Cafe - Restaurant "Stadt Frankfurt"

seit 1899

Aperitif

Asbach Rosé Berry 7,50
ASBACH APERITIF ROSÉ, SCHWEPPES WILD BERRY, HIMBEERE UND HEIDELBEERE

Lillet Wild Berry 7,50
LILLET BLANC, SCHWEPPES WILD BERRY, HIMBEERE UND HEIDELBEERE

Hugo 7,50
HOLUNDERBLÜTENSIRUP, PROSECCO, SODA, LIMETTE UND MINZE

Aperol Spritz 7,50
APEROL, PROSECCO, SODA UND ORANGE

Campari Spritz 7,50
CAMPARI, PROSECCO, SODA UND ORANGE

Sarti Spritz 7,50
SARTI, PROSECCO, SODA UND LIMETTE

Crodino Spritz (alkoholfrei) 6,50
Crodino Spritz Rosso (alkoholfrei) 6,50
CRODINO ODER CRODINO ROSSO, SODA UND ORANGE

Hausgemachte Limos 5,90

ZITRONE-LIMETTE
MARACUJA-LIMETTE
HIMBEER-GRANATAPFEL

Vorspeisen (Starters)

Rheingauer Tapasplatte „Stadt Frankfurt“ 13,90
hausgemachte Fleischwurst, geräucherter Schinken, Hirtenkäse, Oliven und Spundekäs, dazu frisches Brot
Rheingau tapas platter – *homemade meat sausage, smoked ham, feta cheese, olives and local cream cheese, with fresh bread*
Ideal zum Teilen für zwei Personen

Tomatencremesuppe 5,90
Fein abgeschmeckte, cremige Tomatensuppe
Cream of tomato soup

Champignon-Rahmsuppe 5,90
Cremige Rahmsuppe mit frischen Champignons
Cream of mushroom soup

beide Suppen mit frischem Brot · both served with fresh bread

Kleiner Salat 5,90
Frischer Beilagensalat mit knackigen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Karotten und hausgemachtem Dressing
Small salad – *fresh side salad with crisp mixed greens, tomatoes, cucumbers, carrots and homemade dressing*

Empfehlung vom Chef (Chef's recommendation)

Knusprig gegrillte Schweinshaxe 18,90
dazu hausgemachtes Weinsauerkraut und deftige Kartoffelklöße
Crispy grilled pork knuckle *with homemade white wine sauerkraut and hearty potato dumplings*

Rheinischer Sauerbraten 19,70
aus der Rinderkeule mit feiner Sauce und Rosinen, frischen Kartoffelklößen & eingelegtem Rotkohl
Rhenish-style marinated pot roast – *beef from the leg with a rich sauce and raisins, fresh potato dumplings & pickled red cabbage*

Hirschgulasch 21,90
mit Preiselbeer-Rotweinsoße und Spätzle, dazu Wild-Preiselbeeren
Venison goulash *with red wine and lingonberry sauce, spaetzle and wild lingonberries*

Hausgemachter Schweinebraten 12,90
mit frischen Kartoffelklößen
Homemade roast pork *with potato dumplings*

Grillteller „Stadt Frankfurt“ 25,90
zarte Fleischvariation vom Grill, dazu Ajvar, Pommes & Beilagensalat
Grill platter "Stadt Frankfurt" – *tender grilled meats with ajvar, fries & side salad*

Salate (Salads)

Mediterraner Salat 12,90
frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Hirtenkäse
Mediterranean salad – *mixed leaves with tomatoes, cucumber, olives, onions and feta cheese*

Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 16,90
frische Blattsalate mit Hähnchenbrust, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, verfeinert mit Parmesan
Salad with grilled chicken breast – *mixed leaves with chicken breast, tomatoes, cucumber, bell peppers, onions and Parmesan*

Fitness-Salat mit Thunfisch 15,90
frische Blattsalate mit Thunfisch, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Mais und Hirtenkäse
Fitness salad with tuna – *mixed leaves with tuna, cherry tomatoes, cucumber, bell peppers, onions, sweetcorn and feta cheese*

Alle Salatteller mit Joghurtsauce, Essig-Olivenöl-Dressing oder beidem, dazu frisches Brot
All salads are served with yogurt dressing, vinegar & olive oil dressing or both, with fresh bread

Schnitzel

Frisch paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 16,90
dazu knusprige Pommes
Freshly breaded pork schnitzel “Viennese style” *with french fries*

