

# HERZLICH WILLKOMMEN IM BEMBELSCHEN

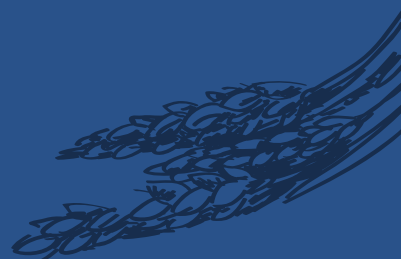
Einfach mal die Seele baumeln lassen  
und den Alltag vergessen.

Das Bembelsche steht für bürgerliche  
Küche, rustikales Ambiente, freundliche  
Bedienung und herzliche Gemütlichkeit.

## Wir bewahren Tradition!

Bei uns werden alle Speisen frisch  
zubereitet, die Auswahl ist typisch für  
Apfelweinwirtschaften und bei schönem  
Wetter lädt auch der idyllische Biergarten  
zum gemütlichen Verweilen ein.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



# B



## SUPPEN

Leberknödelsuppe <sup>A1</sup> mit Brot	6,50
Rinder Gulaschsuppe <sup>A1</sup> mit Brot	7,50

## KALTE SPEISEN

Kochkäs' mit Musik <sup>A1,C,G,2,10</sup> mit Brot	9,90
Kochkäs' <sup>C,G,2,10</sup> mit Bratkartoffeln	11,90
Handkäs' mit Musik <sup>A1,C,G,2,10</sup> mit Brot	8,50
Handkäs' mit Musik <sup>A1,C,G,2,10</sup> doppelte Portion <sup>A1,C,G,2,10</sup> mit Brot	10,90
Obazda <sup>A1,G,2,10</sup> mit Brezel und Brot	8,90
Käse-Dreierlei „Bembelsche“ <sup>A1,C,G,2,10</sup> Kochkäs', Handkäs', Obazda mit Musik, Brezel und Brot	13,90
Grüne Soße <sup>A1,C,G,J</sup> saisonal, im Frühling & Sommer mit gekochtem Ei, Pellkartoffeln und Salat	13,90



# DIE BENBEL-SCHNITZEL

vom Schwein und paniert

Schnitzel „Wiener Art“<sup>A1,C,G</sup> 12,50

## VARIATIONEN

Zwiebelschnitzel<sup>A1,C,G,I,J</sup> 13,50

Champignonrahmschnitzel<sup>A1,C,G</sup> 13,50

Paprikaschnitzel<sup>A1,C,G</sup> **scharf** 13,50

Kochkäs'schnitzel<sup>A1,C,G,2,10</sup> 13,50

Bologneseschnitzel<sup>A1,C,G</sup> 13,50

Frankfurter Schnitzel<sup>A1,C,G,I,J</sup> 13,50

Saisonal mit grüner Soße, im Frühling & Sommer

## HINWEIS

Auf Wunsch alle Schnitzel auch mit Putenfleisch

Auf Wunsch, großes Schnitzel ca. 350g + 3,- € Aufpreis

## BEILAGEN

Bratkartoffeln mit Zwiebeln + 3,50

Pommes frites + 3,50

Kroketten + 3,50

Pellkartoffeln + 3,50

Hausgemachte Brezelknödel<sup>A1,C,G</sup> + 3,50

Hausgemachte Spätzle<sup>A1,C,G</sup> + 3,50

Sauerkraut + 3,50

Bayrisch Kraut + 3,50

gedünstetes Weißkraut mit Kümmel, Speck<sup>10</sup> und Zwiebeln

Beilagensalat<sup>A1,G,J</sup> + 3,50

Krautsalat + 3,50

Kartoffelsalat + 3,50



## WARMER GERICHTE

Käsespätzle mit Beilagensalat <sup>A1,C,G,J,2,10</sup> <b>vegetarisch</b>	13,90
Pilzragout <sup>A1,C,G</sup> <b>vegetarisch</b> mit Brezelknödel und Beilagensalat	13,90
Zwiebel-Hackbraten <sup>A1,C</sup> mit Brot	12,90
Frankfurter Hackbraten <sup>A1,C,G,I,J</sup> <b>saisonal, im Frühling &amp; Sommer</b> mit „Grie Soß“ und Brot	12,90
Paprika-Hackbraten <sup>A1,I</sup> <b>scharf</b> mit Brot	12,90
„Bembel-Burger“ <sup>A1,G</sup> Hackbraten zwischen zwei gerösteten Brotscheiben mit Kochkäse <sup>2,10</sup> , viel Salat und allem, was zu einem Burger gehört	13,90
Gekochte Kammrippchen <sup>A1</sup> aus dem Schweinenacken, mit Sauerkraut und Brot	13,90
Strammer Max <sup>A1,C</sup> mit gekochtem Schinken <sup>9,10,12</sup> und Spiegelei	9,50
Rumpsteak <sup>A1,C,G,I,J</sup> wahlweise mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Brot	22,50
Grillhaxe <sup>A1,C,G,I</sup> gegrillt, mit Bayrisch Kraut und Brot	19,90
Schäufelchen <sup>A1</sup> gekocht mit Sauerkraut und Brot	18,90



