

Apfelwein Gaststätte Herrnbrod

seit 1882 im Familienbesitz.

Apfelwein aus eigener Herstellung!

Wir haben für Sie zu folgenden Zeiten geöffnet:

Montag bis Freitag

11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Sonntag

17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

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

Alle Fleisch- und Wurstwaren sind aus unserem hauseigenen Metzgereibetrieb.



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. Im Jahre 1953 wurde die Herrnbrod & Ständecke Metzgerei gegründet, die heute unter der Leitung des Metzgermeisters Friedrich Ständecke steht. Alle in der Gaststätte verwendeten Fleischerei- und Wurstwaren kommen aus der eigenen Produktion und genügen somit allerhöchsten Anforderungen was Qualität und Frische anbelangt.

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. Seit dem 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

220	Tagessuppe	2,50 €
221	Gulaschsuppe	3,90 €
222	Überbackene Zwiebelsuppe	3,90 €

Vorspeisen

120	Hausgemachter Salat vom Buffet	3,50 €
123	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toastbrot	4,90 €
176	Sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter und Toastbrot	6,50 €

Salate und leichte Gerichte

121	Salatplatte mit Käse, Schinken, Ei sowie Butter und Brot	7,90 €
125	Spinattortellini mit Ricottafüllung, Mandelbutter und Salat vom Buffet	8,50 €
124	Salatplatte mit Putenstreifen, Butter und Brot	9,90 €

Klassiker mit Toast

130	Toast „Hawaii“ mit gekochtem Schinken, Käse und Ananasscheiben	4,90 €
131	Toast „Helene“ mit gekochten Schinken, Käse und Birne	4,90 €
132	Toast „Pikant“ mit rohem Schinken, Tomate, Käse und Cervelatwurst	5,50 €



Spezialitäten aus der eigenen Metzgerei

195	Blutwurstomlette mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	6,90 €
181	Wurstsalat „Hausmacherart“ mit Presskopf und Bratkartoffeln	7,50 €
182	Hausmacher Sülze mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	7,50 €
190	Bauernomlette und Salat vom Buffet	7,50 €
186	Schweizer Wurstsalat mit Lyoner und Käse mit Bratkartoffeln	7,90 €
174	Deutsches Beefsteak mit Zwiebeln und Brot	7,50 €
175	Deutsches Beefsteak mit Zwiebeln und Beilagen nach Wahl	9,50 €
177	1 Paar Hausmacher Bratwürste mit Beilagen nach Wahl	8,50 €
178	Bayerischer Leberkäse mit Spiegelei und Beilagen nach Wahl	8,50 €
184	Gekochtes Rippchen mit Sauerkraut sowie Brot	9,90 €
183	Schlachtplatte „Herrnbrod“ mit Leber-, Blut- und Bratwurst, Sauerkraut und Brot (Hinweis: Dienstag und Mittwoch Kartoffelpüree statt Brot)	9,90 €
180	„Herrnbrod Schnitzel“ in Apfelweinsauce aus Dörrfleisch, Zwiebeln und Beilagen nach Wahl	11,90 €
179	Steakteller mit Kräuterbutter und Beilagen nach Wahl	16,50 €

Vom Schwein



144	Paniertes Kotelett mit Beilagen nach Wahl	10,50 €
149	Paniertes Schnitzel mit Beilagen nach Wahl	10,50 €
145	Jägerschnitzel mit Beilagen nach Wahl	11,90 €
146	Zigeunerschnitzel mit Beilagen nach Wahl	11,90 €
147	Paprikarahmschnitzel mit Beilagen nach Wahl	11,90 €
148	Cordon Bleu mit Beilagen nach Wahl	12,90 €
150	Schweinerückensteak in Pfefferrahmsauce und Beilagen nach Wahl	12,90 €
140	Schweinelendensteak „Hawaii“ mit Beilagen nach Wahl	13,90 €
141	Schweinelendensteak „Pilzrahm“ mit Beilagen nach Wahl	13,90 €

Vom Kalb

161	Wiener Schnitzel mit Beilagen nach Wahl	15,50 €
164	Kalbsleber mit Zwiebeln und Beilagen nach Wahl	15,90 €
163	Cordon Bleu mit Beilagen nach Wahl	16,20 €

Als Beilage haben Sie verschiedene Wahlmöglichkeiten:

Bratkartoffeln **oder** Pommes Frites, Salzkartoffeln, Nudeln, Spätzle, Reis, Kroketten, Kartoffelpüree
(nur dienstags und mittwochs)

und hausgemachte Salate vom Salat-Buffer



Vom Rind

151	Ungarisches Gulasch mit Beilagen nach Wahl	9,90 €
152	Rinderleber mit Zwiebeln und Beilagen nach Wahl	10,50 €
155	Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter sowie Beilagen nach Wahl	15,90 €
156	Rumpsteak mit Champignons und Beilagen nach Wahl	15,90 €
160	Lendenspitze in Rotweinsauce und Beilagen nach Wahl	17,50 €
159	Lendensteak mit Zwiebeln und Beilagen nach Wahl	18,50 €
157	Pfeffersteak mit Beilagen nach Wahl	18,50 €

Kinderspeisen

106	Mikados	Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	3,50 €
108	Pippi Langstrumpf	1 Wiener Würstchen mit Pommes Frites	4,90 €
107	Max und Moritz	Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat	6,50 €
109	Daisy	Putenschnitzel mit Früchten, Reis und Salat	7,00 €

Vom Geflügel



162	Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Reis und Salat vom Buffet	11,50 €
173	Putenschnitzel mit Früchten und Beilagen nach Wahl	11,50 €
172	Gefüllte Poulardenbrust mit Schinken, Käse und Beilagen	12,50 €

Fischgerichte

251	Gebratenes Seelachsfilet (paniert) mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	10,50 €
253	Pochiertes Kap-Seehechtfilet mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	11,50 €
254	Schollenfilets in Eihülle gebraten, Zitronen Karpfnerbutter, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	11,90 €
255	Zanderfilet natur gebraten mit Apfelmeerrettichsauce, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	13,90 €

Als Beilage haben Sie verschiedene Wahlmöglichkeiten:

Bratkartoffeln **oder** Pommes Frites, Salzkartoffeln, Nudeln, Spätzle, Reis, Kroketten, Kartoffelpüree (nur dienstags und mittwochs)

und hausgemachte Salate vom Salat-Buffer



Kalte Gerichte

101	Hackfleischbrot mit Zwiebeln (wahlweise vom Schwein oder Rind)	5,50 € / 6,50 €
103	Hausmacher Wurststeller mit Brot ^{1,2}	6,50 €
211	„Strammer Max“ mit gekochtem Schinken ^{1,2}	7,20 €
208	Schweinemetts mit Ei, Butter und Brot ^{1,2}	9,50 €
102	Tatar mit Ei, Butter und Brot ^{1,2} (zum selber anmachen)	11,50 €
204	Portion Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	11,50 €
202	Gemischte Aufschnittplatte mit Butter und Brot ^{1,2}	12,50 €

Käse



105	Bauern - „Handkäse mit Musik“ sowie Butter und Brot	4,90 €
193	Bauern - Handkäse auf Frischkäse mit Schnittlauch auf Brot und Butter	5,90 €
238	Käsebrod nach Herrnbrod Art	6,90 €
242	Käseplatte mit Butter und Brot	12,90 €

Dessert

241	Gemischtes Eis (drei Kugeln)	4,20 €
250	Parfait der Saison (hausgemachtes Halbgefrorenes)	4,50 €
252	Apfel – Honig – Zimtparfait (hausgemachtes Halbgefrorenes)	4,90 €
	Sahne	+1,00 €



Warme Getränke

1	Tasse Kaffee ⁵		2,00 €
40	Espresso ⁵		2,20 €
9	Cappuccino ⁵		2,40 €
2	Tee	0,20l	1,90 €
5	Heißer Apfelwein	0,25l	2,00 €

Alkoholfreie Getränke

10	Coca Cola ^{5,6,F}	0,20l	1,80 €
18	Coca Cola light ^{5,6,F}	0,20l	1,80 €
11	Fanta ^{6,F}	0,20l	1,80 €
6	Spezi ^{5,6,F}	0,20l	1,80 €
	Limo ^{5,6,F}	0,02l	1,80 €
7	Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Spezi oder Limo ^{5,6,F}	0,40l	3,50 €
19	Schweppes Bitter Lemon ^{1,6,Chinin}	0,20l	2,50 €
12	Schäfer's Apfelsaft	0,20l	2,20 €
13	Orangensaft	0,20l	2,40 €
15	Johannisbeernektar rot	0,20l	2,40 €
	Johannisbeernektar rot	0,40l	4,50 €
16	Selters Mineralwasser	0,25l	1,80 €
17	Selters Mineralwasser	0,75l	4,50 €
191	Elisabethen – stilles Wasser	0,25l	2,40 €
192	Selters – stilles Wasser	0,75l	4,50 €

