

# 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.

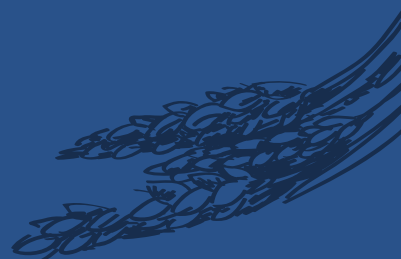
## Wir bewahren Tradition!

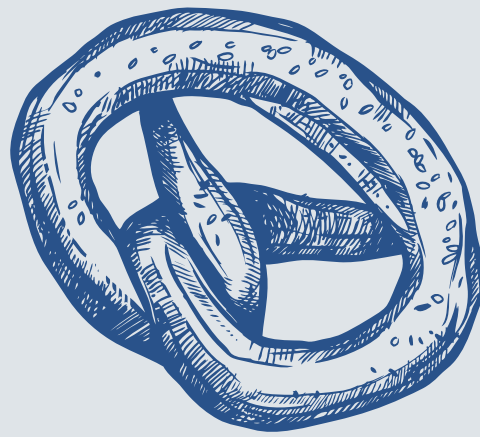
Bei uns werden alle Speisen frisch  
zubereitet. Wir versuchen möglichst alle  
Zutaten regional zu beziehen.

Die Auswahl ist angelehnt an typische  
Apfelweinwirtschaften. Bei schönem  
Wetter lädt auch der idyllische Biergarten  
zum gemütlichen Verweilen ein.

Hierbei bitten wir Sie, aus Respekt zu  
unseren Nachbarn, die Schließzeiten zu  
respektieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.





## 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	10,90
Kochkäs' <sup>C,G,2,10</sup> mit Bratkartoffeln	12,50
Handkäs' mit Musik <sup>A1,C,G,2,10</sup> mit Brot	9,90
Doppelte Portion Handkäs' mit Musik <sup>A1,C,G,2,10</sup> mit Brot	11,90
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' und Obazda mit Musik, Brezel und Brot	13,90
<b>Saisonal, im Frühling &amp; Sommer</b>	
Frankfurter Grieß <sup>C,G,J</sup> , hausgemacht mit hartgekochtem Ei und Pellkartoffeln	13,90

## SALATE

Marktfischer gemischter Salat mit gebackenem Camembert, Walnüssen, Preiselbeermarmelade und Salatdressing	14,90
Marktfischer gemischter Salat mit gegrilltem Feta und Salatdressing	14,90
Marktfischer gemischter Salat mit gegrillten Honig-Sesam-Hähnchenbruststreifen und Salatdressing	14,90
Großer Marktfischer gemischter Salat mit Dressing	12,90

# DIE BENBEL-SCHNITZEL

vom Schwein und paniert

Beilagen nach Wunsch  
extra bestellen.

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

Saisonal, im Frühling & Sommer

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

## HINWEIS

Auf Wunsch alle Schnitzel auch mit Putenfleisch

Auf Wunsch, großes Schnitzel ca. 350g + 4,- € Aufpreis

## BEILAGEN

Bratkartoffeln mit Zwiebeln + 3,90

Pommes frites + 3,90

Kroketten + 3,90

Pellkartoffeln + 3,90

Hausgemachte Brezelknödel<sup>A1,C,G</sup> + 3,90

Hausgemachte Spätzle<sup>A1,C,G</sup> + 3,90

Sauerkraut + 3,90  
mit Kümmel, Speck<sup>10</sup> und Zwiebeln

Bayrisch Kraut + 3,90  
gedünstetes Weißkraut mit Kümmel, Speck<sup>10</sup> und Zwiebeln