Frisch paniertes Schnitzel 17,90
wahlweise mit: Asbach-Pfeffersauce oder Champignonrahmsauce, *dazu knusprige Pommes, auch als Hähnchenschnitzel erhältlich*
Freshly breaded pork schnitzel *with Asbach pepper sauce or creamy mushroom sauce and french fries – also available as chicken schnitzel*

Vegetarisches Schnitzel 16,90
Blumenkohl, Erbsen, Karotten und Brokkoli, paniert, dazu Pommes & Beilagensalat
Vegetarian schnitzel *– breaded cauliflower, peas, carrots & broccoli with french fries & side salad*

Cordon Bleu 18,50
dazu knusprige Pommes
Cordon bleu *with french fries*

Wir empfehlen dazu einen kleinen Beilagensalat.
We recommend a small side salad with it.

Pasta

Spaghetti Bolognese 11,60
mit frischem Rinder- und Schweinehackfleisch und feinem Parmesan
with fresh beef & pork ragout and Parmesan

Tagliatelle mit Black-Tiger-Garnelen 19,90
mit Kirschtomaten, in Olivenöl und Weißwein
Tagliatelle with black tiger prawns, *cherry tomatoes, olive oil and white wine*

Burger

„Stadt Frankfurt“ – Burger 16,50
aus argentinischem Angus-Rindfleisch mit Cheddar-Käse, Barbecue-Sauce, Zwiebeln, eingelegten Gurken und Blattsalat, dazu knusprige Pommes
Argentinian Angus beef, cheddar, barbecue sauce, onions, pickles and lettuce, with fries

Chickenburger 16,50
mit gegrillter Hähnchenbrust, Zwiebeln, Barbecue-Sauce, Blattsalat und eingelegten Gurken, dazu knusprige Pommes
grilled chicken breast, onions, barbecue sauce, lettuce and pickles, with fries

Planty Burger – Vegan 15,40
mit gegrilltem veganem Patty, Zwiebeln, veganer Currysauce, Blattsalat und eingelegten Gurken, dazu knusprige Pommes
grilled vegan patty, onions, vegan curry sauce, lettuce and pickles, with fries

Vom Grill (From the grill)

Argentinisches Rumpsteak 26,90
wahlweise mit: Kräuterbutter / gegrillten Champignons / gegrillten Zwiebeln / Asbach-Pfeffersauce
dazu knusprige Kroketten & Beilagensalat
Grilled Argentinian rump steak *with a choice of herb butter, grilled mushrooms, grilled onions or Asbach pepper sauce, croquettes & side salad*

Gegrillte Schweinemedaillons 19,40
wahlweise mit: Asbach-Pfeffersauce oder Champignonrahmsauce
dazu knusprige Kroketten & Beilagensalat
Grilled pork medallions *with Asbach pepper sauce or creamy mushroom sauce, croquettes & side salad*

Gegrillte Hähnchenbrust 18,40
dazu gegrillte Champignons, Kräuterbutter, knusprige Pommes & Beilagensalat
Grilled chicken breast *with grilled mushrooms, herb butter, french fries & side salad*

Kindergerichte (Kids menu)

– bis 12 Jahre –

Spaghetti Bolognese 7,50
mit frischem Rinder- und Schweinehackfleisch und feinem Parmesan
with fresh beef & pork ragout and Parmesan

Chicken Nuggets 7,50
mit knusprigen Pommes
with french fries

Frisch paniertes Schnitzel 8,90
dazu knusprige Pommes
Freshly breaded schnitzel *with french fries*

Desserts

Kaiserschmarrn mit Himbeeren, Heidelbeeren & Apfelmus	9,60
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	8,90
Crème Brûlée, am Tisch flambiert	7,90
Original „Frankfurter Kranz“	4,90

Eisbecher

Eis und Heiß 6,70
Vanilleeis mit warmen Himbeeren

Coppa Amarena 6,90
Vanilleeis mit Amarena-Kirschen und Sahne

Coppa Firenze 6,90
Vanille-, Nougat- und Schokoeis mit Sahne und Krokant

Haselnussbecher 6,90
Haselnuss- und Stracciatellaeis mit Sahne und Schokosauce

Bunter Becher 5,60
Erdbeer-, Schokoladeneis mit Sahne und Schokolinsen

Eiskaffee 5,60
mit Vanilleeis, Kaffee, Sahne und Schokostreuseln

Rüdesheimer Eiskaffee mit Asbach Uralt 8,90

Bier (Beer)

Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,90
Bitburger Pils vom Fass	0,4l	4,90
Bitburger (alkoholfrei)	Fl. 0,3l	3,80
Radler	0,3l	3,90
Radler / Cola-Pils	0,4l	4,90
Cola-Weizen	0,5l	5,20
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3l	3,90
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,5l	5,50
Erdinger Weizenbier Hefe hell vom Fass	0,5l	5,20
Erdinger Weizenbier (alkoholfrei)	Fl. 0,5l	4,90
Pülleken Helles vom Fass	0,3l	3,90

Ausschankweine
(Wines by the glass)

Weißwein & Rosé:
Weingut Martin Siegfried, Rüdesheim am Rhein

Riesling QbA – *trocken*	0,2l	5,40
Riesling QbA – *halbtrocken*	0,2l	5,40
Riesling Kabinett – *lieblich*	0,2l	5,80
Riesling Spätlese – *lieblich*	0,2l	6,20
Spätburgunder Rosé – *feinherb*	0,2l	5,90

Rotwein:
Weingut Alexander Dengler, Gau-Algesheim

Dornfelder – *trocken*	0,2l	5,90
Spätburgunder – *halbtrocken*	0,2l	5,90
Abtei – *lieblich*	0,2l	5,90
Weißweinschorle	0,4l	6,90
Roséweinschorle	0,4l	6,90
Rotweinschorle	0,4l	6,90

trocken: dry · halbtrocken: semi-dry · lieblich: sweet · feinherb: off-dry

Flaschen – Weißweine
(White wine by the bottle)

			0,75l
1.	2024er	Rüdesheimer Klosterley Rheingauer Weißburgunder Qualitätswein *trocken* Erzeugerabfüllung: Weingut K&M Siegfried	23,90
2.	2025er	Rüdesheimer Berg Rottland Rheingauer Riesling Prädikatswein Spätlese *trocken* Erzeugerabfüllung: Weingut K&M Siegfried	23,90
3.	2024er	Rüdesheimer Burgweg Rheingauer Riesling Qualitätswein *halbtrocken* Erzeugerabfüllung: Weingut K&M Siegfried	22,90
4.	2024er	Rüdesheimer Berg Roseneck Rheingauer Riesling Prädikatswein Kabinett *halbtrocken* Erzeugerabfüllung: Weingut K&M Siegfried	23,90
5.	2025er	Rüdesheimer Berg Roseneck Rheingauer Riesling Prädikatswein Spätlese *lieblich* Erzeugerabfüllung: Weingut K&M Siegfried	23,90
6.	2025er	Rüdesheimer Burgweg Rosé Rheingauer Qualitätswein Spätburgunder *feinherb* Erzeugerabfüllung: Weingut K&M Siegfried	22,90
7.	2023er	Rüdesheimer Burgweg Rheingauer Riesling Prädikatswein Auslese *süß* Erzeugerabfüllung: Weingut K&M Siegfried	29,90

Labels und Hersteller können Sie gerne bei uns erfragen. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Enthält Sulfite.
Please ask our staff about wine labels and producers. Vintages are subject to change. Contains sulfites.

Flaschen – Rotweine
(Red wine by the bottle)

			0,75l
1.	2023er	Gau-Algesheimer Dornfelder Rheinhessen Dornfelder Qualitätswein – *trocken* Goldene Kammerpreismünze, *gehaltvoll, reifes Tannin.* Erzeugerabfüllung: Alexander Dengler	22,90
2.	2023er	Gau-Algesheimer Spätburgunder Rheinhessen – Silberne Kammerpreismünze, runder, vollmundiger Rotwein – *halbtrocken* Erzeugerabfüllung: Alexander Dengler	22,90
3.	2022er	Pinot Noir Rotwein 12 Monate im Barrique gereift – *trocken* Goldene Kammerpreismünze, *gehaltvoll, elegant* Erzeugerabfüllung: Alexander Dengler	37,90
4.	2025er	Rüdesheimer Klosterley Rotwein Rheingauer Qualitätswein, Spätburgunder – *trocken* Erzeugerabfüllung: Weingut K&M Siegfried	25,90
5.	2023er	Rüdesheimer Dornfelder Rotwein Rheingauer Qualitätswein, Rüdesheimer Bischofsberg – *trocken* Erzeugerabfüllung: Weingut Jakob Scholl	23,90

Labels und Hersteller können Sie gerne bei uns erfragen. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Enthält Sulfite.
Please ask our staff about wine labels and producers. Vintages are subject to change. Contains sulfites.

