

# Goldener Apfel



# Speisekarte

Ein schöner Abbel der gibt Kraft,  
so ein Abbel weckt die Leidenschaft.  
Schon bei Eva einst im Paradies geseh'n,  
heit-würde se in de „Goldene Abbel“ geh'n.  
Dorchs Hessenland sinn mer gereist en Haufe Schtunde  
Und hawwe etliche neie Gerichte rund um de Abbel gefunde.  
All Gerichte mit Abbeligem sinn wie gewohnt,  
in de Schpeisekardd mit einem „Goldenen Abbel“ beddont.

Mei Service unn mei Leidenschaft,  
die Platz fer neie Öffnungszeiten schafft.

Fer die Liebhaber unserer Kisch,  
gibt's jetz 7 Daach hessische Geniss.

An Werktage ab 11:00 Uhr sinn mer fer Se da,  
an Sonn- und Feiertage wie gehabt ab 12:00 Uhr des is doch klar.

Das Team vom Goldene Abbel wünscht:

Guden Appetit, nix verdrebbelt unn nix verschitt !

*(die in der Karte verwendeten Cartoons sind aus dem Buch von Güter Henrich)*

In Hessen findet man nicht nur Banken, sondern auch eine  
gute Küche, getreu dem Wahlspruch:

Wir esse lieber was Gutes als was Schlechtes, un lieber ab und  
zu emal es bissi mehr als dauernd zu wenig.

Damit mer nedd orientierungslos dorsch die Speisekardd irre muss, hawwe mer do en Leitfade fär Sie:

*Hessen a la carte Mitgliedsbetrieb !*



***Apfelgerichte*** sind mit diesem



*gekennzeichnet !!*

Lob dem Apfel	Seite 4
Die Woche im Goldenen Apfel	Seite 5
Wichtige Termine – die Sie sich merken sollten !	Seite 6
Handkäs Gedicht	Seite 7
E'klan Geplänkel oder fir vorneweg oder zwischedorsch	Seite 8
Salatauswahl	Seite 9
Aus Omas Suppentopf	Seite 10
Kooperation Hessen a la carte	Seite 10
Rund um die Grie Soß	Seite 11
Typisch Hessisch & Hauptsächliches	Seite 12
Vegetarisches, Fisch und das beste vom Rind	Seite 14
Einfach saugut – Unsere Wutzeschnitzel	Seite 15
Hessisch für Anfänger	Seite 16
Unser Laden	Seite 17
Zwei die zusammen gehören	Seite 18

## **Lob dem Apfel**

Eines musst Du Dir gut merken,  
wenn Du schwach bist, Äpfel stärken;

Äpfel sind die beste Speise,  
für Zuhause, für die Reise,  
für die Alten, für die Kinder,  
für den Sommer, für den Winter,  
für den Morgen, für den Abend.

Äpfel essen is stets labend,  
Äpfel glätten Deine Stirn,  
bringen Phospor ins Gehirn,  
Äpfel geben Kraft und Mut,  
und erneuern Dir Dein Blut.

Darum Freund so lass Dir raten:  
Esse frisch, gekocht, gebraten,  
täglich ihrer fünf bis zehn,  
wirst nicht dick, doch jung und schön,  
und kriegst Nerven wie ein Strick,  
Mensch, im (Goldenen) Apfel liegt Dein Glück !

(Stefan Rathgeb)

# Die Woch im Goldenen Apfel

## ***Immer wieder montags***

### ***Hessenblättche vom Holzbrettche***

Ofenfrischer Rahmfleck in verschiedenen Varianten € 6,50

## ***Immer wieder dienstags***

### ***„Barbeque“***

auf unserer neuen Terrasse (bei schönem Wetter)  
Fleisch, Fisch und vegetarisches vom Grill  
mit großer Salatauswahl

## ***Immer wieder mittwochs***

### ***„Der bodenlose Bembel“***

Dreierlei vom Handkäs' und dazu Ebbelwoi bis zum Abwinke  
des Ganze für nur € 12,50

