



## Willkommen, liebe Gäste!

Der Homburger Hof ist seit über 100 Jahren eine Apfelweinwirtschaft und als solche wollen wir mit ihm auch in die Zukunft gehen. Mein Team und ich möchten gemeinsam mit Ihnen die Frankfurter Lebensart bei traditionellen Gerichten und diversen Sorten Apfelwein aufleben lassen. Es geht darum bewährtes Altes mit gutem Neuem zu kombinieren und Akzente zu setzen! Deshalb konzentrieren wir uns bei unserer Küche auf saisonale und regionale Produkte, die einfach lecker schmecken.

Haben Sie Fragen zu Allergenen, reichen wir Ihnen gerne unsere separate Allergenkarte. Wir freuen uns, ein Gericht entsprechend Ihrer Wünsche zuzubereiten.

In Hattersheim bin ich groß geworden. Nach meiner Ausbildung zum Hotelfachmann habe ich an vielen Orten dieser Erde gastronomische Erfahrungen gesammelt. Als ich die Liebe zum Apfelwein mit allem Drum und Dran neu für mich entdeckt habe, machte ich mich auf die Suche nach meinem eigenen gastronomischen Betrieb. Und hier bin ich nun und freue mich mit meinem Team auf schöne Tage und noch gemütlichere Abende mit Ihnen. Seien Sie unser Gast! Und genießen Sie mit uns den Ort der Bembelkultur mitten in Eckenheim!

Herzlich Willkommen

Andreas Kimmel und sein Team



bembelkultur.de



homburger\_hof

# Saisonkarte

..... Suppe .....

**Zucchinicremesuppe**  

mit Croutons

**5,90€**

..... Fisch .....

**Geräucherter Lachs** 

mit Rösti und Kräuterschmand

**13,90€**

..... Salat .....

**Salatteller der Saison  
mit gebackenem Schafskäse**

und Kräuterschmand

**14,90€**

..... Fleisch .....

**Leiterchen (Spare Ribs)**

mit Kartoffelecken, Krautsalat und Sourcreme

**14,90€**

**Kalbs-Wiener-Schnitzel** 

in der Pfanne gebacken, mit Preiselbeeren und  
Bratkartoffeln

**21,90€**

..... Dessert .....

**Erdbeer-Kirsch Kompott**  

mit Schokoladeneis

**5,90€**

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  ohne Schwein

Einige unserer vegetarischen Gerichte bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu.  
Sprechen Sie uns einfach an!



# Frankfurter Küche



## Wetterauer Handkäse „Klassisch“

Handkäse mit Essig, Öl, roten Zwiebeln,  
Brot und Butter

4,50€ einfach/ 7,50€ doppelt

## Wetterauer Handkäse „Mal Anders“

Handkäse mit Zwiebelsenfauce,  
Brot und Butter

4,60€ einfach/ 7,90€ doppelt

## Wetterauer Handkäse „Pikant“

Handkäse mit pikantem Kräuterpesto,  
Brot und Butter

4,60€ einfach/ 7,90€ doppelt

## Hombis Handkäse-Trilogie

Jeweils einfacher Handkäse  
„Pikant“, „Mal Anders“,  
„Klassisch“

12,90€

## Gefüllter Frankfurter Kartoffelkloß

mit Leberwurst und Lauch gefüllt auf  
Sauerkraut und Specksauce

15,90€

## Frankfurter Schlachtplatte <sup>1,2</sup>

Blut- und Leberwürstchen,  
Bauchfleisch gegrillt mit Sauerkraut  
und hausgemachtem Kartoffelpüree

15,90€

## Pikantes Apfelwein-Ragout vom Rind

mit Wurzelgemüse und Spätzle

16,50€

## Rippchen <sup>1,2</sup>

Stilrippchen (gekocht oder gegrillt)  
mit Sauerkraut, hausgemachtem  
Kartoffelpüree und hauseigenem  
Senfrelisch

15,50€

## Haschee

Würziges Haschee (Rind und Schwein)  
mit Bandnudeln

11,90€

## Grüne Soße

mit 4 halben gekochten Eiern  
und Salzkartoffeln

11,50€

## Hausgemachte Gemüselasagne

mit feinem Käse gratiniert,  
geschichtet mit Gemüse der Saison  
und Kräutersauce serviert;

**Vegan:** mit Eckenheimer Feuersoße

15,50€

## Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

9,90€

**Alle Hauptgänge servieren wir Ihnen auch als Seniorenportion!**

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  ohne Schwein

Einige unserer vegetarischen Gerichte bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu.  
Sprechen Sie uns einfach an!