Beilagensalat<sup>A1,G,J</sup> + 3,90

Krautsalat + 3,90

Kartoffelsalat + 3,90

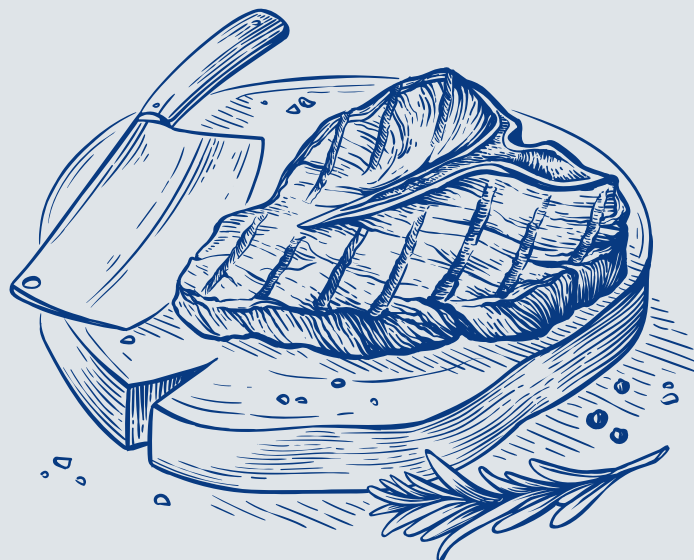
# B

—



## WARMER GERICHTE

Käsespätzle mit Beilagensalat <sup>A1,C,G,J,2,10</sup> <b>vegetarisch</b>	14,50
Pilzragout <sup>A1,C,G</sup> <b>vegetarisch</b> mit Brezelknödel und Beilagensalat	14,50
Zwiebel-Hackbraten <sup>A1,C</sup> mit Brot	13,90
Frankfurter Hackbraten <sup>A1,C,G,I,J</sup> <b>saisonal, im Frühling &amp; Sommer</b> mit Frankfurter Grie Soß und Brot	13,90
Paprika-Hackbraten <sup>A1,I</sup> <b>scharf</b> mit Brot	13,90
„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	14,50
Gekochte Kammrippchen <sup>A1</sup> aus dem Schweinenacken, mit Sauerkraut und Brot	14,90
Strammer Max <sup>A1,C</sup> mit gekochtem Schinken <sup>9,10,12</sup> und Spiegelei	10,50
Rumpsteak <sup>A1,C,G,I,J</sup> wahlweise mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Brot	23,50
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
Schlachtplatte <sup>A1,J</sup> <b>Saisonal, im Herbst &amp; Winter</b> Heiße Blut- und Leberwurst mit gegrillter Bauchscheibe, Sauerkraut und Brot	12,90
Bauernbratwürstchen <sup>A1</sup> geräuchert mit Brot	10,50
Holzfällersteak vom Schweinenacken mit Spiegelei, Bacon und Bratkartoffeln	18,90
Cheeseburger 250 Rindfleisch (medium), Käse, Bacon, Tomate, Salatgurke und Zwiebeln, dazu Pommes frites rot/weiß	15,90



## BEILAGEN

Bratkartoffeln mit Zwiebeln	3,90
Pommes frites	3,90
Kroketten	3,90
Pellkartoffeln	3,90
Hausgemachte Brezelknödel <sup>A1,C,G</sup> 3 Scheiben	3,90
Hausgemachte Spätzle <sup>A1,C,G</sup>	3,90
Sauerkraut mit Kümmel, Speck <sup>10</sup> und Zwiebeln	3,90
Bayrisch Kraut	3,90
gedünstetes Weißkraut mit Speck <sup>10</sup> , Kümmel und Zwiebeln	
Beilagensalat <sup>A1,G,J</sup>	3,90
Krautsalat	3,90
Kartoffelsalat	3,90

## DESSERTS

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>	2,50
Saure Gurke	1,00



## ÄPFELWEIN\*, REGIONAL

	0,25 L	0,5 L
Apfelwein Alkoholfrei, Krämer	2,80	4,70
Apfelwein Rosé mit schwarzer Johannisbeere, Hochstädter	2,80	4,70
Apfelwein pur / sauer oder süß gespritzt	2,80	4,70
Tafelwasser mit Kohlensäure, Schmucker	0,5 L	4,20
	1,0 L	6,90
Zitronenlimonade Odenwaldquelle	0,5 L	4,50
	1,0 L	7,20
Bembel	1,0 L	8,40
	2,0 L	15,00
	4,0 L	28,00
Laternchen	0,5 L	1,0 L
	4,90	9,40
Apfelwein, Zitronenlimonade und Kirschlikör		

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

# BIER\*

## FLASCHENBIERE

König Pilsener alkoholfrei	0,33 L	3,20
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 L	5,00
Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,5 L	5,00
Schmucker Kristall-Weizen	0,5 L	5,00
Bayreuther Helles	0,5 L	5,00

## BIERE VOM FASS

	0,3 L	0,5 L
Grohe Hell	3,40	4,90
Schmucker Odenwälder Landbier, Naturtrüb	3,40	4,90
König Pilsener	3,40	4,90
Benediktiner Hefeweizen Hell	3,40	4,90
Tegernseer Helles	3,40	4,90
Maß egal welches Bier	1,0 L	9,40

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.  
Sagen Sie einfach: Im Steinkrug, bitte!

