„Man sollte dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Tafelspitz & Söhne

Unsere Öffnungszeiten:
So. bis Di. & Do 10.00Uhr bis 23.00Uhr
Freitags & Samstags 9.00Uhr bis 00.00Uhr
Mittwochs ab 17.00Uhr

Frühstück & Mittagstisch täglich bis 14.00Uhr

EC-Kartenzahlung möglich ab 10.- Euro

Laut aktueller Lebensmittelinformationsverordnung der EU, müssen aufgelistete Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, deklariert werden. Sollten Sie allergisch auf beispielsweis Eier, Senf oder Sellerie reagieren, können Sie eine Allergenkarte bei unseren Mitarbeitern anfordern.

Vorspeisen & Zwischengänge

Grüne Soße mit gekochtem Bio-Ei, Radieschen, Kresse & Bauernbrot	9.90
Handkäs'-Caprese aus hessischem Bauern-Handkäs', frischen Tomaten, Zwiebel-Balsamicosud und Basilikum	9.50
Doppelter Handkäs' mit ordentlich Musik, Kümmel an der Seite und rustikalem Bauernbrot	8.90
„Roter Hesse" Doppelter Handkäs' eingelegt in Roter Beete mit Apfel, Zwiebel, Schmand & Kresse. Dazu Bauernbrot	9.90
Orientalischer Hummus mit Olivenöl, Koriander, Kichererbsen, Sesam und Weißbrot	9.50

Suppen - Hausgemacht mit ganz viel Liebe

Kräftige Tafelspitz-Boullion mit Wurzelgemüse, frischen Gartenkräutern und Pfannkuchenstreifen	7.50
Kartoffelsuppe, crémig und lecker mit Rindswurstspieß	7.90

Wir verarbeiten in unseren Gerichten ausschließlich Bio-Eier von regionalen Bauernhöfen

Unser Brot und unsere Brötchen werden von der Traditionsbäckerei Beck in der Bieberer Straße gebacken!

Salate frisch vom Offe'bäscher Wochenmarkt

Marktfrischer Blattsalat mit saftiger Hähnchenbrust und fruchtig-pikantem Mango Chutney	17.90
Marktfrischer Blattsalat mit Camembert im Blätterteig und Preiselbeermarmelade	16.90
Gratinierter Ziegenkäs'medaillon mit einer leckeren Haube aus frischen Blaubeeren, Thymian und Honig an großem Salat	17.70
Frischer Blattsalat mit gebratenen Apfelringen und gepfefferten Black Angus Rumpsteakstreifen	22.90
„Surf & Turf Salat" aus marktfrischem Blattsalat, Rumpsteakstreifen, Knoblauchgarnelen und Nüssen	27.90

Flammkuchen nach Art des Hauses
Die großen ovalen...

Flammkuchen ganz typisch nach „Elsässer Art", mit Schmand, Zwiebeln und Speck	13.90
Flammkuchen „Heiße Pute", mit Putenschinken, Champignons, Gouda, roten Zwiebeln und einer feingehackten scharfen Chili Schote	13.90
Flammkuchen „Greek Freak", mit Räucherlachs, frischem Blattspinat & Feta	14.90
Flammkuchen „Tirol", mit Speck, Zwiebeln, Champignons & Bergkäse	13.90
Flammkuchen „Vegi" mit hauchdünnen Zucchinistreifen, Tomatenwürfel, Basilikumpesto & Parmesan	13.90

Hauptgerichte

Unser absolutes Lieblingsgericht!
Tafelspitzkreationen nach Art des Hauses-
ausschließlich vom Deutschen Kalb aus der Region

Kalbstafelspitz „Klassisch“ mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Boullionkartoffeln	23.50
Kalbstafelspitz „Hessisch“ mit hausgemachter Grüner Soße und Salzkartoffeln	23.90
Kalbstafelspitz „Offe‘bach“ mit Äppelwoi‘Soß‘, Kartoffel-Blutwurstgeröstl‘ und Odenwälder Apfelkompott	24.50

Fleisch & Geflügel

Hausgemachtes Riesenhacksteak mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Senf, und Rahmkartoffeln	17.90
Hähnchengeschnetzeltes nach Züricher Art, Hähnchenbrust mit frischen Champignons in Rahm & Butterspätzle	17.50
Wiener Schnitzel vom Kalb. Dazu Schwenkkartoffeln mit Rosmarin, Preiselbeeren und Beilagensalat	26.90
Schnitzel „Hessisch“ - Schweineschnitzel mit knusprigen Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln	14.90
Gerne auch mit Zwiebel- oder Pilzrahm oder Grüner Soße	plus 4.00
Saftiges Rindergulasch mit gebutterten Spirellies und gebratener Spitzpaprika	18.50
Putensteak (300gr.) vom Lavagrill. Dazu gibts Schalenfritten & Champignonrahm	22.50