Apfelwein



21	aus eigener Herstellung	0,25l	1,60 €
214	aus eigener Herstellung	0,50l	3,00 €

Fassbier

42	Binding Römer Pilsener Spezial	0,20l	1,80 €
41	Binding Römer Pilsener Spezial	0,30l	2,40 €
39	Binding Römer Pilsener Spezial	0,40l	3,00 €
44	Köstritzer	0,30l	2,60 €
40	Cola Bier	0,40l	3,00 €
8	Alsterwasser (Radler)	0,40l	3,00€

Flaschenbier

48	Clausthaler extra herb	0,33l	2,40 €
218	Schöffelhofer alkoholfrei	0,50l	3,20 €
47	Franziskaner Kristallweizen	0,50l	3,20 €
111	Franziskaner Hefeweizen, dunkel	0,50l	3,20 €
110	Büble Hefeweizen, hell	0,50l	3,20 €
45	Binding Kraftmalz	0,33l	2,50 €



Longdrinks

Wodka Lemon	5,50 €
Campari Orange	5,50 €
Asbach Cola	5,50 €
Whisky Cola	6,50 €

Digestif

54	Asbach Uralt	38%	0,02l	2,40 €
67	Remy Martin VSOP	40%	0,02l	3,90 €
59	Averna	32%	0,02l	2,60 €
61	Fernet Branca	42%	0,02l	2,30 €
53	Underberg	44%	0,02l	2,30 €
60	Jägermeister	35%	0,02l	2,20 €
235	Ramazotti	30%	0,02l	2,60 €
34	Bailey´s	38%	0,02l	2,50 €
64	Wodka Moskovskaya	40%	0,02l	2,60 €
50	Doppelkorn	38%	0,02l	1,80 €
62	Calvados	40%	0,02l	2,40 €
35	Obstwasser	38%	0,02l	2,20 €
56	Himbeergeist	42%	0,02l	2,60 €
55	Kirschwasser	42%	0,02l	2,40 €
	Mirabelle	40%	0,02l	2,60 €
69	Grappa	40%	0,02l	2,40 €
70	Williams Birne	40%	0,02l	2,60€
236	Ouzo	38%	0,02l	2,20 €
52	Linie Aquavit	41,5%	0,02l	3,00 €
57	Malteser Aquavit	40%	0,02l	2,60 €
58	Jubiläumsaquavit	42%	0,02l	2,60 €
65	Whisky	40%	0,04l	4,00 €

Offene Deutsche Weißweine



25	Forster Schnepfenflug, Riesling, trocken, Wachenheim, Pfalz (mit Diabetikerempfehlung) Restsüße 2,0 g/l	11,5% 0,20l	3,80 €
33	Hofstück, Riesling (Kabinett), trocken, Wachenheim, Deidesheim, Pfalz	11,5% 0,20l	3,80 €
93	Weissburgunder, trocken, Wachenheim, Pfalz	12% 0,20l	3,90 €
170	Grauburgunder, trocken, Qualitätswein, Wachenheim, Pfalz	12% 0,20l	3,90 €
94	Schenkenböhl, Müller-Thurgau, halbtrocken, Wachenheim, Pfalz	11,3% 0,20l	3,80 €
32	Schenkenböhl, Kerner (Kabinett), halbtrocken, Wachenheim, Pfalz	11,5% 0,20l	3,90 €



Offene Deutsche Rot- und Roséweine

Rotweine

90	Dornfelder Mandelgarten, Qualitätswein, trocken Wachenheim, Pfalz	13%	0,20l	4,60 €
92	Ingelheimer Kaiserpfalz, Portugieser, Qualitätswein, halbtrocken, Rheinhessen, Gau-Algesheim	12%	0,20l	4,20 €
166	Merlot, Qualitätswein, trocken, Wachenheim, Pfalz	13,5%	0,20l	4,60 €

Roséweine

20	Portugieser Weißherbst Mandelgarten, Qualitätswein, halbtrocken, Wachenheim, Pfalz	12%	0,20l	3,90 €
203	Heroldrebe, Qualitätswein, trocken Wachenheim, Pfalz	11,5%	0,20l	3,90 €

Deutscher Sekt

71	Mumm Extra Dry		0,75l	22,00 €
73	Piccolo		0,20l	7,50 €

Für Ihren Aufenthalt danken wir herzlichst

Ihr Herrnbrod & Ständecke - Team



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.