## ***Immer wieder donnerstags***

### ***Reibekuchen***

So viel wie man schafft! Pro Person € 8,50

### ***zusätzlich können Sie bestellen:***

Eine Schüssel mit Ebbelbrei € 1,90

Eine Portion Räucherlachs € 5,90

## ***Immer wieder freitags***

### ***Ein Eimer mit Knochen - hessische „Spare Ribbs“ satt.***

Um den vollen Geschmack genießen zu können,  
sollte man sie am Besten mit den Fingern essen!  
Dazu gibt es eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
und einen großen bunten Salat, das Ganze kostet pro Person € 12,50

# Wichtige Termine – die sich merken sollten !!!

## Unsere neue Terrasse wird eröffnet

Wöchentliches Barbeque  
oder  
Schauen Sie bei einer Tasse frischem Kaffee und Kuchen  
dem Treiben auf dem Chinonplatz zu

\*\*\*\*\*

## Küchenparty am 8. September 2011

Das Restaurant öffnet erst um 17.00 Uhr  
An diesem Tag dürfen Sie unseren Köchen bei der Arbeit in der Küche  
zusehen und sich am dargebotenen Buffet in der Küche bedienen.  
Stellen Sie fragen, tauschen Sie Rezepte aus und genießen  
Sie hessische und Internationale Köstlichkeiten.

Preis für Buffet und Aperitif 19,50 €

An diesem Tag servieren wir kein a la carte  
Um Reservierung erforderlich

\*\*\*\*\*

Sie wollten in einem Restaurant schon immer mal nur das  
bezahlen was Ihnen das Essen wert war ?  
GERNE ! Das können Sie bei unserer neuen Aktion:  
**"Der Kunde bestimmt den Preis"**  
Alle 4 Wochen bieten wir eine Suppe, eine Vorspeise, zwei  
Hauptgerichte und ein Dessert an.  
Was Sie hinterher bezahlen möchten bestimmen Sie selbst.

\*\*\*\*\*

## Ü-30 Party

**01. Oktober 2011**

Einlass ab 20.00 Uhr (Karten hier erhältlich)

Restaurant unabhängig davon geöffnet

## Handkäs-Gedicht

Gewiss, es ist des Handkäs rieche  
garnet immer e Vergniege.  
Is mer so schee beim Schoppe trinke  
un links un rechts duhn Handkäs stinke.  
Des kann aam stinke.  
Wer belästigt vom Geruch  
waass von Handkäs net genug,  
at noch nie etwas geheert  
von seim innerliche Wert.

Des is e Belehrung wert.  
Handkäs lässt sich leicht verkaue  
und vor allem gut verdaue.  
Mit seim Eiweiss is er Keenig,  
Kalorie hat er wenig.  
Des allaa is schon net wenig.  
Riecht er net grad wi e Rös`che,  
mit Musik, seim Zwiebbelsche  
und mit Butter, Brot n Kimmel  
stinkt er net nur brav zum Himmel.  
Naa, mer fühlt sich wie em Himmel.

So was Gutes un Gesundes,  
Flaches, Gelbes, Speckig-rundes  
hat mer gern als Leibgericht:  
Dieser Käs is e Gedicht!  
Darum dieses Käs-Gedicht.