Steakgerichte - Mit krossem Fettrand gebraten.
Auf Wunsch entfernen wir diesen aber auch gerne für Sie

Gegrilltes Rumpsteak (220gr.) mit Knoblauch-Chili Butter,
Schwenkkartoffeln & Schmorzwiebeln.
Oder ohne Kohlenhydrate, einfach mit großem Salat 32.50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Black Angus (220gr.)
mit gerösteten und geschmorten Zwiebeln, Kräuterjus und Spätzle 30.90

Ofenfrische Schweinshaxen in folgenden Variationen:

„Bayern Haxe“ - klassisch auf Sauerkraut mit Senf 17.90

„Texas Haxe“ - Haxe in Bacon gewickelt, mit
Westernfritten, Ketchup und Barbecuesoße 18.90

Vegan, Vegetarisch & Fisch

Veganer Hummusteller mit selbstgemachter Falafel,
Grillgemüse, Pimientos de Padron, gemischten Nüssen
und veganem Kräuterpesto 17.90

Käsespätzle nach schwäbischer Art, mit Gouda,
Appenzeller, Birnenwürfel, Röstzwiebeln & reschen Zwiebeln 16.50

„Green Bowl“ - Bandnudeln in Kräuterpesto mit Zucchini,
Avocado, Pimientos de Padron, Pilzen & Schafskäse 17.90

Große Kartoffelgnocchi mit Steinpilz-Riccottafüllung in
Trüffel-Parmesansoße mit frischem Blattspinat & Tomatenwürfeln 18.90

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Grillgemüse, Sesam,
frischem Blattspinat, Feta & Pesto auf leckerem Hummus 22.90

Trinken im Tafelspitz&Söhne

„Am Anfang lernt der Mensch
das Trinken, später erst das Essen,
drum soll der Mensch aus Dankbarkeit
das Trinken nicht vergessen.“

Auch wir wollen unseren Teil zum Umweltschutz
beitragen & versuchen
weitestgehend alle Getränke
ohne Strohhalm und ohne Serviette zu servieren.
Sollten Sie Ihre Apfelschorle lieber mit Strohhalm
trinken, informieren Sie bitte unsere
Servicemitarbeiter:innen!

SEIT 1870
BINDING

Durststiller ohne Alkohol

„Detox Pitcher“ - prickelndes Mineralwasser mit Gurke, Orange, Zitrone, Limette, Grapefrucht, Ingwer & Minze 1L | 8.90

Selters Classic | 0.25 / 0.75 3.00 / 6.90
Selters Stille Quelle | 0.25 / 0.75 3.00 / 6.90

Pepsi Cola / Pepsi Max / Mirinda / 7Up* ** | 0.2 / 0.45 3.00 / 4.90

Apfelsaftschorle aus Possmanns
naturtrübem Apfelsaft | 0.25 / 0.5 3.00 / 4.90
klarer Apfelsaft | 0.25 / 0.5 3.00 / 4.90

Thomas Henry-
Bitter Lemon***, Ginger Ale***, Tonic Water***
Pink Grapefruit***, Mystic Mango***, Ginger Beer*** Botanical Tonic | 0.2 3.50

Rapp's Fruchtsäfte -
Ananas, Kirsch, Banane, Cranberry,
Pink Grapefrucht, Maracuja, Orange, Multivitamin | 0.3 / 0.45 3.50 / 5.50

Frisch gepresster Orangensaft | 0.2 / 0.3 4.00 / 4.90

Bio Rhabarber Limonade | 0.33 4.00
aus der Limo Manufaktur Proviant in Berlin

Unsere hausgemachten Limonaden

Grüner Apfel mit Zitrone und frischem Ingwer - lecker & fruchtig
oder
Blutorange mit Limette & Zitrone - erfrischend herber Durstlöscher

