



ZUR

STALBURG

— seit 1879 —

Frankfurter Küche & Apfelweinkultur

Vorab & zum Anstoßen

SCHOPPEN

Apfelwein aus dem Herzen des Odenwalds,
pur oder gespritzt

0,3 l – 2,80 | 0,5 l – 4,60

SCHOPPEN NATURTRÜB

pur oder gespritzt

0,3 l – 2,80 | 0,5 l – 4,60



KLEINES HELLES VOM FASS

naturtrüb – Braustüb'l

0,3 l – 3,30

RIESLING

Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

0,2 l – 6,90

GRAUBURGUNDER

Heinrich Gies, Pfalz

0,2 l – 6,40

CLARETTE ROSÉ

Knipser, Pfalz

0,2 l – 7,90



EBBELWOI SPRITZ

Aperol | Apfelwein | Soda | Orange

6,40

APEROL SPRITZ

Aperol | Rieslingsekt | Soda | Orange

7,90

RIESLINGSEKT

0,1 l – 4,90

Alle Preise verstehen sich in Euro. (V) = vegetarisch

Vorspeisen & kleine Köstlichkeiten

HANDKÄS MIT MUSIK (v)

dazu Butter und Bauernbrot
von der Bäckerei Huck

5,20

DOPPELTER HANDKÄS MIT MUSIK (v)

dazu Butter und Bauernbrot
von der Bäckerei Huck

9,90

FRANKFURTER „TAPAS“

Handkäsesalätchen	6,90 (v)
Odenwälder Spundekäs	6,90 (v)
Gegrillte Fleischwurst auf Kartoffelsalat	6,90
Kleine Frikadelle auf Stampf	7,20
Paar frische Bratwürstchen auf Kartoffelstampf	7,20
Pilzragout mit frischen Kräutern	6,90 (v)

Salate

KLEINE ODER GROSSE SALATVARIATION (v)

mit Hausdressing

6,50 | 12,90

SALAT „GLAUBURG“ (v)

mit gebratenen Kräuterseitlingen,
angemacht mit Knoblauch-Dill-Dressing

17,90

Salate

SALAT „NORDEND“

mit Handkäse und Fleischwurst,
angemacht mit roter Zwiebel-Musik

18,90

SALAT „STALBURG“

mit Roastbeefstreifen und
Grüner Soße

18,90

Hauptgerichte zum Sattwerden

DICKE KNOLLE (v)

Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und Salatbouquet

13,90

FRANKFURTER GRÜNE SOSSE (v)

mit 4 halben Eiern und Bratkartoffeln

15,90

HIMMEL UND ERDE

gebratene Blutwurst mit Kartoffelstampf,
Apfelkompott und Zwiebelmarmelade

für Vegetarier mit Kräuterseitlingen

13,90

GROBE BRATWURST

vom Bauern Trapp aus Oberursel, mit Kartoffelstampf,
Senf und Salatbouquet

12,90

DREI FRIKADELLCHEN

vom Rind, mit Kartoffelstampf,
Senf und Salatbouquet

15,90

Hauptgerichte zum Sattwerden

FRANKFURTER RIPPCHEN

gekocht oder vom Grill,
auf Kartoffelstampf, Senf und Sauerkraut

17,90

TAFELSPITZ

Zart im Fleischsud gegarter
Tafelspitz mit Butterkartöffelchen
und Grüner Soße

15,90

KNUSPRIGE SPANFERKELHAXE 300 G

auf Kartoffelstampf und Sauerkraut

16,90

RUMPSTEAK 250 G

mit Bratkartoffeln und selbstgemachter
Kräuterbutter

32,90



Schnitzel

FRANKFURTER SCHNITZEL

mit Grüner Soße und Bratkartoffeln

18,90

JÄGERSCHNITZEL

mit Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln

19,90

PFEFFERSCHNITZEL

mit Calvados-Pfeffersauce und Bratkartoffeln

19,90

Schnitzel

WIENER SCHNITZEL

Kalbschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

28,90

VEGETARISCHES FRANKFURTER SCHNITZEL (v)

aus Sojaprotein
mit Grüner Soße und Bratkartoffeln

19,90

Fisch

FANGFRISCHE TAUNUSFORELLE

im Ganzen gegrillt, mit Butterkartöffelchen
und Zitronenbutter

19,90

FREITAGS GIBTS BACKFISCH

mit Kartoffelsalat und
hausgemachter Remoulade

zum Tagespreis

Für kleine „Brotmühlen“

KLEINES SCHNITZEL

mit Bratkartöffelchen und Ketchup

10,90

2 PAAR NÜRNBERGER

auf Kartoffelstampf mit Ketchup

8,90

HIMMEL UND ERDE KIDS

Kartoffelstampf mit Apfelmus

7,50

Dessert

GEBACKENE APFELRINGE

Drei panierte, in Butterschmalz gebackene Apfelringe auf Vanille-Schmand, roter Grütze und Sahne

