

# BIO-SPEISEN SCHOPPENWIRTSCHAFT 2025

## SPEISEN

### VEGAN

	EUR
<b>Brot mit Zwiebel-Schmelz*</b>	3,50
<b>Brot mit Radieschen*</b> <i>Alsana und Salz</i>	5
<b>Kartoffelsalat*</b> <i>hausgemacht</i>	5,50
<b>Tomaten*</b> <i>mit frischem Basilikum, Balsamico, Brot und Alsana</i>	9,50
<b>Hirsekrokette*</b> <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Tomaten und Balsamico</i>	12,50
<b>Tempeh*</b> <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Tomaten und Balsamico</i>	12,50
<b>2 Cevapcici*</b> <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Tomaten und Balsamico</i>	12,50

### VEGETARISCH

<b>Brot mit Frischkäse*</b>	3,50
<b>Brot mit Radieschen*</b> <i>Butter und Salz</i>	5
<b>Handkäse*</b> <i>mit Musik, Brot und Butter</i>	
<i>klein</i>	6,50
<i>groß</i>	8
<b>Tomaten*</b> <i>mit frischem Basilikum, Balsamico, Brot und Butter</i>	9,50
<b>Käsetrio*</b> <i>mit Brot und Butter</i>	12
<b>Grüne Soße*</b> <i>mit Kartoffeln und 4 halben Eiern</i>	12

#### Unsere Bio-Lieferanten:

Käserei Birkenstock - Hüttenberg; Käserei Weißenhorn - Allgäu; Denningers Mühlenbäckerei - Frankfurt; Hofgut Patershausen - Heusenstamm; SojaFarm - Trechtlingshausen; Ackerlei - Bruchköbel; ALB-GOLD Teigwaren - Trochtelfingen; Bioland MagerHof - Karben; Biohof May - Hollstadt; Bornwiesenhof - Wilzenberg-Hußweiler; Landlinie - Hürth; Schilcher Käse - Kinsau; Umani Kulturgut - Leipzig; Dottenfelder Hof - Bad Vilbel

# BIO-SPEISEN SCHOPPENWIRTSCHAFT 2025

## WURST

EUR

**Schweine/Rind-Bratwurst\*** frisch vom Grill mit Brot, Senf und Ketchup **6**

**Rind-Bratwurst\*** frisch vom Grill mit Brot, Senf und Ketchup **6,50**

**Lammbratwurst\*** frisch vom Grill mit Brot, Senf und Ketchup (je nach Verfügbarkeit) **8**

**Wiener Würstchen\*** mit Ketchup und Brot  
1 Würstchen **4,50**  
2 Würstchen **7,50**

**Bratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat\*** Senf und Ketchup  
Schweine/Rind **9,50**  
Rind **10**

**Bratwurst mit grüner Soße\*** Brot und Butter  
Schweine/Rind **11,50**  
Rind **12**

## GEBÄCK / SNACKS

**Saisonale Kuchen\*** nach Saison **5-6**

**Schoko Orange-/Kokoskekse\*** (v) **4**

**Kartoffelchips\*** **4**

## EIS

**Rachelli\***, verschiedene Sorten\* in Bio-Qualität **3**

### BIO-Buffets unterm Apfelbaum

Für Eure privaten Feiern und geschäftlichen Veranstaltungen arrangieren wir Euch unsere Bio-Buffets.

Anfragen unter: [www.obsthof-am-steinberg.de/veranstaltungen-anfrage/](http://www.obsthof-am-steinberg.de/veranstaltungen-anfrage/)

und am Tresen der Schoppenwirtschaft

DE-ÖKO-006

\* kontrolliert biologischer Anbau

v = vegan

vg = vegan und glutenfrei

Alle Prozesse, die in unserer Verantwortung liegen, sind vegan.

Alle unsere Speisen sind BIO-zertifiziert!

Unsere Apfelweine sind vegan angebaut und enthalten wenig Sulfite.

Allergen- und Zusatzstoff-Liste auf Anfrage am Tresen erhältlich.

Obsthof am Steinberg  
Inhaber Andreas Schneider  
Am Steinberg 24  
60437 Frankfurt am Main

Alle Preise inkl. MwSt.

Büro: 06101/9875725  
Hofladen/Schoppenwirtschaft:  
06101/41522

[www.obsthof-am-steinberg.de](http://www.obsthof-am-steinberg.de)  
[info@obsthof-am-steinberg.de](mailto:info@obsthof-am-steinberg.de)

## SELBSTBEDIENUNG

# BIO-GETRÄNKE SCHOPPENWIRTSCHAFT 2025

9.000 Obstbäume speichern CO<sub>2</sub>, 250 Obstsorten, BIO-Anbau mit Kompost Wirtschaft, selektive Handsammlung, selbstgekelterte Sortenvielfalt, veganer Ausbau, Spontangärung ohne Zusätze

## SCHANKWEINE AB FASS

Treuebonus 10er - Bembelkarte

	Liter	EUR
<b>Hausschoppen (v) – pur oder gespritzt</b>	0,25	<b>3,25</b>
<b>sortenreine Schankweine (v)</b>	0,25	<b>ab 4</b>

## ALKOHOLFREIES

<b>Wasser – still und spritzig</b>	0,25	<b>2</b>
	0,75	<b>5</b>
<b>Apfelsaft (v)*</b>	0,25	<b>3</b>
	0,75	<b>8</b>
<b>Apfel-Birnensaft (v)*</b>	0,25	<b>4</b>
	0,75	<b>11</b>
<b>Birnensaft (v)* / Apfel-Quittensaft (v)*</b>	0,25	<b>5</b>
	0,75	<b>14</b>
<b>now* – Neumarkter Lammsbräu Limo – verschiedene Sorten</b>	0,33	<b>4</b>
<b>Kaffee* – wahlweise mit Milch und Rohrzucker</b>	Becher	<b>3</b>
<b>Tee* – verschiedene Sorten</b>	Becher	<b>3</b>

## BIER UND WEIN

nur Flaschenweise

<b>Bier* – Neumarkter Lammsbräu mit und ohne Alkohol</b>	0,33	<b>4</b>
<b>Traubenwein* (v) – Bio-Weingut Mohr/Lorch-Rheingau</b>		
<i>Rebsorten nach Verfügbarkeit</i>	0,75	<b>auf Anfrage</b>

## OBSTBRÄNDE

	cl	
<b>Ockstädter Streuobst Apfelbrand – 42% vol.</b>	2	<b>4</b>
<b>Ockstädter Liköre – 25% vol.</b>	2	<b>4</b>
<b>Schneiders Apfelbrand – 40% vol.</b>	2	<b>5</b>
<b>Schneiders Apfelhefebrand – 40% vol.</b>	2	<b>5</b>
<b>Calvados* – 40% vol.</b>	2	<b>5</b>
<i>mit südländischem Wollmispelchen</i>	2	<b>6</b>

# BIO-GETRÄNKE SCHOPPENWIRTSCHAFT 2025

## JAHRGANGSAPFELWEINE

	Liter	EUR
<b>Schneider Schoppen (v)</b>	0,1	<b>2,50</b>
7 % vol. trocken – fruchtigwürzig mit feinem Bukett	0,75	<b>12</b>
<b>2024 Christkindler (v)*</b>	0,1	<b>4</b>
4 % vol. halbtrocken – rotgold, erfrischend fruchtig	0,75	<b>20</b>
<b>2024 Goldparmäne Alte Bäume*</b>	0,1	<b>4,50</b>
4 % vol. lieblich – fruchtig verspielte Goldparmäne	0,75	<b>22</b>
<b>2023 Jonagold mit Mispel (v)*</b>	0,1	<b>5</b>
4,5 % vol. lieblich – grandioser Dessertapfelwein mit honigsüßem Abgang	0,75	<b>25</b>

## APFEL- UND BIRNENCIDRE

mit Kohlensäure veredelt

<b>Diebweg (v)*</b>	0,1	<b>3,50</b>
5,5 % vol. halbtrocken – auf Lösslehm gereifte Cidre-Äpfel	0,75	<b>17,50</b>
<b>2023 Rote Sternrenette (v)*</b>	0,1	<b>4</b>
4 % vol. lieblich – exotischer Duft und rotfruchtiges Aroma	0,75	<b>20</b>
<b>Pomona (v)*</b>	0,1	<b>4</b>
5,5 % vol. halbtrocken – so wunderbar sind wilde Äpfel	0,75	<b>20</b>
<b>2023 Ananasrenette (v)*</b>	0,1	<b>5</b>
6 % vol. halbtrocken – exotische Frucht mit Frische!	0,75	<b>25</b>
<b>2024 Goldparmäne*</b>	0,1	<b>5</b>
3,5 % vol. lieblich – goldgelb und honigsüß, die Königin der Renetten!	0,75	<b>25</b>
<b>2022 Karcherbirne*</b>	0,1	<b>7</b>
8 % vol. trocken – zartblumige Birne mit feinem Mousseux	0,75	<b>40</b>
<b>2018 Euphorie*</b>	0,1	<b>7</b>
9 % vol. fast trocken – gereift, komplex, karamelisiert	0,75	<b>40</b>

## SCHAUMWEINE

traditionelle Flaschengärung

<b>2021 Ananasrenette (v)*</b>	0,1	<b>6</b>
7,5 % vol. brut – würzig-frische Schaumwein-Exotik!	0,75	<b>30</b>

## NATUR-APFELWEINE

ungeschwefelt, nicht filtriert

<b>2018 MALUS FINIS Muskatrenette Barrique (v)*</b>	0,1	<b>6</b>
9 % vol. trocken – herzhaft Weinbirnen mit reifen Holznoten	0,75	<b>30</b>
<b>2018 MALUS AUREUS (v)*</b>	0,1	<b>7</b>
9 % vol. fruchtig trocken – rotgoldene Dörrfruchtaromatik	0,75	<b>35</b>