H.P. Müller

## **E'klan Geplänkel oder fir vorneweg**

### **Hessengold**

Handkäs´im Dippche

mit Apfelstücken, Zwiebeln, Essig und Öl, Bauernbrot



€ 6,50

### **Gebackener Handkäs – des müsse se emol probiere**

2 Stück mit roter Zwiebelmarmelade, Bauernbrot

€ 7,90

### **Mit Rosmarin Honig gratinierter Ziegenkäse**

Auf Ruccolasalat mit Walnüssen und Weißbrot

€ 8,50

### **Rosa gebratenes Roastbeef**

auf Frankfurter Grie Soß mit Bratkartoffeln



€ 11,50

### **Pfifferling-Lauch-Torte** mit Frischkäse und Salatbuket

€ 9,50

### **Weinbergschnecken**

½ Dutzend Weinbergschnecken im Häuschen

dazu Kräuterbutter und Weißbrot

€ 7,50

### **Lauwarm geräuchertes Filet von der Taunusforelle**

Sahnemeerrettich, Salatbuket und Röstitaler

€ 9,50

### **Wutz im Sack**

Presskopf, Blut- und Leberwurst, Gürkchen und Graubrot

€ 9,50

### **Strammer Max**

Bauernbrot mit rohem Schinken und Spiegelei



€ 8,50

### **Strammer Moritz**

Bauernbrot mit rohem Schinken und Spiegelei

mit Vogelsberger Landkäse überbacken



€ 9,50

### **Hausgemachter Wurstsalat**

mit Käse und Bratkartoffeln

€ 8,50

## 1. Hofheimer Lions Club Sandwich

3 Ofenfrische Landbrottscheiben belegt mit Rumpsteakscheiben, Tomate, Zwiebeln, Salat und Käse, Kartoffelecken und Kräuterschmand und natürlich **Löwensenf**

€ 13,50

Spende + € 2,00



Pro verkauftem Sandwich spenden wir dem Lions Club Hofheim am Taunus zwei Euro für Präventionsprogramme an Schulen vor Ort .

## Salatauswahl

### Salat mit gebratenen Pfifferlingen

Apfel-Kräuter-Dressing, Weißbrot

€ 6,50

### Caesar's Salat

mit gegrillten Putenbruststreifen, Croûtons und Parmesan € 11,50

### Claudias Salatschüssel

Bunte Blattsalate mit Paprika, Gurke, Tomate und Kräuter Croûtons, wahlweise mit Apfel-Kräuter-, Schmand- oder Balsamicodressing

- **Große Salatschüssel natur** € 7,50
- **mit gegrilltem Rinderstreifen** € 12,50
- **mit in Sesam und Balsamico gebratenen Putenbruststreifen** € 10,50

*Alle Salate auch als Vorspeise erhältlich !*

## Aus Omas Suppentopf

### „Wer trotzt an de Schüssel, der schad´ sich am Rüssel“

#### „Quer dorch de Gadde“

**Ochsenbrühe** mit Gemüse und Markklösschen € 4,40

#### Gazpaccio

Kalte spanische Tomatensuppe mit Gemüse € 5,00

**Apfel-Meerrettichsuppe mit Tafelspitzstreifen**  € 5,20

**Pfifferlingrahmsüppchen** mit Brotkrüstchen € 5,20

#### Rassig, scharfe Gulaschsuppe

in der Brottasse serviert € 7,50



**Hessen à la carte ist die Kooperation der hessischen Regionalküche. Rund 100 ausgewählte Restaurants und Gasthöfe aus den unterschiedlichen Regionen Hessens bilden Deutschlands älteste regionale Qualitätsgemeinschaft.**

Wir Hessen à la carte – Betriebe machen Lust auf Mehr, Lust auf die neue hessische Küche, die für regionale Produkte, Althergebrachtes ebenso wie für Innovation steht. Wir versprechen Produktqualität und Ursprünglichkeit.

**Genuss ist eine Frage der Fantasie.**

Lassen Sie sich beflügeln und inspirieren. Haben Sie den Mut, mehr Heimat zu wagen und Hessen kulinarisch zu erkunden. Ob in Rhein-Main, im Taunus, Rheingau, Vogelsberg, Gleiberger Land, Reinhardswald, dem Odenwald oder der Bergstrasse, ob in der Rhön, Osthessen, Waldeck, Wetterau, Knüll, im Ried oder im Lahn-Dill-Gebiet – die Vielfalt der Regionen bietet eine entsprechende Vielfalt an Produkten und Erzeugnissen, die in den Kochtöpfen der Macher von Hessen à la carte zu kulinarischen Botschaftern des Landes werden.

**Guten Appetit – nix vertreibelt und nix verschütt'!**

# Rund um die „Frankfurter Grie Soß“

Frau Aja, Goethes Mutter, so wird gemunkelt, habe sie erfunden. Das ist zwar eine sehr schöne Geschichte, allerdings eher zu bezweifeln. Denn Grundformen der „Grünen Soße“ hat es wohl schon vor 2000 Jahren im alten Rom gegeben. Wahrscheinlich kam sie als „Salsa Verde“ über Italien nach Deutschland. Oder wanderte in Form der französischen „Vinaigrette“ in den hohen Norden ein. Ein gedrucktes Rezept erschien zum ersten Male 1860 in dem Frankfurter Kochbuch von Wilhelmine Rührig. Rezepte gibt es mindestens so viele wie es Hessen gibt, heißt es.

## Portion **Frankfurter Grie Soß**

mit 4/2 gekochten Eiern, Brat- oder Folienkartoffel



€ 8,50

## Portion **Frankfurter Grie Soß**

mit gebackenen Champignons, Blumenkohl und Brokkolinuggets  
kleine Salatgarnitur, Brat- oder Folienkartoffel

€ 11,50

## Portion **Frankfurter Grie Soß**

mit magerem gekochtem Tafelspitz,  
Butter- oder Bratkartoffeln



€ 14,90

## **Unser Tipp !**

### **Frankfurter Allerlei**

Portion Frankfurter Grie Soß mit kleinem panierten Wutzeschnitzel,  
Ei, gebackenen Champignons und magerem Tafelspitz,  
Butter- oder Bratkartoffeln

€ 15,80



## Portion **Frankfurter Grie Soß**

mit großem saftigem **Wutzeschnitzel** in Brotkrumen paniert,  
goldgelb gebacken, dazu Brat- oder Butterkartoffeln

€ 13,10

**!!! Übrigens: Unser Grie Soß oder Apfel-Dressing  
können Sie auch mit nach Hause nehmen,**

*den Becher mit 250 Gramm für € 3,50 !!!*

# Typisch Hessisch & Hauptsächliches

Ebbes ganz spezielles: **Himmel un´ Erd**

gebackene Blutwurst mit Röstzwibbelscher,  
gedünstete Ebbelschnitzel und Kartoffelbrei



€ 9,50

*Probierportion* € 7,50

Ein Drittel Meter Hausmacher **Ebbelwoibratworscht**

- mit Senf und rustikalem Bauernbrot
- mit Sauerkraut und Kartoffelbrei



€ 7,80

€ 10,90

In der gusseisernen Pann serviert

**2 Schweinerückensteaks** mit Schinken, Champignons,

Tomate und Käse überbacken und Röstinchen

€ 13,50

*Probierportion* € 11,00

**Mageres gekochter Tafelspitz**

- mit Rahmwirsing und Meerrettichsoße, Salzkartoffeln € 15,90

*Probierportion* € 13,40

- mit Frankfurter Grie Soß und Salzkartoffeln € 14,90

*Probierportion* € 12,40

**2 Kleine Rinderrouladen** Bürgerlich

dazu Mischgemüse und Kartoffelbrei



€ 12,50

Geschnetzeltes von der **Kalbsleber „Berliner Art“**  
mit Kartoffelpüree



€ 15,50

**Unser Tipp !**

**Frankfurter Allerlei**

Portion Grie Soß mit Schnitzel, Ei, gebackenen Champignons,

magerem Tafelspitz, Butter- oder Bratkartoffeln

€ 15,80

Der Doktor hat net viel geschwätzt un hat ihn uff Diät gesetzt !  
Die Erna fraacht sich was des soll – en schmale Otfried find se net toll !

**Für alle die sich nicht entscheiden können oder  
Für die besonders Risikofreudigen**

**„Iss mir egal Teller“**

€ 13,50

Lassen Sie sich von der Kreativität unserer Köche überzeugen  
(Nur der Koch weiss, was Sie bekommen....)