# B



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Malzbier Vitamalz	0,33 L	3,90
Fassbrause Zitrone-Limette Grohe	0,33 L	3,90
	0,3 L	0,5 L
Coca-Cola <sup>1,2</sup>	2,90	4,50
Coca-Cola <sup>1,2</sup> light	2,90	4,50
Spezi <sup>1,2</sup>	2,90	4,50
Orangenlimonade Odenwald Quelle	2,90	4,50
Zitronenlimonade Odenwald Quelle	2,90	4,50
Johannisbeernektar Krämer	2,90	4,50
Johannisbeerschorle Kohlensäurehaltig, Krämer	2,90	4,50
Apfelsaft naturtrüb, Krämer	2,90	4,50
Apfelsaftschorle Kohlensäurehaltig	2,90	4,50
Tafelwasser mit Kohlensäure, Schmucker	2,70	4,20
Bitter Lemon <sup>3,9</sup> , Schweppes	FL. 0,2 L	3,00
Tonic Water <sup>3</sup> , Schweppes	FL. 0,2 L	3,00
	0,25 L	0,75 L
Wasser still, Gerolsteiner	2,50	6,10

## WARME GETRÄNKE

Kaffee	2,90
Espresso	2,40
Cappuccino	3,40
Milchkaffee	3,80
Tee	2,50
Schwarz, Kamille, Pfefferminze	





# OFFENE WEINE\*

ROTWEINE	0,2 L	0,75 L
Montepulciano D'Abbruzzo D.O.C. trocken	6,90	22,00
Paco Molina trocken Tinto Roble; Spanien - Yecla; Monastrell, Syrah und Cabernet Sauvignon	6,90	22,00
Tempranillo trocken Finca Estacada; Spanien	6,90	22,00
Quota 29 Primitivo IGP Menhir Salento/It.	6,90	22,00
<b>WEISSWEINE</b>	<b>0,2 L</b>	<b>0,75 L</b>
Vom Weingut David Spieß Rheinhessen		
Weißer Burgunder fruchtig, trocken milde Säure	6,90	22,00
Grauer Burgunder trocken kräftige Struktur; hohe Wertung im Gault Millaut Wine Guide	6,90	22,00
Riesling trocken	6,50	—
Weißweinschorle	4,90	—
<b>ROSÉ</b>		
Paco Molina Rosado Selección; D.O. Yecla; 2013	6,90	22,00
Rosé feinherb, fruchtig von David Spieß	6,90	22,00

# 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

Williams-Christbirne-Edelbrand Pircher	2 CL	3,50
Obstler, Prinz	2 CL	3,50
Haselnuss, Prinz	2 CL	3,50
Marille, Prinz Hausschnaps	2 CL	3,50
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	4,90
Moor-Birne, Scheibel Premium	2 CL	4,90
Schladerer Wildschlehe, Käfer	2 CL	4,50
Calvados, Papidoux	2 CL	3,50
Quittenbrand Vallendar	2 CL	4,50
Mispelchen Calvados mit Mispel	2 CL	5,00



## DIGESTIF

Malteser	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	3,50
Bembel Gin Deutschland	2 CL	5,00
Lagavulin 16 Jahre <sup>2</sup> Schottland	2 CL	5,50
Botucal Reserva Exclusiva Venezuela	2 CL	5,00



# B

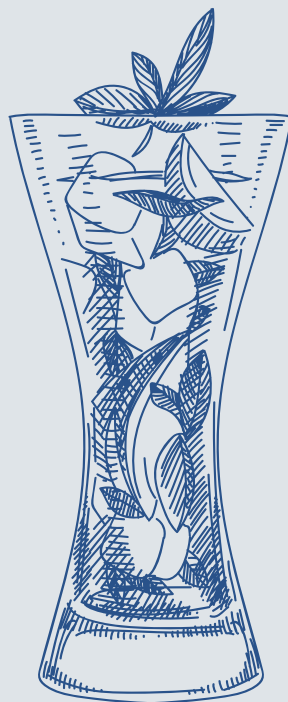
—



## MIXGETRÄNKE

6 cl Spirituose auf 0,3 l Glas

Gin Tonic <sup>3</sup>	7,50
Spritz Aperol <sup>2</sup>	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