

BIO-GETRÄNKE SCHOPPENWIRTSCHAFT 2026

JAHRGANGSAPFELWEINE

	Liter	EUR
Schneider Schoppen (v)	0,1	2,50
7 % vol. trocken – fruchtigwürzig mit feinem Bukett	0,75	12
2025 Karmijn de Sonnaville*	0,1	4
6 % vol. halbtrocken – seidige Eleganz auf Katzenpfoten	0,75	20
2024 Goldparmäne Alte Bäume*	0,1	4,50
4,5 % vol. lieblich – fruchtig verspielte Goldparmäne	0,75	22

APFEL- UND BIRNENCIDRE

mit Kohlensäure veredelt

Diebweg (v)*	0,1	3,50
6 % vol. halbtrocken – auf Lösslehm gereifte Cidre-Äpfel	0,75	17,50
Goldparmäne mit Weinbirne*	0,1	6
6 % vol. lieblich – goldgelb und honigsüß	0,75	30
Pomona (v)*	0,1	4
5,5 % vol. halbtrocken – so wunderbar sind wilde Äpfel	0,75	20
2022 Ananasrenette (v)*	0,1	5
6 % vol. halbtrocken – exotische Frucht mit Frische!	0,75	25
2025 Rote Sternrenette*	0,1	4,50
2,5 % vol. lieblich – rotbeerig-frisch, üppige Apfelsüße	0,75	22
2022 Karcherbirne*	0,1	7
8 % vol. trocken – zartblumige Birne mit feinem Mousseux	0,75	40
2018 Euphorie*	0,1	7
9 % vol. fast trocken – gereift, komplex, karamelisiert	0,75	40

SCHAUMWEINE

traditionelle Flaschengärung

2021 Ananasrenette (v)*	0,1	6
7,5 % vol. brut – würzig-frische Schaumwein-Exotik! So lange der Vorrat reicht	0,75	30

NATUR-APFELWEINE

ungeschwefelt, nicht filtriert

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

BIO-SPEISEN SCHOPPENWIRTSCHAFT 2026

SPEISEN

VEGAN

	EUR
Brot mit Zwiebel-Schmelz*	3,50
Brot mit Radieschen* <i>Alsana und Salz</i>	5
Kartoffelsalat* <i>hausgemacht</i>	6,00
Tomaten* <i>mit frischem Basilikum, Balsamico, Brot und Alsana</i>	10,00
Hirsekrokette* <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Tomaten und Balsamico</i>	12,50
Tempeh* <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Tomaten und Balsamico</i>	12,50

VEGETARISCH

Brot mit Frischkäse*	3,50
Brot mit Radieschen* <i>Butter und Salz</i>	5
Handkäse* <i>mit Musik, Brot und Butter</i>	
<i>klein</i>	7,00
<i>groß</i>	8,50
Tomaten* <i>mit frischem Basilikum, Balsamico, Brot und Butter</i>	10,00
Käsetrio* <i>mit Brot und Butter</i>	12,00
Grüne Soße* <i>mit Kartoffeln und 4 halben Eiern</i>	12,00

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 2026

WURST

EUR

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

Lammbratwurst* frisch vom Grill mit Brot, Senf und Ketchup (je nach Verfügbarkeit) **9,00**

Wiener Würstchen* mit Ketchup und Brot

1 Würstchen **4,50**

2 Würstchen **7,50**

Bratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat* Senf und Ketchup

Brot **10**

Bratwurst mit Grüne Soße* **12,50**

GEBÄCK / SNACKS

Kuchen* nach Saison **5-6**

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

Kartoffelchips* **4**

geröstete Haselnüsse (50g)* (v) **4,50**

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/

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
info@obsthof-am-steinberg.de

SELBSTBEDIENUNG

BIO-GETRÄNKE SCHOPPENWIRTSCHAFT 2026

9.000 Obstbäume speichern CO₂, 250 Obstsorten, BIO-Anbau mit Kompost Wirtschaft, selektive Handsammlung, selbstgekelterte Sortenvielfalt, veganer Ausbau, Spontangärung ohne Zusätze

SCHANKWEINE AB FASS

Treuebonus 10er - Bembelkarte

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

ALKOHOLFREIES

Wasser – still und spritzig	0,25	2
	0,75	5

Apfelsaft (v)*	0,25	3,50
	0,75	9

Apfel-Birnensaft (v)*	0,25	4,50
	0,75	12

Birnensaft (v)* / Apfel-Quittensaft (v)*	0,25	5,50
	0,75	15

now* – Neumarkter Lammsbräu Limo – verschiedene Sorten	0,33	4
---	------	----------

Kaffee* – wahlweise mit Milch und Rohrzucker	Becher	3
---	--------	----------

Tee* – verschiedene Sorten	Becher	3
-----------------------------------	--------	----------

BIER UND WEIN

nur flaschenweise

Bier* – Neumarkter Lammsbräu mit und ohne Alkohol	0,33	4
--	------	----------

Traubenwein* (v) – weiß, rosé, rot	0,75	20,00
---	------	--------------

OBSTBRÄNDE

	cl	
Ockstädter Streuobst Apfelbrand – 42% vol.	2	4

Ockstädter Liköre – 25% vol.	2	4
-------------------------------------	---	----------

Schneiders Apfelhefebrand – 40% vol.	2	5
---	---	----------

Calvados* – 40% vol.	2	5
mit südländischem Wollmispelchen	2	6