



## VORNEWEG

<b>Tafelspitzbrühe</b> <sup>a,e</sup> mit Gemüsestreifen Boiled beef broth with vegetable strips	5,90 €
<b>Handkäs mit Musik</b> <sup>a,e</sup> (1 Stück oder 2 Stück) ganz klassisch mit Kümmel und Bauernbrot classic special local cheese with caraway seeds and farmer's bread	4,90 € / 6,90 €

## HESSISCHE TAPAS 'Kleine vegetarische Häppchen'

<b>En leckerer Handkäs' · Gurkenfrischkäse · unn unser Original Frankfurter "Grie Soß"</b> <sup>2,4,5,9,a,b,e,f,g,h,j</sup> Delicious Handkäs (special local cheese) · cucumber cream cheese · and our original Frankfurter "Grie Soß"	9,90 €
--	--------

## 'Unsere klassischen Tapas'

<b>En leckerer Handkäs mit Rohkostsalaten · Gurkenfrischkäse · Mettenden · unn unser Original Frankfurter "Grie Soß"</b> <sup>2,4,5,9,a,b,e,f,g,h,j</sup> Delicious Handkäs with pickled vegetables · cucumber cream cheese · mettenden and our original Frankfurter "Grie Soß"	17,90 €
---	---------

## FLAMMKUCHEN

<b>Flammkuchen Elsässer Art</b> <sup>a,b,e</sup> Tarte Elsässer Style	11,90 €
<b>Flammkuchen vegetarisch</b> <sup>b</sup> Tarte vegetarian	12,90 €



Zum Grünen Baum

## FRISCHE SALATE VOM MARKT

alles im "GRÜNEN"

Abgerundet mit frischem Baguette.

- Gemischter Salat mit marinierten Kalbfleischstreifen**<sup>a,b,c,e,f,g,h,i</sup> 19,90 €  
Knackig bunte Blattsalate · Hausdressing · Kalbfleisch · Baguette  
Mixed salad with marinated veal strips & baguette
- Spinatknödel auf saisonalem Blattsalat**<sup>a,b,e</sup> 17,90 €  
mit gebratenen Pilzen · Parmesan  
Spinach dumplings on seasonal lettuce with grilled mushrooms · Parmesan
- mit Honig gratinierter Ziegenkäse**<sup>a,b,c,e,f,g,h,j</sup> 17,90 €  
auf buntem Salat mit Balsamicodressing  
with honey gratinated goatcheese · mixed salad · balsamicodressing

## isenBURGER

Unser Hackfleisch vom Metzger, wird täglich frisch gewolft!

- Der klassische "isenBURGER"**<sup>2,4,8,9,a,b,e,f,g,h,i,j</sup> 16,90 €  
Saftiger Rindfleischpatty · Cheddar · Gurkenrelish · Tomate · Zwiebel · Burgersoße · Pommes  
Beef patty · cheddar · cucumber relish · tomato · onion · burger sauce · french fries
- Der "hesseBURGER"**<sup>2,4,8,9,a,b,e,f,g,h,i,j</sup> 16,90 €  
Saftiger Rindfleischpatty · Handkäs' · Kraut · Speck · "Grie Soß" - Mayonnaise · Pommes  
Beef patty · special local cheese · cabbage · bacon · „green sauce“ · french fries
- Der "veggiBURGER"**<sup>2,4,8,9,a,b,e,f,g,h,i,j</sup> 14,90 €  
Vegetarischer Patty · Cheddar · Gurkenrelish · Tomate · Zwiebel · Burgersoße · Pommes  
Vegetarian Patty · cheddar · cucumber relish · tomato · onion · burger sauce · french fries



