



EBBES KALDES

BIERE VOM FASS



Licher Pilsner	0,3l	3,30€	0,5l	4,70€
als Radler	0,3l	3,30€	0,5l	4,70€



Weissbier	0,5l	4,70€
als Russ oder Cola-Weizen	0,5l	4,70€

FLASCHENBIERE



Hessenquell Landbier	0,5l	4,70€
----------------------	------	-------

Licher Pilsner alkoholfrei	0,33l	3,30€
Licher Radler alkoholfrei	0,33l	3,30€
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5l	4,70€
Benediktiner dunkel	0,5l	4,70€

APFELWEIN AUS FRANKFURT



Kelterei Possmann naturtrüb	0,25l	2,40€
pur, sauer oder süß	0,5l	4,20€

SÄFTE AUS DEM TAUNUS

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	0,3l	3,50€
als Schorle	0,3l	3,50€

MINERALWASSER

Classic, Medium oder Naturell	0,25l	2,90€	0,75l	5,90€
-------------------------------	-------	-------	-------	-------

Erfrischungsgetränke



pepsi ^{1,3,9} , Pepsi Max ^{1,3,9,11,13}	0,3l	3,20€
---	------	-------

Schwip Schwap ^{1,3,9,11,13} , Mirinda ^{1,3} , Seven Up ^{1,3}		
---	--	--

HAASE SACHE

Pott Kaffee ⁹	3,20€
Espresso ⁹	2,20€
Cappuccino ^{8,9}	2,90€
Latte Macchiato ^{8,9}	3,90€
Milchkaffee ^{8,9}	4,20€
Heiße Schokolade ⁸	3,50€
Heiße Schokolade mit Sahne ⁸	3,90€
Glas Tee (Verschiedene Sorten)	2,90€
Glühwein ^{5,11}	3,20€
Heißer Apfelwein ^{5,11}	3,20€
Kinderpunsch ¹¹	2,80€

SCHPRITZISCHES

Possmann 1881 Apfelsecco	0,1l	3,90€
Fruchtig herb	0,75l	24,90€

WOI

OFFENE WEISSWEINE

2018 Riesling SE	0,2l	5,90€
Trocken, Weingut Sohns, Rheingau	0,75l	21,90€
<i>Animierend frisch mit viel rieslingtypischer Frucht</i>		
2019 Wasenweiler Kreuzhalde Grauburgunder	0,2l	5,50€
Trocken, Weinhaus Wasenweiler, Baden	0,75l	19,90€
<i>Cremig mit feinen Aromen von Stachelbeere</i>		

2020 Mittelheimer Edelmann Gelber Orleans	0,2l	5,40€
Kabinett halbtrocken	0,75l	19,90€
Weingut Josef Schönleber, Rheingau		
<i>Diese heute fast vergessene Rebsorte war schon lange vor dem Riesling im Rheingau verbreitet. Das Aroma dieses leichten Weins erinnert an Äpfel und Quitten.</i>		

OFFENER ROSÉWEIN

2020 Cuvée Pudelwohl	0,2l	6,30€
Trocken, Weingut Krämer, Rheinhessen	0,75l	22,90€
<i>Saftig und süffiger Wein mit Aromen von Erdbeere und Johannisbeere</i>		

OFFENE ROTWEINE

2017 Spätburgunder	0,2l	6,90€
Trocken, Weingut Manz, Rheinhessen	0,75l	25,30€
<i>Intensive Aromen von Kirsche und dunklen Beerenfrüchten</i>		
2017 Cuvée rot	0,2l	5,80€
Trocken, Weingut Weinreich, Rheinhessen	0,75l	20,90€
<i>Schlanker, fruchtiger Wein mit weichem Abgang und zurückhaltenden Gerbstoffen</i>		



SCHNÄPPSSCHE



Aprikosen Edelbrand	2 cl	3,50€
Obstwasser	2 cl	3,50€
Williams Christ Birne	2 cl	3,50€
Uffgesetzter (schwarzer Johannisbeerlikör)	2 cl	3,50€
"Taunüsschen" (Haselnuss-Sahnelikör)	2 cl	3,50€
Reichspost Bitter	2 cl	3,50€
Taunustropfen Kräuterlikör	2 cl	3,50€



WIRTSCHAUS

Zum Adler

IM HESSEN PARK

Geschichte genießen...

WINTER KARTE



Laubweg 1, 61267 Neu-Anspach

Tel: +49 (0)6081 949 89 69

info@hepa-gastro.de • www.hepa-gastro.de

SUPPE

Hessisches Zwiebelsüppchen
mit Handkäsehaube in der Brottasse ^{8,3,I,D} 7,80€

Eintopf von winterlichem Gemüse und Kartoffeln
...vegan ^{7,E,G} 7,50€
... mit gebratenen Mettenden ^{7,E,G} 8,50€

WAS KLAANES

Portion Handkäs mit Musik
und ausgelassenem Speck und Hessenparkbrot ^{I,G} 7,80€

Salat vom Wetterauer Handkäs
mit Apfelmusik im Glas dazu Hessenparkbrot ^L 9,50€

Hausgebeizter Lachs
auf Kartoffelrösti mit Salatgarnitur
und Kräuterdip ^{3,D,G} 14,50€

Rosa gebratenes Roastbeef,
kalt aufgeschnitten mit knusprigen Bratkartoffeln
und Remoulade ^D 15,50€

Blatt- und Rohkostsalate der Saison
mit Traubenkerndressing ^{11,L}
... als Beilagensalat 5,50€
... als großer Salatteller 9,90€
... mit Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust 14,50€
... mit Streifen vom gebratenen Rinderrücken 16,80€

OHNE FLAASCH

Würzige Käsespätzle
mit Frühlingslauch und Röstzwiebeln 10,90€

Graupenrisotto (vegan)
mit Frankfurter Pesto und getrockneten Tomaten ^I 14,50€

Gebackene Aubergine (vegan)
mit Hirse und Gemüse gefüllt, auf leichtem
Tomatensugo ^I 13,50€

Zusatzstoffe und Inhaltsstoffe Getränke

1. Farbstoff | 2. Konservierungsstoffe | 3. Antioxidationsmittel | 4. Geschmacksverstärker |
5. Geschwefelt | 6. Geschwärzt | 7. Phosphat | 8. Milcheiweiß | 9. Koffeinhaltig | 10. Chinin |
11. Süßungsmittel | 12. Gewachst | 13. Enthält eine Phenylalaninquelle

WAS RISCHDISCHES

Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites ^{A,I} 15,60€

Knuspriges Schnitzel mit Champignonrahmsoße
und Pommes frites ^{A,I} 17,50€

„Adlerschnitzel“ mit Zwiebeln, Speck und Spiegelei
dazu Bratkartoffeln ^{3,A,I} 18,50€

Saftiger Schweinenackenbraten in Dunkelbiersoße,
zartem Rahmwirsing und Semmelklößen ^{A,I,D} 16,50€

Gulasch vom heimischen Taunuswild
mit Blaukraut und Kartoffelklößen ^I 18,50€

Schweinefilet am Stück gebraten
auf Butterspätzle mit kräftiger Champignoncreme
und Gemüse der Saison ^{A,I,D} 18,50€

300 g Rinderroastbeef mit Fettrand gegrillt,
Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und knusprigen
Bratkartoffeln ^D 26,50€

Barbarieente, rosa gebraten
auf Kartoffelstampf mit kräftiger
Wildpreiselbeersoße ^{3,11,A,D} 22,50€

TAGESAKTUELLE GERICHTE

Wechselndes Gericht
von Rind und Schwein aus dem Hessenpark

*Im BIO-zertifizierten Freilichtmuseum wird das Rote Höhenvieh
gezüchtet, das früher als Hausrasse in vielen landwirtschaftli-
chen Betrieben genutzt wurde. Aus dem delikaten Fleisch dieser
Rinder bieten wir wechselnde Gerichte an.*

*Da wir gemäß unserer Philosophie das gesamte Tier
verwerten, gibt es alle Gerichte nur solange der
Vorrat reicht.*

Bitte fragen Sie nach den aktuellen Gerichten.

Allergene

A. Eier | B. Fisch | C. Krebs/Schalentiere | D. Milch | E. Sellerie | F. Sesam | G. Schwefeldioxid und
Sulphite | H. Erdnüsse | I. Glutenhaltiges Getreide | J. Lupine | K. Schalenfrüchte | L. Senf |
M. Weichtiere | N. Soja

WAS SÜSSES HINNERHER

Kaiserschmarrn
mit Zimt-Apfelragout ^{8,A,I,D} 9,80€

Zimtparfait im Baumkuchenmantel
mit lauwarmen Pflaumen ^{2,3,A} 10,50€

Bratapfel mit Marzipankern
auf Vanillesoße ^{A,I,D} 8,50€

Handgemachtes Speiseeis aus Naunheim
Preis je Kugel 1,60€

... Schokolade ^{11,D,I}
... Vanille ^{11,D,I}
... Joghurt-Waldfrucht ^{11,D,I}

Die leckeren Wintersorten der Saison

... Bratapfel-Crumble ^{11,D,I}
... Geröstete Mandel mit Zimt ^{11,D,I}
... Winterpflaume ^{11,D,I}
... Marone- Spekulatius ^{11,D,I}



Seit 1984 hat sich die Familie Di Fazio
im Eis-Café Dolomiti der traditionellen
Herstellung von Speiseeis aus natür-
lichen Zutaten verschrieben. Lassen Sie
sich begeistern.

LUST BEI UNS ZU FEIERN?

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns oder
senden uns Ihre Anfrage per mail an info@hepa-gastro.de

Geschichte genießen...

Ihre Familie Stürtz und Team

