

Apfelwein Gaststätte Herrnbrod seit 1882 im Familienbesitz.

Apfelwein aus eigener Herstellung!

Wir haben für Sie zu folgenden Zeiten geöffnet:

Montag bis Freitag

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Samstags Ruhetag

Sonntag

17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

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. Im Jahre 1953 wurde die Herrnbrod & Ständecke

Metzgerei gegründet, die heute unter der Leitung des Metzgermeisters Friedrich Ständecke steht. Der Straßenverkauf wurde 2019 eingestellt. Eine Produktion gibt es dennoch für die Gaststätte und das Catering Geschäft.

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

Tagessuppe	3,00 €
Gulaschsuppe	4,50 €
Überbackene Zwiebelsuppe	4,50 €

Vorspeisen und Salate

Hausgemachter Salat vom Buffet	3,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toastbrot	4,90 €
Bauern - „Handkäse mit Musik“ sowie Butter und Brot	5,50 €
Bauern - Handkäse auf Frischkäse mit Schnittlauch auf Brot und Butter	5,90 €
Sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter und Toastbrot	7,20 €
Matjestatar auf Pumpernickel	7,20€
Salatplatte mit Putenstreifen, Butter und Brot	10,50 €

Vegetarische Gerichte

Rote Bete Gnocchi mit Brokkoli und Pinienbutter	8,90 €
Spinattortellini mit Ricottafüllung, Sahnesauce mit Cocktailtomaten und Salat vom Buffet	8,90 €

Klassiker mit Toast

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



Rustikale Speisen

Blutwurstomlette mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	7,20 €
Hausmacher Sülze mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	8,50 €
Bauernomlette und Salat vom Buffet	8,50 €
„Strammer Max“ mit gekochtem Schinken ^{1,2}	8,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Lyoner und Käse mit Bratkartoffeln	8,90 €
Bayerischer Leberkäse mit Spiegelei und Beilagen nach Wahl	9,50 €
Deutsches Beefsteak mit Zwiebeln und Beilagen nach Wahl	10,50 €
„Herrnbrod Schnitzel“ in Apfelweinsauce mit Dörrfleisch, Zwiebeln und Beilagen nach Wahl	12,90 €
Portion Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	12,90 €
Portion Tatar mit Eigelb, Butter und Brot ^{1,2}	12,90 €

(nur donnerstags und freitags)

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-Buffet

Vom Schwein



Paniertes Schnitzel mit Beilagen nach Wahl	11,50 €
Paniertes Kotelett mit Beilagen nach Wahl	12,50 €
Jägerschnitzel mit Beilagen nach Wahl	12,50 €
Zigeunerschnitzel mit Beilagen nach Wahl	12,50 €
Paprikarahmschnitzel mit Beilagen nach Wahl	12,50 €
Cordon Bleu mit Beilagen nach Wahl	13,90 €
Schweinelende „Calvados“ mit Apfel	15,40 €
Schweinelendensteak „Hawaii“ mit Beilagen nach Wahl	15,40 €
Schweinelendensteak „Pilzrahm“ mit Beilagen nach Wahl	15,40 €

Vom Kalb

Wiener Schnitzel mit Beilagen nach Wahl	16,90 €
Züricher Geschnetzeltes in Champignonrahm	16,90 €
Cordon Bleu mit Beilagen nach Wahl	17,90 €

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



Vom Rind

Ungarisches Gulasch mit Nudeln	11,50 €
Rinderleber mit Zwiebeln und Beilagen nach Wahl	11,50 €
Geschnetzelte Rinderleber „Süß-Sauer“ mit Spätzle	11,50€
Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahm und Spätzle	16,00€
Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter und Beilagen nach Wahl	17,90€
Rumpsteak mit Champignons und Beilagen nach Wahl	17,90 €
Lendenspitze in Rotweinsauce und Beilagen nach Wahl	18,90 €
Lendensteak mit Zwiebeln und Beilagen nach Wahl	20,50 €
Pfeffersteak mit Beilagen nach Wahl	20,50 €

Kinderspeisen

Mikados	Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	4,00 €
Max und Moritz	Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat	8,00 €
Daisy	Putenschnitzel mit Früchten, Reis und Salat	8,00 €

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 Geflügel

Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Reis	12,50 €
Putenschnitzel mit Früchten und Beilagen nach Wahl	12,50 €
Cordon Bleu vom Putenschnitzel mit Reis	13,90 €

Fischgerichte

Matjesfilets „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln	9,80€
Gebratenes Seelachsfilet (paniert) mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	12,50 €
Kabeljaufilet an Zitronen-Kapernbutter mit Salzkartoffeln	13,50 €
Pochiertes Kap-Seehechtfilet mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	13,90 €
Schollenfilets in Eihülle gebraten, Mandelbutter , Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	13,90 €
Zanderfilet natur gebraten mit Apfelmeerrettichsauce, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	15,40 €

Dessert

Gemischtes Eis (drei Kugeln)	4,20 €
Parfait der Saison (hausgemachtes Halbgefrorenes)	5,50 €
Apfel – Honig – Zimtparfait (hausgemachtes Halbgefrorenes)	5,50 €

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-Buffet



Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁵		2,00 €
Espresso ⁵		2,20 €
Cappuccino ⁵		2,40 €
Tee	0,20l	2,00 €
Heißer Apfelwein	0,25l	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

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

Apfelwein



aus eigener Herstellung	0,25l	1,80 €
aus eigener Herstellung	0,50l	3,50 €

Fassbier

Binding Römer Pilsener Spezial	0,20l	2,20 €
Binding Römer Pilsener Spezial	0,30l	2,80 €
Binding Römer Pilsener Spezial	0,40l	3,00 €
Köstritzer	0,30l	3,00 €
Cola Bier	0,40l	3,00 €
Alsterwasser (Radler)	0,40l	3,00 €

Flaschenbier

Clausthaler extra herb	0,33l	3,00 €
Schöfferhofer alkoholfrei	0,50l	3,50 €
Franziskaner Kristallweizen	0,50l	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen, dunkel	0,50l	3,50 €
Büble Hefeweizen, hell	0,50l	3,50 €
Binding Kraftmalz	0,33l	3,00 €



Longdrinks

Wodka Lemon	5,50 €
Campari Orange	5,50 €
Asbach Cola	5,50 €
Whisky Cola	6,50 €
Aperol Spritz	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 4,20 €

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

11,5% 0,20l 4,20 €

Weissburgunder, trocken, Wachenheim, Pfalz

12% 0,20l 4,20 €

Grauburgunder, trocken, Qualitätswein, Wachenheim, Pfalz

12% 0,20l 4,20 €

Schenkenböhl, Müller-Thurgau, halbtrocken, Wachenheim, Pfalz

11,3% 0,20l 4,20 €

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

11,5% 0,20l 4,20 €



Offene Deutsche Rot- und Roséweine

Rotweine

Dornfelder Mandelgarten, Qualitätswein, trocken, Wachenheim, Pfalz

13% 0,20l 4,60 €

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

12% 0,20l 4,60 €

Merlot, Qualitätswein, trocken, Wachenheim, Pfalz

13,5% 0,20l 4,60 €

Roséweine

Portugieser Weißherbst Mandelgarten, Qualitätswein, halbtrocken, Wachenheim, Pfalz

12% 0,20l 4,20 €

Heroldrebe, Qualitätswein, trocken, Wachenheim, Pfalz

11,5% 0,20l 4,20 €

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.