Sekt & Champagner

Glas Prosecco	0,1l	4,90
Piccolo Fürst von Metternich – *trocken*	0,2l	8,90
Flasche Fürst von Metternich – *trocken*	0,75l	34,50
Champagner Veuve Clicquot (Ponsardin)	0,75l	139,50

Alkoholfreie Getränke
(nonalcoholic drinks & juices)

Gerolsteiner Gourmet	(Still/Medium/ Sprudel)		0,75l	6,90
Gerolsteiner Gourmet	(Still/Medium/ Sprudel)		0,25l	2,90
Coca-Cola, Light, Zero	0,2l	2,90	0,4l	4,20
Fanta	0,2l	2,90	0,4l	4,20
Sprite	0,2l	2,90	0,4l	4,20
Spezi	0,2l	2,90	0,4l	4,20
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale			0,2l	3,50
Fuze Tea (Pfirsich / Zitrone) *peach / lemon*			0,25l	3,90
Apfelsaft / Traubensaft / Orangensaft / Maracujasaft *apple, grape, orange or passion fruit juice*			0,2l	3,40
Apfelsaftschorle			0,4l	4,50
Traubensaftschorle			0,4l	4,50
Orangensaftschorle			0,4l	4,50
Maracujasaftschorle			0,4l	4,50

Warme Getränke
(hot beverages)

Café Crema	4,20
Kännchen Kaffee	4,90
Kännchen Tee (Schwarz, Grün, Früchte, Hagebutte, Pfefferminze, Kräuter, Kamille)	4,00
Heiße Schokolade	4,00
Cappuccino	4,40
Latte Macchiato	4,50
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Baileys	6,50

Traditioneller Rüdesheimer Kaffee am Tisch flambiert 9,50
(mit 4cl Asbach Uralt, Kaffee, Sahne & Schokostreusel)



Traditional Rüdesheimer coffee flambéed at the table
(with 4cl Asbach Uralt, coffee, cream & chocolate sprinkles)

Hinweis (Notice)

Extras, zusätzliche Portionen, Sonderwünsche sowie Speisen und Getränke, die nicht in unserer Speise- oder Getränkekarte aufgeführt sind, werden gesondert berechnet. Bei ausgewählten Hauptgerichten ist eine Portion Ketchup oder Mayonnaise inklusive. Weitere Portionen und zusätzliche Saucen werden berechnet.

Extras, additional portions, special requests and any food or beverages not listed on our menu will be charged separately. For selected main dishes, one portion of ketchup or mayonnaise is included. Additional portions and extra sauces will be charged.

Spirituosen (Digestif)

Obstler	2cl	3,50
Grappa	2cl	3,50
Williams-Christ-Birne	2cl	3,50
Malteser Aquavit	2cl	3,50
Rheingauer Trester	2cl	3,50
Underberg	2cl	3,60
Kümmerling Kräuterlikör	2cl	3,60
Jägermeister	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Ramazzotti Amaro	2cl	3,50
Baileys Original	2cl	3,50
Martini – Bianco / Extra Dry	5cl	5,60
A&A (Asbach verfeinert mit Auslese)	2cl	4,50
Asbach Uralt *Original Rüdesheimer Weinbrand-Tradition*	2cl	3,90
Asbach 15 Jahre gereift *vollmundig, edel und harmonisch*	2cl	5,70
Vodka	2cl	3,90
Whisky	2cl	4,50
Rum – Don Papa	2cl	5,40
Rum – Bacardi	2cl	4,50
Cognac – Rémy Martin V.S.O.P.	2cl	5,70
Asbach-Cola	0,2l	6,90
Whisky-Cola	0,2l	7,50
Gin Tonic	0,2l	7,50

Labels und Hersteller können Sie gerne bei uns erfragen.

Alle Preise in Euro. Es handelt sich hierbei um Endpreise inkl. der gesetzl. MwSt.

All prices in euros, including VAT.

Die Allergene & Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal; eine schriftliche Dokumentation ist jederzeit einsehbar.