Alle Limonaden	| 0,3	3.90
	| 0,45	4.90
	| 1,0 Pitcher	10.50

Biere und Weizen

Frisch gezapftes vom Fass

Binding Römer Pils	| 0.3	3.80
	| 0.4	4.90
	| 1.0	10.90
Binding Radler oder Cola Bier	| 0.3	3.80
	| 0.4	4.90
Für unseren Zapftisch:		
Fässchen Römer Pils	| 10l	90.00
Oberdorfer Helles	| 0.3	4.00
	| 0.5	5.50
Staropramen Dark - Dunkles vollmundiges Lager	| 0.3	4.00
	| 0.5	5.50
Guiness Hop House 13 - Knackig fruchtiges Lagerbier	| 0.3	4.00
	| 0.5	5.50
Sion Kölsch	| 0.2	2.50
Kranz Kölsch (11x0.2l)		25.00
Schöfferhofer Hefeweizen Hell	| 0.3	3.90
	| 0.5	5.50
Fruchtweizen - „Sonne im Glas“ Helles Schöfferhofer Weizen mit Bananen-, Kirsch-, Ananas- oder Maracujasaft	| 0.3	3.90
	| 0.5	5.50
Schöfferhofer Kristallweizen	| 0.5	5.50
Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel	| 0.5	5.50
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei	| 0.5	5.50

Aus der Flasche

Schöfferhofer Grapefruit	| 0.33	3.90
Clausthaler alkoholfrei	| 0.33	3.90

Biercocktails im 0.5l Bierglas

Wer sagt, dass man mit Bier nicht mixen kann?

Bürgel-Boy Zitrone, Limette, O-Saft, Maracujasaft, Grenadine, Mangosirup & frisch gezapftes Römer Pils	11.90
Lauterborn-Lover Limette, O-Saft, Ananas, Grenadine & erfrischendes Henninger Radler	11.90
Rumpenheim-Rocker Zitrone, Limette, Blue Curacao, Kokossirup, Ananas, O-saft & frisch gezapftes Römerpils	11.90
Kaiserlei-Killer Limette, Tequilla, Zuckersirup und frisch gezapftes Römer Pils	11.90
Mühlheim-Mieze Zitrone, Limette, Grapefrucht, Grenadine & und erfrischendes Radler	11.90

Frau Rauschers naturtrüber Äpfelwein
Aus der Familienkelterei

Einfacher Äppler - Pur oder gespritzt | 0.2	3.00
Großer Äppler - Pur oder gespritzt | 0.5	4.90
... oder mal ganz anders als „Hessischer Hugo“, gespritzt mit Limette, Holundersirup & Minze | 0.5	6.90
4er - Bembel	10.00
8er - Bembel	20.00
12er - Bembel	30.00
Beiwasser extraspritzig oder Limo nur für Bembelbestellungen | 0.75	6.00

Offene Weine

Weißwein

12Dry Riesling von Josef Leitz aus Rüdesheim am Rhein
Ein ungemein harmonischer, wohl balancierter Riesling
vom Weingut des Jahres 2011 (Gault Millau). Trinkfreude pur!

0.15 | 6.90 / 0.75 | 33.00

Grauburgunder „BULLSHIT!“ von Emil Bauer & Söhne aus der Pfalz
Toller, trockener Grauburgunder von feinster Qualität.
Keine Spielereien, kein Schnickschnack!
0.15 | 7.20 / 0.75 | 35.00

„Merlot Blanc de Noir“ von Christian Bamberger an der Nahe
Merlot ist jetzt „Weiss“! Gekeltert wie ein Weisswein, extrem
lecker mit ordentlich Frucht & Würze. Den bekommen Sie nicht
jeden Tag angeboten

0.15 | 6.70 / 0.75 | 32.00

„Sauvignon Blanc“ vom Weingut Engel aus RheinHessen
Sehr ausdrucksvoll in der Nase. Aromen, die an gelbe Kiwi,
Ztronenzesten und Zitronenmelisse erinnert. Am Gaumen
gradlinig, mit sehr lebendiger Frische & erquickender Säure.
Trotz der Jugend - eindrucksvolle Mundfülle mit feiner
Mineralität im Abgang.

0.15 | 6.70 / 0.75 | 32.00

Rosé wein

Pinot Noir Rosé von Josef Leitz aus Rüdesheim am Rhein
Trockener Roséegenuss in seiner schönsten Form
Feiner Schmelz und fruchtige Aromen = Spaß im Glas!

0.15 | 6.50 / 0.75 | 30.00

Rotwein

„My Merlot“ von Emil Bauer aus der Pfalz
‚My Merlot is not the answer. It just makes you forget the question‘. So selbstbewusst darf er auch sein, denn dieser Merlot ist so fruchtig und so saftig, dass in der Tat keine Fragen mehr offen bleiben.

