

Apfelwein Gaststätte Herrnbrod seit 1882 im Familienbesitz.

Apfelwein aus eigener Herstellung!

Wir haben für Sie zu folgenden Zeiten geöffnet:

Dienstag bis Freitag 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Montag bis Freitag 17:00 Uhr bis *23:00 Uhr

*Warme Küche bis 21:00 Uhr

Sonntag 17:00 Uhr bis *23:00 Uhr

*Warme Küche bis 21:00 Uhr

Samstags Ruhetag

63303 Dreieich, Hauptstraße 29-33, Tel. 06103-608106



Alles braucht seine Zeit, auch gutes Essen.

Einen guten Appetit wünschen Wirtin und Küchenmeisterin Luise Derlich sowie die
Mitarbeiter des Familienbetriebes.

Geschäftssessen und Festlichkeiten sind jederzeit möglich. Sprechen Sie uns an!

Herrnbrod & Ständecke – ein Haus mit langer Familientradition



Die Gaststätte Herrnbrod wurde im Jahre 1882 von dem Küfer Konrad Herrnbrod und seiner Ehefrau Margarethe, geb. Kuch gegründet.

Sein Sohn Phillip führte ab 1916 die typische Apfelweinwirtschaft weiter, bis dessen Tochter Margarethe und ihr Ehemann Erich Ständecke im Jahre 1952 die Führung der Gaststätte von Ihren Eltern

übernahmen.

Für die Zubereitung der traditionellen „Herrnbrodspesen“ sorgt Tochter Luise Derlich als Küchenmeisterin.

Ausgeschenkt wird der aus eigenen Streuobstwiesen und eigener Herstellung stammende Apfelwein der je nach Jahrgang und Witterungsverhältnissen aus den heute eher seltenen und in Vergessenheit geratenen Apfelsorten Goldrenette, Ontario, roter Boskop, Goldparmäne, Speierling, Hauxapfel oder gelber Edel hergestellt. Ein spritziges und erfrischendes Getränk mit viel Charakter und geringem Alkoholgehalt. Der Apfelwein, oder wie der Hesse sagt „Äppelwoi“, ist übrigens bestens für Diabetiker geeignet: 5 Liter Apfelwein müssen grade mal mit einer Broteinheit (BE) angerechnet werden.

Im Jahre 1986 wurde die alte, sehr beengte Gastwirtschaft, die in einem Fachwerkhaus untergebracht war durch das heutige Gebäude ersetzt. Seitdem ist die traditionelle Gastwirtschaft im 1. Stock des Hotels untergebracht und lokale sowie internationale Gäste genießen das, was Herrnbrod und Ständecke weit über Sprendlingen hinaus bekannt gemacht hat:

Eine familiengeführte Apfelweinwirtschaft mit Herz und Tradition.





Suppen

Hausgemachte Tagessuppe	4,90 €
Überbackene Zwiebelsuppe	6,90 €

Vorspeisen und Salate

Handkäse vom Bauern mit Musik, Brot und Butter	6,90 €
Hausgemachter Salat vom Buffet	6,50 €
Salatteller mit Gemüseaultaschen (veggi)	16,50 €
Salatteller mit Putenstreifen, Butter und Brot	16,50 €

Vegetarische Gerichte

Zwiebelspätzle mit Käse überbacken und Salat vom Buffet	13,00 €
Gebackene Champignons mit Remouladensauce	13,00 €
Spinattortellini mit Ricotta Füllung,	13,00 €
Sahnesauce mit Cocktailtomaten und Salat vom Buffet	
Grüne Sauce mit Salzkartoffeln	11,90 €



Rustikale Speisen

Blutwurstomelette mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	12,50 €
Bauernomelette und Salat vom Buffet	12,50 €
„Strammer Max“ mit gekochtem Schinken ^{1,2}	11,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Lyoner und Käse und Bratkartoffeln	13,00 €
Bayerischer Leberkäse mit Spiegelei und Beilagen nach Wahl	13,00 €

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel mit Beilagen nach Wahl	15,50 €
Frankfurter Grüne Sauce Schnitzel mit Salzkartoffeln	16,50 €
Jägerschnitzel mit Beilagen nach Wahl	16,50 €
Balkanschnitzel mit Beilagen nach Wahl	16,50 €
Paprikarahmschnitzel mit Beilagen nach Wahl	16,50 €
Pfefferrahmschnitzel mit Beilagen nach Wahl	16,50 €
Cordon Bleu mit Beilagen nach Wahl	18,90 €