Zum Grünen Baum

## VEGETARISCH UND VEGAN

<b>"Schwäbische Käs'spatzen"</b> <sup>2,4,a,b,e,g</sup>	15,90 €
Hausgemachte Eierknöpfe · würziger Bergkäse · krosse Zwiebeln Homemade egg dumplings · aromatic cheese · crispy onions	
<b>"Klassiker"</b> <sup>5,8,a,b,e,h</sup>	13,90 €
4 halbe gekochte Eier · Original Frankfurter "Grie Soß" · Salzkartoffeln "The classic" - 4 half boiled eggs · original Frankfurter 'Grie Soß' · salted potatoes	
<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</b> <sup>5,8,a,b,e,h</sup>	13,90 €
an buntem Salatbouquet Baked potato with herb curd & mixed salad	
<b>zusätzlich mit Räucherlachs</b>	19,90 €
with smoked salmon	
<b>Curry-Kokos-Gemüsepfanne</b> <sup>2,4,a,b,e,g</sup>	<b>vegan</b> 17,90 €
mit Basmatireis Curry-coconut-vegetable stir-fry with basmati rice	
<b>zusätzlich mit Hähnchenbrust</b>	22,90 €
with chicken	

## FISCH

<b>Backfisch mit Remouladensauce</b> <sup>a,b,c,e,f,g,h,j</sup>	17,90 €
Bratkartoffeln · kleiner Gurkensalat baked fish with remoulade sauce, fried potatoes & small cucumber salad	
<b>Räucherlachs</b> <sup>a,b,c,e,f,g,h,j</sup>	18,90 €
Kartoffelrösti · Dill-Senfsoße smoked salmon with potato pancakes & dill-mustard sauce	
<b>Gegrillter Lachs auf Blattspinat</b> <sup>a,b,c,e,f,g,h,j</sup>	21,90 €
Weißweinsauce · Salzkartoffeln grilled salmon on leaf spinach with white wine sauce and boiled potatoes	



Zum Grünen Baum

## VOM RIND

**Tafelspitz** <sup>b,e,h</sup> 19,90 €

wahlweise mit Meerrettichsoße oder original Frankfurter "Grie Soß" · Bratkartoffel  
optionally with horseradish sauce or original Frankfurter "Grie Soß" · fried potatoes

**Argentinisches Rumpsteak** <sup>b,e,h</sup> 29,90 €

wahlweise mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter · Bratkartoffel  
Argentinian beef optionally with braised onions or herb butter · fried potatoes

**Rumpsteak mit Chili-Pfefferkruste** <sup>b,e,h</sup> 29,90 €

mit Bratkartoffeln  
Rump steak with chili pepper crust & fried potatoes

## DEFTIG

**Hacksteak a la 'Mayer'** <sup>2,4,h,g</sup> 17,90 €

Schmorzwiebeln · Spiegelei · Bratkartoffel  
Minced steak a la 'Mayer' with braised onions · fried egg · fried potatoes

**Rinderroulade** <sup>1,2,8,9,13</sup> 19,90 €

Kartoffelklöße · Karottengemüse  
Beef roulade with potato dumplings & carrots

**Spare Ribs vom deutschen Landschwein** <sup>1,2,8,9,13</sup> 18,90 €

BBQ Sauce · bunter Salat  
Spare ribs from german pork with BBQ sauce and mixed salad