0.15 | 7.20 / 0.75 | 35.00

Rioja „Herrigoia“ von der Familienbodega El Mozo
Vanille, Kirsche und Johannisbeere mit einem Hauch von Mandel bilden eine wunderbare Harmonie zu der sanften und reifen Tanninstruktur. Die rubinrote Farbe macht direkt Lust auf mehr! Biozertifizierte Cuvee aus 85 ProzentTempranillo und Viura sowie Malvasia, ausgebaut im Betonbehälter, mit dem traditionellem Verfahren der Kohlensäuremaischung.

0.15 | 7.20 / 0.75 | 35.00

Gorilla Primitivo - IL PIANO aus Apulien in Italien
dieser wunderbare Rotwein ist „Fruchtig, aber trocken“! Reife dunkle Früchte mit einem Hauch von Tabak. Ein Wein, der jedem schmecken wird - garantiert! Tierisch gut.

0.15 | 7.70 / 0.75 | 36.00

Terra Mater Cabernet Sauvignon aus dem Maiop Valley in Chile
Kirsche und Pfeffer charakterisieren diesen fruchtig-trockenen Rotwein. Serh ausgewogen mit schöner Tanninstruktur

0.15 | 6.90 / 0.75 | 33.00

Footprint Shiraz aus dem Western Cape in Südafrika
fruchtbetont mit kräftigen Johannisbeernoten dazu leicht florale, würzige Untertöne. Am Gaumen ist der Wein rund mit ausgewogenen Gerbstoffen. Passt super zu gegrilltem Fleisch aber auch zu kräftigem Schmorfleisch

0.15 | 7.20 / 0.75 | 35.00

Martini Spumante

Martini Spumante sind der Inbegriff von „La Dolce Vita“ und bringen ultimativen Schwung ins Leben … für jeden Anlass!

MARTINI

Martini Prosecco

Ein trockener Prosecco in elegantem,
weichem Prosecco Stil. 0.1 | 6.90 / 0.7 | 39.50

Martini Rosé Extra

Der extra trockene Rosé mit feiner fruchtiger Note,
geprägt von Sommerfrüchten und Zitrusnoten 0.1 | 7.50 / 0.7 | 42.90

Martini „Sekt Drinks“
Erfrischend, fruchtig & lecker

Martini „Aperol“ -
Prosecco mit Aperol, Orangenscheibe & Eis 0.2 | 8.00

Martini „Grapefruit Sprizz“ -
Prosecco mit Pampelmusenlikör, Grapefrucht & Eis 0.2 | 8.00

Martini „Hugo“ -
Prosecco mit frischer Minze, Limette, Holunder & Eis 0.2 | 8.00

Martini „Black Hugo“ -
Prosecco mit Limette, Minze, schwarzem Holunder & Eis 0.2 | 8.00

Alkoholfrei

Martini „Vibrante Tonic“ -
Alkoholfreier Wermut (<0,5%), Thomas Henry Tonic, Orange & Eis 0.2 | 8.00

Longdrinks

Campari-O mit frischgepresstem Orangensaft	8.50
Vodka 42 Below -New Zealand Lemon | Tonic | Orange | Maracuja	10.00
Bombay Saphire & Tonic oder Lemon	10.00
Cuba Libre - Bacardi Cuatro mit Pepsi Cola	10.00
Havana Club 7Anjo Pepsi Cola oder 7Up	10.00
Hendricks Gin & Tonic, garniert mit Gurke & Limette	10.00
Jack Daniels & Pepsi Cola	11.00
Tequila „Cazadores“ Sunrise - Weißer Tequila, Zitrone, Orange & Grenadine	10.00
Martini Fierro & Tonic - Mediterraner Martini Fierro mit trockenem Tonic & Orange	9.00

Vor und nach dem Essen - oder einfach so...