Als **Beilage** haben Sie verschiedene Wahlmöglichkeiten:

Bratkartoffeln **oder** Pommes Frites, Salzkartoffeln, Nudeln, Spätzle, Kroketten,

Kartoffelpüree (nur dienstags und mittwochs)

und hausgemachte Salate vom Salat-Buffet



Vom Kalb

Wiener Schnitzel mit Beilagen nach Wahl	26,90 €
Züricher Geschnetzeltes in Champignonrahm, Spätzle, Salat	26,90 €
Cordon Bleu vom Kalb mit Beilagen nach Wahl	29,90 €

Vom Rind

Ungarisches Gulasch mit Nudeln und Salat vom Buffet	17,50 €
Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahm, Spätzle und Salat vom Buffet	26,90 €
Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, Beilagen nach Wahl	26,90 €

Vom Geflügel

Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Salat vom Buffet und Spätzle	16,90 €
Putenschnitzel mit Früchten und Beilagen nach Wahl	16,90 €
Cordon Bleu vom Putenschnitzel mit Beilage nach Wahl	18,90 €

Als **Beilage** haben Sie verschiedene Wahlmöglichkeiten:

Bratkartoffeln **oder** Pommes Frites, Salzkartoffeln, Nudeln, Spätzle, Krokette,

Kartoffelpüree (nur dienstags und mittwochs)

und hausgemachte Salate vom Salat-Buffet



Fischgerichte

Matjesfilets „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln	12,50€
Gebratenes Seelachsfilet (paniert) mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	16,90 €
Schollenfilets in Eihülle gebraten, Mandelbutter , Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	17,90 €
Zanderfilet Natur gebraten mit Apfelmeerrettichsauce, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	25,50 €

Kinderspeisen

Max und Moritz	Schweineschnitzel mit Pommes	9,60 €
Daisy	Putenschnitzel mit Pommes	9,60 €
Neptun	Fischstäbchen mit Pommes	9,60 €

Dessert

Gemischtes Eis (drei Kugeln)	6,50 €
Vanille Eis mit Heißen Kirschen	6,50 €
Lava Kuchen mit zerlaufendem Kern und Vanilleeis	7,50 €



Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁵		2,60 €
Espresso ⁵		2,50 €
Cappuccino ⁵		3,20 €
Tee	0,20l	3,20 €
Heißer Apfelwein	0,25l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{5,6,F}	0,20l	2,80 €
Coca Cola light ^{5,6,F}	0,20l	2,80 €
Fanta ^{6,F}	0,20l	2,80 €
Spezi ^{5,6,F}	0,20l	2,80 €
Limo ^{5,6,F}	0,02l	2,80 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Spezi, Limo ^{5,6,F}	0,40l	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon ^{1,6,Chinin}	0,20l	3,00 €
Apfelsaft/ Schorle	0,20l	3,20 €
Apfelsaftschorle	0,40l	5,00 €
Orangensaft	0,20l	3,20 €
Johannisbeernektar rot	0,20l	3,50 €
Johannisbeernektar rot	0,40l	5,00 €
Selters Mineralwasser	0,25l	2,80 €
Selters Mineralwasser laut oder leise	0,75l	6,90 €
Elisabethen – stilles Wasser	0,25l	2,80 €

Apfelwein



Apfelwein	0,25l	2,80 €
Apfelwein	0,50l	4,50 €

Fassbier

Binding Römer Pilsener Spezial	0,20l	2,90 €
Binding Römer Pilsener Spezial	0,30l	3,60 €
Binding Römer Pilsener Spezial	0,40l	4,00 €
Allgäuer Büble Bayrisch hell	0,30l	3,60 €
Allgäuer Büble Bayrisch hell	0,50l	5,00 €
Cola Bier	0,40l	4,00 €
Alsterwasser (Radler)	0,40l	4,00 €

Flaschenbier

Pfungstädter Schwarzbier	0,30l	3,80 €
Clausthaler extra herb	0,33l	3,80 €
Büble Hefeweizen, hell	0,50l	5,00 €
Büble Hefeweizen, alkoholfrei	0,50l	5,00 €
Franziskaner Kristallweizen	0,50l	5,00 €
Franziskaner Hefeweizen, dunkel	0,50l	5,00 €