## UNSERE SCHNITZEL

<b>Frankfurter Schnitzel vom Schwein</b> <sup>5,a,b,e,h</sup>	18,90 €
Bratkartoffeln · original Frankfurter "Grie Soß"	
Frankfurter Schnitzel of pork with roasted potatoes · original Frankfurter "green sauce"	
<b>Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße</b> <sup>2,4,5,9,a,b,e,h</sup>	18,90 €
& Spätzle	
Chicken schnitzel with cream sauce · homemade spaetzle	
<b>Schnitzel mit Pfefferrahmsoße</b> <sup>a,b,e,g,h</sup>	18,90 €
& Bratkartoffeln	
Schnitzel with pepper cream sauce · roasted potatoes	
<b>Schnitzel mit Jägersoße</b> <sup>a,b,e,g,h</sup>	19,90 €
& Spätzle	
Schnitzel with mushroom sauce · homemade spaetzle	
<b>Cordon Bleu</b> <sup>a,b,e,g,h</sup>	19,90 €
gefüllt mit Allgäuer Käse & gekochtem Schinken · Bratkartoffeln	
Cordon Bleu filled with cheese & ham · roasted potatoes	
<b>Bergbauernschnitzel</b> <sup>a,b,e,g,h</sup>	18,90 €
Speck · Zwiebeln · Bratkartoffeln · Bratensoße	
Mountain farmer's Schnitzel with bacon · roasted potatoes · onions & gravy	
<b>Kröstchen</b> <sup>2,4,5,9,a,b,e,h</sup>	18,90 €
Schnitzel auf Bauernbrot mit Spiegelei & Käse überbacken an Salat	
"Crusts" - Schnitzel on farmer's bread with fried egg & cheese gratinated with salad	
<b>Französisches Schnitzel</b> <sup>2,4,5,9,a,b,e,h</sup>	19,90 €
gratiniert mit Camembert & Preiselbeeren · Bratkartoffeln	
"French" Schnitzel gratinated with Camembert & cranberries · fried potatoes	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>2,4,5,9,a,b,e,h</sup>	26,90 €
Bratkartoffeln · Preiselbeeren	
Wiener Schnitzel of calf with roasted potatoes · cranberries	



Zum Grünen Baum

## SÜßMÄULCHEN

<b>Oma Ria's hausgemachter Schokoladenpudding</b> <sup>1,2,3,4,9,e</sup>	6,90 €
Grandma Ria's homemade chocolate pudding	
<b>Apfelstrudel</b> <sup>2,3,4,9,a,b,e,j</sup>	8,90 €
mit Vanilleeis & Sahne Apple pie with vanilla ice cream & whipped cream	
<b>Schokoladen- Kuchlein mit flüssigem Kern</b> <sup>1,2,3,4,9,a,b,e</sup>	9,90 €
Vanillesoße Chocolate cake with a liquid core & vanilla sauce	
<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>2,5,9,a,b,e,j</sup>	12,90 €
Sauerkirschen · Apfelbrei · Vanilleeis Kaiserschmarrn with sour cherries/ puree of apple / vanilla ice cream	



Zum Grünen Baum

## BEILAGEN

Beilagensalat <sup>a,b,c,e,f,g,h,i</sup>	5,90 €	Bratkartoffel <sup>e</sup>	3,90 €
Gurkensalat <sup>a,b,c,e,f,g,h,i</sup>	5,90 €	Kartoffelrösti <sup>e</sup>	3,90 €
Grillgemüse <sup>e</sup>	3,90 €	Salzkartoffeln <sup>e</sup>	3,90 €
Gemüse der Saison <sup>e</sup>	5,90 €	Eierknöpfe <sup>a,b,e,g,h,i</sup>	4,90 €
		Knödel (1 Stück) <sup>a</sup>	2,50 €

## SAUCEN · DIPS · TOPPINGS

Bratenjus <sup>g,h</sup>	2,50 €	Pfeffersoße	3,50 €
Frankfurter "Grie Soß" <sup>e,b,h</sup>	6,50 €	Pilzsoße <sup>g</sup>	4,90 €
Weißweinsauce <sup>e</sup>	2,50 €	Schmorzwiebeln	3,90 €
Kräuterbutter <sup>e,h</sup>	1,50 €		

---

### Allergene und Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffen  
oder konzentriert

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninquelle

11 unter Schutzatmosphäre verpackt

12 mit Nitritpökelsalz

13 mit Koffein oder koffeinhaltig

14 mit Chinin oder chininhaltig

In unseren Gerichten verarbeitete Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können:

a glutenhaltiges Getreide

b Eier

c Fisch d Erdnüsse

e Milch, Laktose

f Schalenfrüchte (z.B. Nüsse)

g Sellerie

h Senf

i Sesam

j Schwefeldioxid Sulfate

k Lupinen

l Weichtiere