## BEILAGEN

Bratkartoffeln mit Zwiebeln	3,50
Pommes frites	3,50
Kroketten	+ 3,50
Pellkartoffeln	3,50
Hausgemachte Brezelknödel <sup>A1,C,G</sup> 3 Scheiben	3,50
Hausgemachte Spätzle <sup>A1,C,G</sup>	3,50
Sauerkraut	3,50
Bayrisch Kraut gedünstetes Weißkraut mit Speck <sup>10</sup> , Kümmel und Zwiebeln	3,50
Beilagensalat <sup>A1,G,J</sup>	3,50
Krautsalat	3,50
Kartoffelsalat	3,50
Saure Gurke	1,00

## DESSERT

Apfelstrudel <sup>A1,C,G</sup> mit Vanilleeis	5,50
Kaiserschmarrn <sup>A1,C,G</sup> mit Apfelmus	5,90
Palatschinken <sup>A1,C,G,H3</sup> mit Nuss-Nougatfüllung und Vanilleeis	5,90
Palatschinken <sup>A1,C,G</sup> mit Marillenmarmelade und Vanilleeis	5,90

Liebe Gäste, da unsere Desserts frisch für Sie zubereitet werden,  
kann es auch mal länger dauern.  
Vielen Dank für ihr Verständnis!

# B



## KLEINIGKEITEN ZUM ÄPPELWOI

Brezel <sup>A1</sup>	1,50
Schmalzbrot <sup>A1</sup>	1,50



## ÄPFELWEIN\*

	0,25 L	0,5 L
Apfelwein Alkoholfrei	2,60	4,20
Äppler Rosé mit schwarzer Johannisbeere, 5% Alk.	2,60	4,20
Apfelwein pur, sauer/süß gespritzt	2,60	4,20
Bembel	1,0 L	7,60
	2,0 L	14,00
	4,0 L	26,50
	0,5 L	1,0 L
Laternechen	4,50	8,20
Schmucker Tafelwasser mit Kohlensäure	3,90	6,90
Zitronenlimonade	3,90	6,90

\*Alle Apfelweine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten.  
Für Allergiker-Informationen sprechen Sie uns bitte an.



# BIER\*

## FLASCHENBIERE

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 L	4,60
Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,5 L	4,60
Schmucker Kristall-Weizen	0,5 L	4,60
König Pilsener alkoholfreies Pils	0,33 L	2,70

## BIERE VOM FASS

	0,3 L	0,5 L
Grohe Hell	3,20	4,50
Schmucker Odenwälder Landbier Naturtrüb	3,20	4,50
König Pilsener	3,20	4,50
Tegernseer Helles	3,20	4,50
Benediktiner Hefeweizen Hell		4,50
Maß egal welches Bier	1,0 L	8,50

Im Sommer schenken wir unsere Biere gerne in eiskalten Tonkrügen aus dem Gefrierschrank aus. Dies hält das Bier über einen längeren Zeitraum schön kühl und verleiht ihm eine besondere Frische.

Fragen Sie nach!

# B

—



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Malzbier	0,33 L	3,50
Fassbrause Zitrone alkoholfrei	0,33 L	3,50
Malzhaltiger Limonaden-Mix mit Zitrone-Limette		
	0,3 L	0,5 L
Coca-Cola <sup>1,2</sup> classic	2,60	4,20
Coca-Cola <sup>1,2</sup> light tasty	2,60	4,20
Spezi <sup>1,2</sup>	2,60	4,20
Orangenlimonade	2,60	4,20
Zitronenlimonade	2,60	4,20
Johannisbeernektar	2,60	4,20
Johannisbeerschorle	2,60	4,20
Apfelsaft naturtrüb	2,60	4,20
Apfelsaftschorle kohlenensäurehaltig	2,60	4,20
Schmucker Tafelwasser mit Kohlensäure	2,40	3,90
Bitter Lemon <sup>3,9</sup>	0,2 L	2,50
Tonic Water <sup>3</sup>	0,2 L	2,50
	0,25 L	0,75 L
Gerolsteiner Wasser still	2,30	5,90

## WARME GETRÄNKE

Kaffee	2,30
Espresso	2,10
Cappuccino mit Milch	3,00
Milchkaffee	3,80
Tee	2,10
schwarz, Kamille, Pfefferminze	





# OFFENE WEINE\*

ROTWEINE	0,2 L	0,75 L
Montepulciano D'Abbruzzo D.O.C. trocken	6,90	21,00
Paco Molina trocken Tinto Roble; Spanien - Yecla; Monastrell, Syrah und Cabernet Sauvignon	6,90	21,00
Tempranillo trocken Finca Estacada; Spanien	6,90	21,00
Quota 29 Primitivo IGP Menhir Salento/It.	6,90	21,00
WEISSWEINE	0,2 L	0,75 L
Vom Weingut David Spieß Rheinhessen		
Weißer Burgunder fruchtig, trocken milde Säure	6,20	19,90
Grauer Burgunder trocken kräftige Struktur; hohe Wertung im Gault Millaut Wine Guide	6,50	20,50
Riesling trocken	6,20	—
Weißweinschorle	4,20	—
ROSÉ		
Paco Molina Rosado Selección; D.O. Yecla; 2013	6,00	19,20
Rotling feinherb, fruchtig von David Spieß	6,00	19,20

