

## Bier

*Draught and bottled beer*

### Vom Fass / Draught

Andechser Hell <sup>cs</sup> auch als Radler	0,5l 5,9 1,0l 11,5
Andechser Dunkel <sup>cs</sup>	0,5l 5,9 1,0l 11,5
Andechser Weißbier Hell <sup>cs,cs</sup>	0,5l 5,9 1,0l 11,5
Andechser Spezial Hell <sup>cs</sup> Auf der Terrasse nur in der Flasche Served by bottle on the terrace	0,5l 6,2 1,0l 12,5
Andechser Doppelbock Dunkel <sup>cs</sup> Auf der Terrasse nur in der Flasche Served by bottle on the terrace	0,5l 6,2 1,0l 12,5

### Flasche / Bottled *Alkoholfrei / Non-Alcoholic*

Andechser Weißbier ALKOHOLFREI	0,5l 5,9
Beck's Blue ALKOHOLFREI	0,33l 4,5

## Soft drinks

*Soft drinks*

### *Coca-Cola* and friends

Coca-Cola <sup>1,2</sup> , Coca-Cola Light <sup>1,2,4,5,8</sup> , Sprite <sup>4</sup> , Fanta <sup>1,4,6</sup>	0,33l 4,5
---	-----------

Apfelsaftschorle Apple spritzer (apple juice & sparkling water)	0,33l 4,5
Rote Traubensaftschorle Red grape spritzer (red grape juice & sparkling water)	0,4l 4,9
Johannisbeerschorle Blackcurrant spritzer (blackcurrant juice & sparkling water)	0,4l 4,9

Gerolsteiner Wasser Sprudel und Still	0,25l 3,9 0,75l 7,9
Sparkling and Still Water	

## Ebbelwoi

*Hessian speciality cider*

### Ebbelwoi

Original hessischer Apfelwein, serviert im Glas oder Bembel  
Hessian original apple cider, served in the glas or traditional  
„Bembel“ stone caraffe

Bembel  
süß oder sauer  
gespritzt + 3,5

Bembel add-on  
spritzer, sweet  
or soda + 3,5



0,5l 4,9  
1,0l 9,6  
2,0l 18

## Wein

*Wine*

### Weißwein / White Wine

Martinsthaler Wildsau, trocken <sup>1</sup> Weingut Klaus-Peter Keßler	0,2l 6,9
---	----------

Martinsthaler Wildsau, halbtrocken <sup>1</sup> Weingut Klaus-Peter Keßler	0,2l 6,9
---	----------

### Roséwein / Rosé Wine

Spätburgunder Rosé, feinherb <sup>1</sup> Weingut Klaus-Peter Keßler	0,2l 7,2
---	----------

### Rotwein / Red Wine

Rheingauer Spätburgunder, trocken <sup>1</sup> Weingut Klaus-Peter Keßler	0,2l 6,9
--	----------

Rheingauer Spätburgunder, halbtr. <sup>1</sup> Weingut Klaus-Peter Keßler	0,2l 6,8
--	----------

### Sekt / Sparkling Wine

Rheingauer Riesling Piccolo, brut <sup>1</sup>	0,2l 8,5
--	----------

Martinsthaler Wildsau Riesling, brut <sup>1</sup> Weingut Klaus-Peter Keßler	0,75l 29,9
---	------------

## Kaffee & Mehr

*Coffee & More*

Café Crème <sup>2</sup>	3,1
Espresso <sup>2</sup>	2,9
Cappuccino <sup>es2</sup>	3,6
Latte Macchiato <sup>es2</sup>	3,8
Eilles Tee	2,9

## Schnapps!

*Schnapps or Digestif*

Obstler Apple & Pear	2cl 4,1
Williamsbirne Williams Pear	2cl 4,1
Williamsbirne & Honig Williams Pear & Honey	2cl 4,1
Marille Apricot	2cl 4,1
Himbeere Raspberry	2cl 4,1
Haselnuss Hazelnut	2cl 4,1
Jägermeister Herbs	2cl 4,1



# Ratskeller

— WIESBADEN —





## Vorspeisen & Salate

### Starters & Salads

Spundekäs und Bauernbrot <sup>c1</sup> Typical Hessian cheese spread, served with bread	11,9
Handkäs' mit Musik <sup>c1</sup> gereifter Sauermilchkäse mit Essig-Öl-Zwiebel-Marinade, dazu Bauernbrot und Butter. matured sour milk cheese with a vinegar-oil-onion marinade, served with farmhouse bread and butter.	10,9
Kartoffellauchsuppe <sup>c1,1</sup> Potato-leek soup	8,5
Gulaschsuppe vom Rind <sup>c1,4</sup> Hearty beef based goulash soup	9,2
Ratskeller Salat <sup>aj</sup> Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen Mixed salad with grilled chicken breast	17,5
Chef Salat <sup>a,e,j,4,6</sup> Knackiger Marktsalat, dazu Ei, feiner Schinken, Käse und unser Hausdressing Fresh mixed greens with egg, ham, cheese, and house dressing	17,9
Beilagensalat <sup>a,c1,j</sup> Side salad	6,2

Zu unseren Suppen und Salaten servieren wir Bauernbrot <sup>c1</sup> · Soups and salads are served with bread

## Würschtel

### Sausages

Heiße Fleischwurst mit Senf (500g) <sup>ij,4,6</sup> Serviert mit Kartoffelsalat Hot Fleischwurst (boiled sausage) with mustard, served with potato salad.	16,9
Grobe Kartoffelbratwurst <sup>jj,4</sup> Knackig gegrillt, mit Sauerkraut und Bratkartoffeln Rustic grilled potato sausage, served with sauerkraut and fried potatoes.	15,9

## Dessert

### Dessert

Apfelstrudel <sup>a,c1,e,f,g,1</sup> mit Vanillesoße und Vanilleeis German apple strudel served with vanilla sauce and vanilla ice cream	9,9
Kaiserschmarrn <sup>a,c1,e,f,g</sup> Die süße Verführung mit Apfelmus und Vanilleeis Cut up pancake served with apple sauce and vanilla ice	10,5

#### Allergene und Zusatzstoffe

a Eier	g. Schalenfrüchte / Nüsse	h Soja	1 mit Farbstoff
b Fisch	.1 Cashewnuss	i Sellerie	2 koffeinhaltig
c. Glutenhaltiges Getreide	.2 Erdnuss	j Senf	4 konserviert
.1 Weizen (Khorzan-Weizen, Dinkel)	.3 Haselnuss	k Sesam(samen)	5 mit Süßungsmittel(n)
.2 Roggen	.4 Queenslandnuss	l Schwefeldioxid / Sulfit	6 mit Antioxidationsmittel
.3 Gerste	.5 Makadamianuss	Konzentration > 10 mg/kg	7 mit Geschmacksverstärker
.4 Hafer	.6 Mandel	m Weichtiere	8 enthält eine Phenylalaninquelle
d Krebstiere	.7 Paranuss	n Lupine	9 mit Phosphat
e Milch	.8 Pekanuss		
f Laktose	.9 Pistazie		
	.10 Walnuss		

Alle Preise in Euro  
inkl. Service & MwSt.

## Schnitzel

### Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites <sup>a,c1,e</sup> Breaded pork Schnitzel, served with fries	17,9
... mit Champignonrahmsauce <sup>ef</sup> ... with mushroom cream sauce	+ 2,9
... mit grüner Pfeffersoße <sup>ef</sup> ... with green peppersauce	+ 2,9
... mit Paprikasoße <sup>i,4,6</sup> ... with bell pepper/capsicum sauce	+ 2,9
Frankfurter Schnitzel <sup>a,c1,e,f,j</sup> Paniertes Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln Breaded schnitzel with Frankfurt „green sauce“ - regional specialty herb sauce - and fried potatoes.	19,9

## Hauptspeisen

### Mains

Himmel und Äd <sup>ef,ij,4,6</sup> Gebratene Blutwurstscheiben mit Zwiebeln und Apfelstücken, dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf Pan-fried blood sausage slices with onions and apple pieces, served with sauerkraut and mashed potatoes.	21,9
Zanderfilet vom Grill <sup>a,b,c1,e,f,j</sup> mit Rahmwirsung und Butterkartoffeln Grilled Zander (Pike-Parch) Fillet with creamed savoy cabbage and buttered potatoes	21,9
Schweinebraten mit Biersoße <sup>c1,jj</sup> nach altüberliefertem Rezept, serviert mit Apfelrotkraut und Knödel Pork roast with gravy, served with red cabbage and potato dumpling	18,9

#### Typisch Hessisch - Our Favorite

Schäufele <sup>c1,ij,4,6</sup> im Ganzen knusprig gegrillt mit Kartoffelknödel, Sauerkraut und Bratensoße Roasted pork shoulder served with potato dumpling, sauerkraut and gravy	23,9
---	------

Schloßpfanne <sup>c1,e,f,j</sup> Schweinefiletmedaillons, Hähnchenbrustfilet, Champignonrahm, Bratwurst, Gemüse und Spätzle Medaillon of pork fillet, grilled chicken, creamy mushrooms, sausage, vegetables and Spätzle	22,9
Spinatknödel <sup>a,c1,e,f,j,4,6</sup> Semmelknödel auf Blattspinat mit limburger Käserahm überbacken, dazu ein Beilagensalat Bread dumpling on leaf spinach, gratinated with Limburger cheese cream, served with a side salad.	16,9
Tafelspitz <sup>ef,j</sup> mit Meerrettichsauce und Bouillon-Kartoffeln Braised Beef with horseradish sauce and bouillon potatoes	19,9
Kasseler <sup>ef,ij,4,5,6</sup> Mit Bratensoße, Sauerkraut und Püree Pork Kasseler served with gravy, sauerkraut and mashed potatoes	18,9