**Eingelegter Schweinekammbraten  
in Rheingauer Spätburgundersoße**



mit Bayrisch Kraut und gebackenen Serviettenknödeln

€ 12,50

**Fraaß**

Weißkrautauflauf mit Hackfleisch, Apfelweinsahnesoße  
und Butterkartoffeln

€ 11,50

**Goldener Apfel Teller**

Schweinemdaillons auf Rösti mit Apfelbrandsoße  
Salat mit Apfeldressing, Babyäpfel



€ 15,50

*Probierportion*

€ 12,90

**Puten-Gemüsepfanne**

mit Rosmarinkartoffeln

€ 12,50

*Probierportion*

€ 10,90

## Das Beste vom Rind

**Rumpsteak vom Grill (Rohgewicht 220g)**

mit Zwiebeln, Schnippelbohnen und Bratkartoffeln

€ 18,50

**Rumpsteak vom Grill „Madagaskar“ (Rohgewicht 220g)**

Mandelbällchen

€ 19,50

***Wünschen Sie ein kleines Steak, dann sprechen Sie uns an !***

# Fischers Fritze fischt frische Fische

**Filet vom Wolfsbarsch** auf Apfelweinsahnesoße mit Brokkoli und Salzkartoffeln  € 16,50

**Bandnudeln mit gebratenem Lachs** und Zucchini in Rahm  € 13,50

**In Frischen Kräutern gebratene Doradenfilets** mit Gemüsereis € 14,50

Die Junge wisse´s unn die Alte, sogar die Tante kann´s behalte:  
mit Ebbelwoi bleibste gesund und wirst bestimmt net kugelrund.  
(Ella Faulstich)

## Vegetarisches

Mit Gemüse gefüllte Kartoffelkrapfen auf Tomaten-Kräuter-Kompott € 13,50

 *Probierportion* € 11,00

Gebackene **Brotknödel** mit Pfifferlingen in Rahm € 10,50

Eier in Senfsoße mit Butterkartoffeln € 8,50

**Gemüse-Omelette**  
Dazu Salat mit Apfel-Kräuter-Dressing € 9,80

### Ofenkartoffel mit Salatumlage

- mit Sauerrahm oder Frankfurter Grie Soß € 6,90
- mit Ratatouille € 8,50

## Einfach saugut – Ihr Wunschschnitzel

Großes, saftiges Wutzschnitzel in Brotkrumen paniert, goldgelb gebacken

- „**Nackisch**“ ohne Soße € 10,90
- mit unserer **Frankfurter Grie Soß** € 13,10
- mit leckeren **Pfifferlingen** € 13,90
- mit **Röstzwibbelscher** und Rauchfleischwürfeln € 13,30
- mit einer milden **Paprikarahmsauce** € 12,90
- **Madagaskar** € 12,90
- **„Hessenschnitzel“**  
mit würzigem Handkäs, Tomaten und Landkäs überbacken  
„So wie die Hessen gern essen“ € 13,90

### **Putenschnitzel im Knuspermantel**

auf süß-saurem Kartoffel-Apfel-Ragout



€ 12,50

### **Cordon Bleu**

mit Vogelsberger Landkäse und Schinken gefülltes Schweineschnitzel  
Erbsen und Mandelbällchen

€ 13,90

***Wünschen Sie ein kleines Schnitzel, dann sprechen Sie uns an !!***

### **Wählen Sie aus folgenden Beilagen:**

Bratkartoffeln, Bandnudeln, pommes-frites, gebackene Brotknödel,  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Kartoffelbällchen, Schupfnudeln

### **Zusätzlich empfehlen wir Ihnen:**

Schnippelbohnen mit Speck, Rahmwirsing, Apfelrotkohl, Sauerkraut  
frisches Gemüse, Zucchini-Rahm-Gemüse, Mandelbrokkoli,