Longdrinks

Wodka Lemon	6,50 €
Campari Orange	6,50 €
Asbach Cola	6,50 €
Whisky Cola	6,50 €
Aperol Spritz	6,50 €
Lillet	6,50 €

Digestif

Marille Hausschnaps Prinz	42%	0,02l	3,00 €
Haselnuss von Prinz	40%	0,02l	3,30 €
Alte Marille von Prinz	41%	0,02l	3,50 €
Averna	32%	0,02l	2,60 €
Asbach Uralt	38 %	0,02l	2,60 €
Fernet Branca	42%	0,02l	2,60 €
Underberg	44%	0,02l	2,60 €
Jägermeister	35%	0,02l	2,60 €
Ramazotti	30%	0,02l	2,60 €
Bailey´s	38%	0,02l	2,60 €
Wodka	40%	0,02l	2,60 €
Doppelkorn	38%	0,02l	2,60 €
Calvados	40%	0,02l	2,60 €
Obstwasser	38%	0,02l	2,60 €
Himbeergeist	42%	0,02l	2,60 €
Williams Birne	40%	0,02l	2,60 €
Grappa	40%	0,02l	2,60 €
Ouzo	38%	0,02l	2,60 €
Malteser Aquavit	40%	0,02l	2,60 €
Linie Aquavit	41,5%	0,02l	3,00 €
Jubiläumsaquavit	42%	0,02l	3,00 €

Offene Deutsche Weißweine



Forster Schnepfenflug, Riesling, trocken, Wachenheim, Pfalz (mit Diabetikerempfehlung)

Restsüße 2,0 g/l

11,5% 0,20l 5,90 €

Hofstück, Riesling (Kabinett), trocken, Wachenheim, Deidesheim, Pfalz

11,5% 0,20l 5,90 €

Weissburgunder, trocken, Wachenheim, Pfalz

12% 0,20l 5,90 €

Grauburgunder, trocken, Qualitätswein, Wachenheim, Pfalz

12% 0,20l 5,90 €

Schenkenböhl, Müller-Thurgau, halbtrocken, Wachenheim, Pfalz

11,3% 0,20l 5,90 €

Schenkenböhl, Kerner (Kabinett), halbtrocken, Wachenheim, Pfalz

11,5% 0,20l 5,90 €



Offene Deutsche Rot- und Roséweine

Rotweine

Dornfelder Mandelgarten, Qualitätswein, trocken, Wachenheim, Pfalz

13% 0,20l 5,90 €

Ingelheimer Kaiserpfalz, Portugieser, Qualitätswein, halbtrocken, Rheinhessen, Gau-

Algesheim

12% 0,20l 5,90 €

Merlot, Qualitätswein, trocken, Wachenheim, Pfalz

13,5% 0,20l 5,90 €

Primitivo, trocken, Italien

0,2 6,30 €

Roséweine

Portugieser Weißherbst Mandelgarten, Qualitätswein, halbtrocken, Wachenheim, Pfalz

12% 0,20l 5,90 €

Heroldrebe, Qualitätswein, trocken, Wachenheim, Pfalz

11,5% 0,20l 5,90 €

Deutscher Sekt

Mumm Extra Dry 0,75l 22,00 €

Glas Sekt 0,10l 5,50 €

Für Ihren Aufenthalt danken wir herzlichst

Ihr Herrnbrod & Ständecke – Team



HAUPTSTRASSE 29-33
63303 DREIEICH
06103/6080
WWW.HOTELHUS.DE
INFO@HOTELHUS.DE



Nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften sind bestimmte, ausdrücklich zugelassene Stoffe auf den Speisekarten zu machen. Die Kenntlichmachung durch die Anmerkung bedeutet:

Nr. 1 = mit Konservierungsstoff Sorbinsäure

Nr. 2 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure

Nr. 3 = mit Konservierungsstoff PHB-Ester

Nr. 4 = mit Konservierungsstoff Ameisensäure

Nr. 5 = koffeinhaltig

Nr. 6 = Antioxidationsmittel

F = mit Farbstoff

A = mit Aromastoff

P = mit Parafin

S = geschwefelt

PH = mit Phosphaten

Nur die Beilagen Lachs, Sardellen und eingelegte Gurken sind mit obengenannten Konservierungsstoffen haltbar gemacht.

Allergene entnehmen Sie bitte der Allergenen-Liste. Bitte fragen Sie hierzu unser Servicepersonal.