



GETRÄNKE

WIR BEWAHREN TRADITION!

Apfelwein	1,0l	4,20
Apfelwein Alkoholfrei	1,0l	4,20
Äpfler Rosé mit schwarzer Johannisbeere, 5% Alk.	1,0l	4,20
Benediktiner Hefeweizen Hell, Dunkel, Alkoholfrei	0,5l	3,90
Schmucker Kristall-Weizen	0,5l	3,90
König Pilsener Alkoholfreies Pils	0,33l	2,60
Malzbier	0,33l	2,60
Fassbrause Zitrone alkoholfrei Malzhaltiger Limonaden-Mix mit Zitrone-Limette	0,33l	2,80
Wasser Sprudel / Still	1,0l	2,40
Zitronenlimonade	1,0l	2,50
Orangenlimonade	1,0l	2,50
Coca-Cola Original Taste und Light	1,0l	2,50
Apfelsaft naturtrüb	1,0l	3,00

Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig, 2mit Farbstoff(en), 3chininhaltig, 4mit Taurin, 5geschwefelt (enthält Sulfit), 6mit Schwärzungsmittel, 7mit Phosphat, 8mit Süßungsmittel, 9mit Antioxidationsmittel, 10mit Konservierungsstoff(en), 11enthält eine Phenylalaninquelle, 12mit Geschmacksverstärker(n), 13gewachst, 14erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Wir bewirten Sie gerne in unseren rustikal eingerichteten Räumen oder bei gutem Wetter auf unserer gemütlichen Terrasse.

Zur Zubereitung unserer Speisen verwenden wir keine Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker, sondern ausschließlich regionale Produkte aus Südhessen und dem Odenwald.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bembelsche Apfelweinlokal

📍 Irenenstraße 1 | 64293 Darmstadt

☎ 06151 272857

✉ info@bembelsche-restaurant.de

🌐 www.bembelsche-restaurant.de

Hinweis Allergene: ¹Glutenhaltiges Getreide (¹Weizen, ²Roggen, ³Gerste, ⁴Hafer, ⁵Dinkel, ⁶Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁷Krebstiere und Krebs-erzeugnisse, ⁸Eier und -erzeugnisse, ⁹Fisch und -erzeugnisse, ¹⁰Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, ¹¹Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ¹²Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), ¹³Schalenfrüchte, d. h. ¹⁴Mandeln, ¹⁵Pistazien, ¹⁶Hasel-, ¹⁷Wal-, ¹⁸Kaschu-, ¹⁹Pekan-, ²⁰Para-, ²¹Makadamia-, und ²²Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²³Sellerie und -erzeugnisse, ²⁴Senf und -erzeugnisse, ²⁵Sesam und -erzeugnisse, ²⁶Schwefeldioxid und Sulfit (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, ²⁷Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²⁸Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse



APFELWEINLOKAL MIT TRADITION

LIEFERSERVICE

☎ 06151 272857

Lieferung innerhalb von Darmstadt
Mindestbestellwert 25,- €



Lieferzeiten: Mo–Sa 17–22 Uhr & So 12–21 Uhr

Sonntags ab 12 Uhr wieder geöffnet!

Irenenstraße 1 | 64293 Darmstadt
www.bembelsche-restaurant.de

SUPPEN

- 01 Leberknödelsuppe^{A1} mit Brot 5,50
- 02 Gulaschsuppe^{A1} vom Rind mit Brot 6,90

KALTE SPEISEN

- 10 Kochkäs' mit Musik^{A1,C,G,2,10} mit Brot 8,90
- 11 Handkäs' mit Musik^{A1,C,G,2,10} mit Brot 7,50
- 12 Obazda^{A1,G,2,10} mit Brezel und Brot 8,90
- 13 Käse-Dreierlei „Bembelsche“^{A1,C,G,2,10} Kochkäs', Handkäs', Obazda mit Musik, Brezel und Brot 12,90
- 14 Grüne Soße^{A1,C,G,J} (saisonal, im Frühling & Sommer) mit gekochtem Ei, Pellkartoffeln und Salat 12,90

SALATE

mit Salatdressing und Brot

- 20 Bunter Salatteller^{A1,G,J} 9,90
- 21 Salat mit Putenbruststreifen^{A1,G,J} 11,90



DIE BEMBEL-SCHNITZEL

Vom Schwein und paniert

Alle Schnitzel mit **Beilagensalat & einer weiteren Beilage** nach Wahl

- 30 Schnitzel „Wiener Art“^{A1,C,G} ca. 250g 12,50
- 31 Zwiebelschnitzel^{A1,C,G,I,J} 13,50
- 32 Champignonrahmschnitzel^{A1,C,G} 13,50
- 33 Paprikaschnitzel^{A1,C,G} **scharf** 13,50
- 34 Kochkäs'schnitzel^{A1,C,G,2,10} 13,50
- 35 Bologneseschnitzel^{A1,C,G} 13,50
- 36 Frankfurter Schnitzel^{A1,C,G,I,J} (saisonal mit grüner Soße, im Frühling & Sommer) 13,50

AUF WUNSCH ALLE SCHNITZEL AUCH MIT **PUTENFLEISCH**

EXTRA BEILAGEN

- 50 Beilagensalat^{A1,G,J} + 3,00
- 51 Bratkartoffeln mit Zwiebeln + 3,00
- 52 Pommes frites + 3,00
- 53 Krokette + 3,00
- 54 Pellkartoffeln + 3,00
- 55 Hausgemachte Brezelknödel^{A1,C,G} + 3,00
- 56 Hausgemachte Spätzle^{A1,C,G} + 3,00
- 57 Sauerkraut + 3,00
- 58 Bayrisch Kraut + 3,00
gedünstetes Weißkraut mit Kümmel, Speck¹⁰ und Zwiebeln

WARMER GERICHTE

- 40 Käsespätzle mit Beilagensalat^{A1,C,G,J,2,10} **vegetarisch** 13,90
- 41 Pilzragout^{A1,C,G} **vegetarisch** mit Brezelknödel und Beilagensalat 12,90
- 42 Zwiebel-Hackbraten^{A1,C} mit Brot 11,50
- 43 Frankfurter Hackbraten^{A1,C,G,I,J} mit Brot (saisonal, im Frühling & Sommer) 11,50
- 44 Paprika-Hackbraten^{A1,I} **scharf** mit Brot 11,50
- 45 „Bembel-Burger“^{A1,G} Hackbraten zwischen zwei gerösteten Brotscheiben mit Kochkäs'^{2,10}, viel Salat und allem, was zu einem Burger gehört 12,90
- 46 Gekochte Kammrippchen^{A1} aus dem Schweinenacken, mit Sauerkraut und Brot 12,90
- 47 Grillhaxe^{A1,C,G,I} gegrillt, mit Bayrisch Kraut und Brot 18,90
- 48 Schäufelchen^{A1} gekocht mit Sauerkraut und Brot 17,90

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH
REGIONALE PRODUKTE