Erbsen pro Portion € 2,60

# Hessisch für Anfänger

Bembelsche	-	kleiner Apfelweinkrug
bissi	-	etwas
Bohnestang	-	schmales Mädchen
Bumbesje	-	Leibeswind
Derabbel	-	Mann mit Untergewicht
Dibbe	-	Topf
Ebbelbaam	-	Apfelbaum
Fußlappegemies	-	Weißkraut
hinne nach	-	hinter her, im Anschluss
klaa Krott	-	kleines Mädchen
klaaner Krotze	-	kleiner Junge
Maakuh	-	echter stolzer Frankfurter
Nachtkapp	-	Begriffsstutziger
Owwermaschores	-	Anführer
Pinkel	-	Lebemann
Plattebutzer	-	ißt alles bis zum letzten
Pidschedabber	-	Fettnapfsucher
Rauscher	-	Apfelwein in Gärung
Riwwelche	-	Krümel
Salatschneck	-	Gemüsehändlerin
Schusterkotlett	-	Handkäse
Solwerschnut	-	Schwätzer
Sparbreedche	-	Geizhals
Schillee	-	Gelee
Zwiwwel	-	Zwiebel

**Unser Lädche im „Goldenen Apfel“  
was Hessisches zum mit haam nehme**

**Frankfurter Grie Soß** damit es net so trocke is 250 Gramm € 3,50

**Bembelche** für de Ebbelwoi Dehaam Grösse 1 Liter  
mit dem Originallogo „Goldener Apfel“ € 18,00

**Besteck-Dippsche** für das hessische Flair uff'm Tisch € 10,50

**Spieluhren** mit verschiedenen Motiven € 13,50

**Bücher**

**Hessen à la carte Band 1, 2, 3 oder 4** je € 18,90

**Es geht um die Wurst** € 19,90

**Hessisches Bierkochbuch** € 19,90

**Zum Anbeissen** € 19,90

**Das grosse Kartoffelbuch** € 19,90



**Rund um den Apfelwein von der Kelterei Stier**

**Hessisches Survival Pack** € 23,50

**Emma Schoppen Tasche (Cidre, Buch & Keks)** € 21,50

**Krawall Schachtel** € 23,50

**Apfelwein Guutsjer (Bonbon)** € 3,20

**SchoppeGummi (Gerippte zum Kaue)** € 3,20

**Stiers Apfel Cidre nach baskischer Art** 0,75 l Flasche € 6.80

**Stiers Hausschoppen** 1,00 l Flasche € 6.50

**Hessen a la carte Schoppen** 1,00 l Flasche € 6.50

**Emma Schoppen** 1,00 l Flasche € 6.50

**Krawall Schoppen** 1,00 l Flasche € 6.50

**Staanemer Gold** 1,00 l Flasche € 6.50

**Sidra Zezena** 0,75 l Flasche € 6.80

**Schlehen Schoppen** 1,00 l Flasche € 6.80

**Winterschoppen** 1,00 l Flasche € 6.80

**Cidre fruchtig nach Bischemer Art** 1,00 l Flasche € 6.50

**Cidre Siebenschläfer** 1,00 l Flasche € 6.50

**Rosé Apfelsaft oder Apfelsaft mit Quitte** 1,00 l Flasche € 4,50



Über unsere Aktionen und  
Sonderveranstaltungen  
informiert Sie unser Aktionskalender, den wir  
Ihnen gerne per Post oder per email zu senden.  
Teilen Sie uns einfach Ihre Anschrift mit.



#### Unsere Öffnungszeiten

##### ***Goldener Apfel***

Montag bis Freitag

ab 11.00 Uhr

Samstag ab 17.00 Uhr

sonn- und feiertags

ab 12.00 Uhr

Kein Ruhetag!

(

06192/23355

Fax 06192/25834

e-mail:

[info@goldenerapfel.de](mailto:info@goldenerapfel.de)

[oliver.weiss@hochheimer-hof.de](mailto:oliver.weiss@hochheimer-hof.de)

[www.goldenerapfel.de](http://www.goldenerapfel.de)



#### Unsere Öffnungszeiten

##### ***Hochheimer Hof***

Täglich ab 11.00 Uhr

Kein Ruhetag!

(

06146/8487160

Fax 06146/8487161

e-mail:

[info@hochheimer-hof.de](mailto:info@hochheimer-hof.de)

[www.hochheimer-hof.de](http://www.hochheimer-hof.de)