# Vorspeisen



## Schneegestöber

angemachter Camembert mit Zwiebeln, Salzstangen und Krustenbrot  
**8,90€**

## Frankfurter Würstchen

mit Senf und Brot  
**7,50€**

## Rindswurst

mit Sauerkraut und Brot  
**9,50€**

## Brezel

mit Butter  
**3,90€**

## Vorspeisensalat

gemischter kleiner Salat  
**5,50€**

## Hombis - Weckglas Etagere

Je ein Weckglas Wetterauer Handkäse „Klassisch“, „Mal Anders“, „Pikant“, Grüne Soße mit Ei, Schneegestöber, Salzstangen, mit Krustenbrot und Butter  
Empfehlenswert für 2 Personen  
**18,90€**

## Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Salat und Weißbrot  
**10,50€**

## Hombis-Vorspeiseteller

einfacher Handkäse „Klassisch“, Grüne Soße mit Ei im Glas, Schneegestöber, Brot und Butter  
**13,50€**



# Salate

## Salatteller „Homburger Hof“

mit Handkäse, Paprika, Tomate, Gurke und frischen Kräutern  
**14,90€**

## Salat „Rumpsteakspieße“

Bunter Salatteller mit Rumpsteakspießen und Frankfurter Grüne Soße  
**16,90€**

## „Hombis-Vitalsalat“

mit frischem Obst und gebratenen Putenmedaillons  
**16,50€**

## Salatteller „Mehr Meer“

mit in Knoblauch gebackenen Garnelen  
**16,90 €**

## „Bunter Schnitzelteller“

bunter Mix aus Salatblättern der Saison mit einem Schnitzel  
**13,50€**

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  ohne Schwein

Einige unserer vegetarischen Gerichte bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu.  
Sprechen Sie uns einfach an!



# Hauptspeisen

## Schnitzelstulle

geröstetes Bauernbrot mit Blattsalat und Schnitzelchen

12,90€

## Rahmschnitzel

Schweineschnitzel mit gerahmten Champignons und Pommes Frites

13,50€

## Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

12,50€

## Frankfurter Schnitzel

Schweineschnitzel mit Grüner Soße und Salzkartoffeln

14,90€

## Schnitzel „Eckenheimer Feuer“

Schweineschnitzel mit feuriger Paprikasoße, Silberzwiebeln und Pommes Frites

13,50€

## Cordon-Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

15,90€

## „Hessen-Schnitzel-Deluxe“

Schweineschnitzel gratiniert mit Schneegestöber, Grüner Soße und größerem Salat

15,90€

Gerne servieren wir Ihnen einen  
frischen Beilagensalat der Saison zu  
einem Hauptgericht

3,40€

Alle Schnitzel auch von der Pute   
zzgl. 2,20€

## Steaks – Deutsche Herkunft

### Rumpsteak (200 gr)

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und hausgemachter  
Kräuterbutter

22,50€

### Frankfurter Seitensprung

Duett von Rumpsteak und einem ½ Dutzend  
Garnelen, Bratkartoffeln und Grüne Soße

26,90€

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  ohne Schwein

Einige unserer vegetarischen Gerichte bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu.  
Sprechen Sie uns einfach an!



## Nachtisch

**Hombis bunter Eisbecher**   
gemischtes Eis mit Sahne  
6,50€

**Apfel im Gewand**   
Apfelränzchen mit Vanillesoße  
6,90€

**Birnensorbet im Glas**   
aufgefüllt mit Apfelscecco  
6,90€

**Hausgemachter Schokopudding**   
aus belgischer Schokolade mit  
Vanillesoße  
5,50€

**Apfelstrudel mit Vanilleeis**   
7,50€

**1x1-Eis**   
1 Kugel Erdbeer-, Schoko- oder  
Vanilleeis  
2,40€



## Heißgetränke

Kaffeespezialitäten: H. Wissmüller,  
Kaffeerösterei & -handel,  
Frankfurt-Bockenheim

**Cappuccino** <sup>4</sup>  
Tasse - 3,80€

**Kaffee** <sup>4</sup>  
Tasse - 3,00€

**Latte Macchiato** <sup>4</sup>  
Glas - 3,90€

**Espresso** <sup>4</sup>  
Die klassische Art: dunkel geröstet mit  
wenig Gerbstoffen

**Heiße Schokolade**  
Tasse - 3,90€

Einfach - 2,70€  
Doppelt - 4,90€

Teespezialitäten: Althaus Tee, Bremen  
**Verschiedene hochwertige Sorten**  
English Superior (Schwarz), Milde Minze (Pfefferminz), Toffee Rooibush, Grün Matinee (Grüner Tee), Fancy Chamomille (Kamille), Fruit Berry (Beeren)  
Tasse - 3,40€

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  ohne Schwein

Einige unserer vegetarischen Gerichte bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu.  
Sprechen Sie uns einfach an!