9,90

GRUSS AUS DEM ALLGÄU

Kaiserschmarren mit Rosinen und gerösteten Mandelblättchen, dazu hausgemachtes Apfelkompott

12,90

STALBURGER SCHOKOPUDDING

mit frischen Beeren und Kokoscreme

8,90

Warme Getränke

KAFFEE

3,00

ESPRESSO

3,00

TEE

Pfefferminz, Früchte, Kräuter, Schwarz

3,20

Apfelwein

Alle unsere Apfelweine kommen von der Kelterei Krämer aus Beerfurth im Odenwald.



SCHOPPEN KLAR

Der klare Geschmack eines gut gereiften Apfelweines aus dem Odenwald – ein wahrer Genuss.

0,31 – 2,80 | 0,51 – 4,60

SCHOPPEN NATURTRÜB

Unfiltriert urig – eben wie selbst gemacht!

Naturtrüber Apfelwein aus dem Herzen des Odenwaldes.

0,31 – 2,80 | 0,51 – 4,60



PUR ODER GESPRITZT

BEMBEL GIBTS ALS 4ER, 6ER, 8ER UND 12ER



ALKOHOLFREIER APFELWEIN

0,31 – 2,80 | 0,51 – 4,60

Bier

Unser Braustüb'l aus Darmstadt.
Private Familienbrauerei seit 1847.

PILS VOM FASS	0,3 l – 3,30 0,5 l – 4,90
NATURTRÜBES HELLES VOM FASS	0,3 l – 3,30 0,5 l – 4,90
WEISSBIER HEFE	0,5 l – 4,90
gibts mit und ohne Alkohol	
PILS ALKOHOLFREI	0,3 l – 3,30
RADLER	0,3 l – 3,30 0,5 l – 4,90
gibts mit und ohne Alkohol	

Wein

RIESLING	0,2 l – 6,90
Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz	
GRAUBURGUNDER	0,2 l – 6,40
Heinrich Gies, Pfalz	
CLARETTE ROSÉ	0,2 l – 7,90
Knipser, Pfalz	
MERLOT	0,2 l – 6,40
Domain Bellemare, Frankreich	
PRIMITIVO	0,2 l – 7,40
Masseria Altemura, Italien	
WEINSCHORLE	0,2 l – 4,90

Alkoholfreie Getränke

WASSER	0,25 l – 2,80 0,75 l – 5,60
Still & Sprudel	
SAFTSCHORLEN	0,2 l – 3,00 0,4 l – 4,80
Apfel, Johannisbeere	
SOFTDRINKS	0,2 l – 3,00 0,4 l – 4,80
Cola, Cola ohne Zucker, Bluna Zitrone & Orange	
LIMONADE	0,33 l 4,20
Rhabarber-Mirabelle, Orange-Mandarine, Limette-Minze	



Schnaps

MISPELCHEN	2 cl – 4,80
CALVADOS	2 cl – 3,80
OBSTBRÄNDE VON PRINZ	
ALTE MARILLE	2 cl – 3,90
ALTE CHRISTBIRNE	2 cl – 3,90
ALTE WALDHIMBEERE	2 cl – 3,90
ALTE KIRSCH	2 cl – 4,50
ALTE ERDBEERE	2 cl – 4,50
ALTE HASELNUSS	2 cl – 4,50
FERNET BRANCA	2 cl – 3,90



ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag bis Freitag
17:00 bis 23:00 Uhr
Samstag und Sonntag
16:00 bis 23:00 Uhr

Montag Ruhetag

KONTAKT UND RESERVIERUNGEN:

Telefon 069 557934
Glauburgstraße 80
info@stalburg-frankfurt.de
60318 Frankfurt am Main