# PROSECCO

Cà Bolani Prosecco Piccolo ein harmonischer und angenehm fruchtiger Prosecco mit einer guten Aromaintensität und Anklängen von Glyzinienblüte und Renette (Apfel)	0,2 L FL.	5,50
--	-----------	------

# B



## OBSTBRÄNDE

Obstler, Prinz	2 CL	3,00
Williams-Christbirne Edelbrand Pircher	2 CL	3,00
Haselnuss, Prinz	2 CL	3,00
Marille Hausschnaps	2 CL	3,00
Alte Waldhimbeere, Prinz Feinbrennerei	2 CL	4,50
Alte Williams Christbirne, Prinz Feinbrennerei	2 CL	4,50
Alte Marille, Prinz Feinbrennerei	2 CL	4,50
Alte Haselnuss, Prinz Feinbrennerei	2 CL	4,50
Alte Kirsche, Prinz Feinbrennerei	2 CL	4,50
Alter Bodensee-Apfel, Prinz Feinbrennerei	2 CL	4,50
La Vielle Prune, Pascall alte Pflaume aus dem Holzfass	2 CL	4,50
Goldmarille, Scheibel, Holzfass gereift	2 CL	4,50
Moor-Birne, Scheibel Premium	2 CL	4,50
Bratapfel, Scheibel	2 CL	4,50
Schladerer Wildschlehe	2 CL	4,00
Calvados	2 CL	3,50
Quittenbrand Vallendar	2 CL	4,50
Calvados mit Mispel	2 CL	5,00



## DIGESTIF

Malteser	2 CL	3,50
Veterano Osborne	2 CL	3,50
Linie Aquavit	2 CL	3,50
Grappa di Prosecco Andrea da Ponte	2 CL	4,50
Grappa Nonino	2 CL	4,50

## KRÄUTER & MAGENBITTER

Sambuca	2 CL	3,50
Jägermeister	2 CL	3,50
Ramazzotti	2 CL	3,50
Fernet-Branca	2 CL	3,50
Odenwälder Bub	2 CL	3,50
Otzberg	2 CL	3,50

## SPIRITUOSEN

Parliament Vodka Russland	2 CL	3,20
Brick Gin Deutschland	2 CL	3,20
Bembel Gin Deutschland	2 CL	4,50
Lagavulin 16 Jahre <sup>2</sup>	2 CL	5,50
Botucal Reserva Exclusiva Venezuela	2 CL	5,00



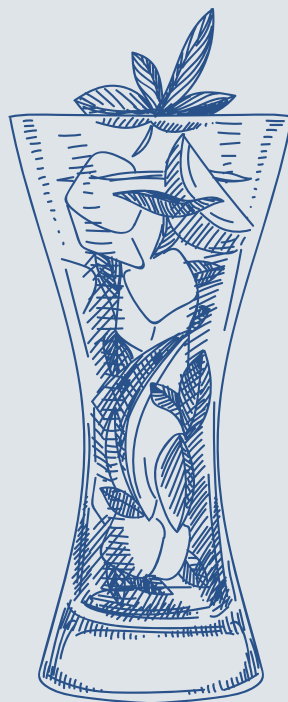
B



## MIXGETRÄNKE

6 cl Spirituose auf 0,3 l Glas

Gin Tonic <sup>3</sup> Bombel Gin oder Brick Gin und Tonic Water <sup>3</sup>	7,50
Spritz Aperol <sup>2</sup>	7,50
Campari <sup>2</sup> Orange	7,50



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

**Hinweis Allergene:** <sup>A</sup>Glutenhaltiges Getreide (<sup>1</sup>Weizen, <sup>2</sup>Roggen, <sup>3</sup>Gerste, <sup>4</sup>Hafer, <sup>5</sup>Dinkel, <sup>6</sup>Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>B</sup>Krebstiere und Krebserzeugnisse, <sup>C</sup>Eier und -erzeugnisse, <sup>D</sup>Fisch und -erzeugnisse, <sup>E</sup>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, <sup>F</sup>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>G</sup>Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), <sup>H</sup>Schalenfrüchte, d. h. <sup>1</sup>Mandeln, <sup>2</sup>Pistazien, <sup>3</sup>Hasel-, <sup>4</sup>Wal-, <sup>5</sup>Kaschu-, <sup>6</sup>Pekan-, <sup>7</sup>Para-, <sup>8</sup>Makadamia-, und <sup>9</sup>Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>I</sup>Sellerie und -erzeugnisse, <sup>J</sup>Senf und -erzeugnisse, <sup>K</sup>Sesam und -erzeugnisse, <sup>L</sup>Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>, <sup>M</sup>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>N</sup>Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse