

Apfelweinwirtschaft Wagner

Schweizer Straße 71, 60594 frankfurt
+4969612565

KOMPLETTE SPEISEKARTE

KLEINIGKEITEN

Handkäs mit Musik, dazu Butter und Bauernbrot	VEGETARISCH	5,10 €
dazu Butter und Bauernbrot		

Herzhafter Spundekäs, dazu Bauernbrot	VEGETARISCH	7,80 €
dazu Bauernbrot		

VEGETARISCHE/VEGANE GERICHTE

„Grüne Soße“ mit 4/2 gekochten Bio-Eiern und Bratkartoffeln	VEGETARISCH	15,50 €
mit 4/2 gekochten Bio-Eiern und Bratkartoffeln		

Knusprige Gemüserösti mit Kräuterschmand, dazu Salatgarnitur	VEGETARISCH	14,50 €
mit Kräuterschmand, dazu Salatgarnitur		

Vegane Bratwurst mit Rotkrautsalat und Bratkartoffeln	VEGAN	15,50 €
mit Rotkrautsalat und Bratkartoffeln		

| VON KALB & RIND

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln mit Bratkartoffeln	22,40 €
Frankfurter Kalbsschnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	27,90 €
Gekochte Ochsenbrust mit Grüner Soße und Bratkartoffeln mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	24,00 €
Cordon bleu (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Bratkartoffeln mit Käse und Schinken gefüllt mit Bratkartoffeln	22,90 €
Rosa gegrilltes argentinisches Roastbeef, kalt aufgeschnitten, dazu Sauce Remoulade und Bratkartoffeln kalt aufgeschnitten, dazu Sauce Remoulade und Bratkartoffeln	17,90 €
Arg. Rumpsteak mit Röstzwiebeln, oder Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln, oder Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln	26,00 €
Extra Portion Grüne Soße (200 Gramm) VEGETARISCH	6,00 €

| FRANKFURTER SPEZIALITÄTEN

Rippchen gekocht oder gegrillt mit Sauerkraut und Brot mit Sauerkraut und Brot	15,50 €
Rippchen gekocht oder gegrillt mit Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	17,90 €
Hacksteak mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	13,90 €
Frankfurter Würstchen mit Sauerkraut mit Sauerkraut	8,30 €
Rindswurst mit Sauerkraut mit Sauerkraut	8,30 €
Hausgemachte Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	13,90 €
Gegrillte Haxe mit Bratkartoffeln mit Bratkartoffeln	17,20 €
Gegrilltes Leiterchen mit Sauerkraut mit Sauerkraut	14,50 €
Gegrilltes Schäufelchen mit Sauerkraut mit Sauerkraut	19,00 €
„Schlachtplatte“: Blutwürstchen, Leberwürstchen und gekochtes Rippchen, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Blutwürstchen, Leberwürstchen und gekochtes Rippchen, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	15,50 €
Blut- & Leberwürstchen, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,90 €
Hausgemachter Fleischkäse mit geschmorten Zwiebeln und Bio Spiegelei, dazu Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln und Bio Spiegelei, dazu Bratkartoffeln	13,90 €

| DESSERT

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und geschlagener Sahne VEGETARISCH mit Vanillesauce und geschlagener Sahne	7,50 €
hausgemachter Zwetschgenstrudel, dazu Vanillesauce und geschlagene Sahne VEGETARISCH dazu Vanillesauce und geschlagene Sahne	7,50 €

| FREITAGS

Backfisch mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remouladensauce 16,90 €
mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remouladensauce

| SAMSTAGS

Hausgemachte, wechselnde Eintöpfe 12,50 €

| SUPPE DER WOCHE

französische Zwiebelsuppe mit gestoßenem Pfeffer, Thymian und Käsecroûton 6,50 €
VEGETARISCH
mit gestoßenem Pfeffer, Thymian und Käsecroûton

| GEMÜSE DER WOCHE

Mandelbrokkoli 5,50 €

| VEGETARISCHE GERICHTE

zweierlei hausgemachte Gemüsestrudel mit Kräuterschmand, dazu Salatgarnitur 14,50 €
VEGETARISCH
mit Kräuterschmand, dazu Salatgarnitur

bunte Salatplatte mit verschiedener Rohkost und Kartoffelsalat, dazu zwei Spiegeleier 13,50 €
VEGETARISCH
mit verschiedener Rohkost und Kartoffelsalat, dazu zwei Spiegeleier

schwäbische Maultaschen vom Grill mit Kürbis- Ingwerragout **VEGETARISCH** 16,20 €
mit Kürbis- Ingwerragout

| SALATE

mit Balsamico – Holunderdressing mariniertes bunter Blattsalat, dazu geröstete Croûtons und **15,50 €**
wahlweise: gegrillte Spalten vom Butternut Kürbis und Feta

VEGETARISCH

gegrillte Spalten vom Butternut Kürbis und Feta

mit Balsamico – Holunderdressing mariniertes bunter Blattsalat, dazu geröstete Croûtons und **16,90 €**
wahlweise: ausgebackene Streifen vom Seelachs und Sauce Remoulade

ausgebackene Streifen vom Seelachs und Sauce Remoulade

mit Balsamico – Holunderdressing mariniertes bunter Blattsalat, dazu geröstete Croûtons und **18,50 €**
wahlweise: rosa gebratene Tranchen vom arg. Roastbeef und Weinbeeren

rosa gebratene Tranchen vom arg. Roastbeef und Weinbeeren

| EMPFEHLUNG

ofenfrische Brezelteigpizza, belegt mit Zwiebeln, Speck und Crème fraîche **12,50 €**

belegt mit Zwiebeln, Speck und Crème fraîche

Königberger Klopse vom Kalb mit Kapernsauce, dazu Basmatireis und grüner Blattsalat **18,50 €**

vom Kalb mit Kapernsauce, dazu Basmatireis und grüner Blattsalat

saure Schweinenierchen mit Gewürzgurke, Zwiebeln, bunter Paprika und Balsamicojus aus der **16,80 €**
Pfanne, dazu Kartoffelpüree

mit Gewürzgurke, Zwiebeln, bunter Paprika und Balsamicojus aus der Pfanne, dazu Kartoffelpüree

knusprig gegrilltes Filet vom Seelachs mit Dijonsenf - Sauce, dazu Bandnudeln **16,90 €**

mit Dijonsenf - Sauce, dazu Bandnudeln

zwei gegrillte Wildbratwürste mit Wacholder – Preiselbeersauce, dazu Kartoffelpüree und Mandel- **18,50 €**
delbrokkoli

mit Wacholder – Preiselbeersauce, dazu Kartoffelpüree und Mandelbrokkoli

| MONTAG

„Krautwickel“, mit Hackfleisch gefüllte Weißkohlroulade, dazu Specksauce und Kartoffelpüree **14,50 €**

mit Hackfleisch gefüllte Weißkohlroulade, dazu Specksauce und Kartoffelpüree

| DIENSTAG

knuspriges ½ Hähnchen aus dem Ofen, dazu Pommes frites **14,50 €**

aus dem Ofen, dazu Pommes frites

| MITTWOCH

geschmorte, mit Gewürzgurke, Zwiebel und Speck gefüllte, Rinderroulade, dazu Kartoffelpüree und Mandelbrokkoli **20,50 €**

mit Gewürzgurke, Zwiebel und Speck gefüllte, Rinderroulade, dazu Kartoffelpüree und Mandelbrokkoli

| DONNERSTAG

gebackenes Kotelett, dazu hausgemachter Kartoffelsalat **17,50 €**

dazu hausgemachter Kartoffelsalat

| FREITAG

Backfisch mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat **16,90 €**

mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

| SAMSTAG

bunter Linseneintopf mit gegrillten Rindswurstscheiben **12,50 €**

mit gegrillten Rindswurstscheiben

| SONNTAG

Schweinekrustenbraten mit Rotwein – Thymianjus aus dem Ofen, dazu hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Krautsalat **19,50 €**

mit Rotwein – Thymianjus aus dem Ofen, dazu hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln und Krautsalat
