b> <i>mit Brot und Butter</i>	<b>11</b>
<b>Grüne Soße*</b> <i>mit Kartoffeln und Eiern</i>	<b>11</b>

## BIO-BUFFETS UNTERM APFELBAUM

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

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

## WURST

	<b>Brot mit Griebenschmalz*</b>	<b>EUR</b> <b>3</b>
	<b>Schweine/Rind-Bratwurst*</b> frisch vom Grill mit Brot, Senf und Ketchup	<b>5</b>
	<b>Rind-Bratwurst*</b> frisch vom Grill mit Brot, Senf und Ketchup	<b>5,50</b>
	<b>1 Paar Frankfurter Würstchen*</b> mit Ketchup und Brot	<b>5,50</b>
	<b>Bratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat*</b> , Senf und Ketchup	
	Schweine/Rind	<b>9</b>
	Rind	<b>9</b>
	<b>Bratwurst mit grüner Soße*</b> , Brot und Butter	
	Schweine/Rind	<b>11</b>
	Rind	<b>11</b>

## SÜSSGEBÄCK

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

## SALZIGE SNACKS

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

## EIS

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

### Unsere Bio-Lieferanten:

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

## 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.

# GETRÄNKE SCHOPPENWIRTSCHAFT 2024

## JAHRGANGSAPFELWEINE

	Liter	EUR
<b>Schneider Schoppen</b>	0,1	2,50
7 % vol. trocken – Uropas liebstes Stöffche mit echtem Speierling	0,75	12
<b>2023 Königlicher Kurzstiel*</b>	0,1	3,50
5,5 % vol. halbtrocken – Pomme Royale – Streuobstwiesenessenz!	0,75	17,50
<b>2020 Goldparmäne Am Steinberg*</b>	0,1	4,50
4 % vol. lieblich – die Königin der Renetten!	0,75	22,50
<b>2022 Carpetin*</b>	0,1	5
5 % vol. lieblich – saftige Frische	0,75	25

## NATUR-APFELWEINE

UNGESCHWEFELT, NICHT FILTRIERT

<b>2021 MALUS MESPILUS*</b>	0,1	5
6,5 % vol. trocken – feinfruchtig und mispelwürzig	0,75	25
<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 – vollkommen rund, fast schon perfekt	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 vollmundigem Bukett	0,75	20
<b>2022 Goldparmäne*</b>	0,1	4,50
2,5 % vol. lieblich – die Königin der Renetten	0,75	22,50

## SCHAUMWEINE traditionelle Flaschengärung

<b>2021 Ananasrenette*</b>	0,1	5
7,5 % vol. brut – würzig-frische Exotik!	0,75	25

## SCHANKWEINE AB FASS

### HAUSSCHOPPEN

	Liter	EUR
pur oder gespritzt	0,25	3

### SCHANKWEINE AB FASS

aktuelle Auswahl	0,25	ab 4
------------------	------	------

## OBSTBRÄNDE

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

## ALKOHOLFREIES

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