Edlelbrandweine von der Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz in Österreich

Alte Williams Christ Birne | 2cl	4.50
Alte Kirsche | 2cl	4.50
Alte Himbeere | 2cl	4.50
Alte Marille | 2cl	4.50
Alte Zwetschge | 2cl	4.50
Alte Haselnuss | 2cl	4.50

Kräuterliköre

Fernet Branca | 4cl	5.00
Ramazzotti | 4cl	5.00
Averna | 4cl	5.00

Eiskaltes

Malteser Kreuz Aquavit | 2cl	3.00
42 Below Vodka New Zealand | 2cl	3.00
Fernet Menta | 4cl	5.00
Jägermeister | 2cl	3.00

Vermuth & Weinaperitif

Martini Bianco | Rosso | Martini Rosé | 4cl	5.00

Was kurzes für die lust'ge Runde

Sambuca | 4cl	5.00
Orgasmus | 4cl	5.00
Kamikaze | 4cl	5.00
B 52 | 4cl	6.00

Weitere feine Tropfen

Brandy

Veterano | 4cl	5.00
Carlos I | 4cl	6.00

Rum (Venezuela)

Bacardi Anejo Cuatro 4 Jahre | 4cl	5.50
Bacardi Gran Reserve 8 Jahre | 4cl	6.50
Ron Zacapa 23 Jahre | Guatemala | 4cl	15.00

Scotch & Whiskey

Talisker 10 Single Malt | 4cl	8.00
Glenmorangie 10 | 4cl	8.50
Bulleit Straight Bourbon | 4cl	7.00
Tullamore Dew | 4cl	6.50
Jameson Irish Whyskey | 4cl	6.50
Glenlivet 12 Single Malt | 4cl	8.00
Johnny Walker 12 Black Lable | 4cl	8.00

Cocktails - klassisch, zeitlos & lecker

Caipirinha - Cachaca Velho Barreiro , brauner Zucker und Limette	10.00
Mojito - Bacardi Carta Blanca, Limette, Minze, Zucker, Soda & Angostura	11.00
Blueberry Mojito - Bacardi Carta Blanca, Blaubeeren, Limette, Minze, Zucker & Soda	11.50
Pina Colada - Bacardi Carta Blanca, Kokoscréme, Sahne und Ananassaft	11.00
Original Mai Tai - Myers Rum, Apricot Brandy, Limette, Zucker, Mandelsirup, Plantation Rum Overproof 69%	12.00
Long Island - Bacardi Carta Blanca, 42 Below Vodka, Bombay Saphire, Triple Sec, Limette, Zitrone & Pepsi Cola	12.00
Cosmopolitan - 42 Below Vodka, Triple Sec, Zitrone & Cranberry Saft	11.00
Classic Margarita - Cazadores Tequilla, Zitrone, Cointreau, Salzrand	11.00
Espresso Martini- Espresso, 42 Below Vodka, Kaluah	11.00
Amaretto- / Aperol- / Whiskey- oder Vodkasour jeweils mit Zitronensaft & Zuckersirup - Auf Wunsch auch mit Eiweiß	10.00

Die Alkoholfreien

Kokosnuss-Kuss Kokoscréme, Sahne, Ananas, Kirschsaft	8.00
Limetten-Crash Frische Limette, brauner Zucker, Ginger Ale	8.00
Virgin Mojito Minze, Limette, Brauner Zucker, Ginger Ale	8.00

Kaffee, Latte und Konsorten

Kaffee*	2.80
Großer Kaffee*	3.50
Espresso*	2.20
Doppelter Espresso*	3.80
Cappuccino*	3.50
Milchkaffee*	3.70
Jumbo Milchkaffee*	4.90
Latte Macchiatto*	3.90
Baby Latte* die kleine Version	3.50
Latte* mit Baileys Irish Cream	6.00

Alle milchhaltigen Getränke gerne auch...

- mit lactosefreier Milch	plus 0.50
- oder pflanzlich mit Hafermilch	plus 0.50

In Ruhe genießen - Kräutertee Mischungen von Whittington

Schwarzer Tee - Darjeeling	3.00
Schwarzer Tee - Earl Grey	3.00
Weißer Tee - Vanille mit Grapefruit	3.00
Grüner Tee - Pure Green	3.00
Grüner Tee - Jasmin	3.00
Rooibos - Rooibos Vanilla	3.00
Früchtemischung - Red Spring	3.00
Kamille Tee - Fancy Chamomile	3.00

Frische Kräuter & Zitrusfrüchte im Glas

Frischer Minztee mit Honig	3.70
Frischer Minztee mit Ingwer und Honig	4.00
Frischer Ingwertee mit Zitrone & Honig	4.00
„Immunbooster“ 0.45L - Großer Ingwertee mit Kurkuma, frischer Zitrone und Honig	4.90

* koffeinhaltig
** farbstoffhaltig
*** chininhaltig
alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.