## Bembelkegelbahn

Vier Kegelbahnen im original Stil der 50er Jahre mit abgetrennten Mannschaftsräumen – jede Bahn ist einer regionalen Prominenz gewidmet: Liesel Christ, Rosemarie Nitribitt, "Dr. Hammer" Bernd Nickel und "Dynamit-Rudi" Arndt.

Bembel-Kegeln eignet sich neben geselligen Gruppen auch bestens für Erwachsenen- und Kindergeburtstage, Firmenfeiern und Team-Building-Maßnahmen. Und wenn die Kegelbahn zu Ihnen kommen soll – "Hombis Mobile Freiluft-Kegelbahn" vermieten wir für Ihr Event zu Hause oder in Ihrer Firma.

- 1. Stunde inklusive 6er Bembel Apfelwein oder Apfelsaft 26,00€  
1. Stunde ohne Bembel 16,00€  
Ab der 2. Stunde kostet die Bahn je Stunde 13,00€



## Getränkekarte

### Bembel-Mannschaftsaufstellung

- 4er Bembel (1l) „Unser Dreizehnter“ 9,80€
- 6er Bembel (1,5l) „Unser Dreizehnter“ 14,70€
- 8er Bembel (2l) „Unser Dreizehnter“ 19,00€
- 12er Bembel (3l) „Unser Dreizehnter“ 28,50€
- 20er Bembel (5l) „Unser Dreizehnter“ 47,00€



# Apfelwein

Rapps, Karben

## **Meisterschoppen, naturtrüb** <sup>6</sup>

unser ungefilterter, milder Apfelwein

0,25l - **2,90€**

0,5l - **5,30€**

Bembel verfügbar

Kelterei Höhl, Maintal-Hochstadt

## **Rosé-Apfelwein** <sup>6,8</sup>

Tradition trifft Zeitgeist – ein exklusives Apfelweinerlebnis mit einem Hauch Johannisbeersaft

0,25l - **3,20€**

4er Glasbembel - **11,50€**

Friedrichsdorf-Seulberg, Taunus

## **Eigene Herstellung**

„Unser Dreizehnter“ <sup>6,8</sup>

Unser ganzer Stolz! Jahrgang 2019.  
Kräftig und mild im Geschmack. Jeder Schluck schreit nach mehr!

0,3l - **3,20€**

0,5l - **5,20€**

Bembelpreise:

Siehe Mannschaftsaufstellung

Kelterei Possmann, Frankfurt-Rödelheim

## **Apfelwein-Alkoholfrei** <sup>3,6,8</sup>

herb-frisch im Geschmack und dazu kalorienarm!

0,25l - **2,90€**

0,5l - **5,20€**

## Sortenreine Apfelweine

Familienkelterei Nöll, Frankfurt- Griesheim

### **Jonagold** <sup>6</sup>

beliebter Speiseapfel mit toller Frucht und spritziger Säure

0,2l - **6,50€**

### **Braeburn** <sup>6</sup>

köstliche Frucht mit angenehmer Säure und dezenter Restsüße

0,2l - **6,50€**

### **Schöner von Boskoop** <sup>6</sup>

frisch, leicht und spritzig  
Ja, da wird man schöner!

0,2l - **6,50€**

### **Coxorange** <sup>6</sup>

klassisch leichte Herbe vom Apfelwein mit anregender Säure

0,2l - **6,50€**

0,75l Flasche - **22,00€**

## Prickelnde Apfelweine

### **Apfelsecco, trocken** <sup>6</sup>

süffig und mild mit erfrischender Säure.

0,1l - **5,50€**

0,75l - **27,00€**

### **Apfelsekt, brut** <sup>6</sup>

feine Perlage, volle Frucht, trocken auf der Palette – unser

„Premium-Flagschiff“!

0,75l - **30,00€**



# Getränke

## Mineralwasser

### Elisabethenquelle, Bad Vilbel

0,25l medium - 2,80€  
0,75l medium - 5,70€  
0,25l still - 2,80€  
0,75l still - 5,70€

### Hassia, Bad Vilbel

0,25l spritzig - 2,80€  
0,75l spritzig - 5,00€

### Hombis Tafelwasser

Tafelwasser aus eigener Herstellung. Gezapft über einen Kohleaktivfilter mit Kohlensäure angereichert oder still.

0,25l - 2,20€, 0,5l - 3,50€, 1,0l - 5,50€

## Säfte/ Milch

### Apfelsaft, eigene Herstellung, „Unser Elfter“, Seulberg, Taunus

0,25l spritzig - 3,20€  
0,5l spritzig - 5,20€  
4er-Bembel - 10,40€  
6er-Bembel - 16,00€

### Orangensaft, Karben

100% Fruchtgehalt 0,2l - 3,20€

### Traubensaft, Wöllstein

#### Weingut H.-J. & J. Müller

0,25l Schorle / Pur - 3,50€ / 3,90€  
0,5l Schorle / Pur - 7,00€ / 7,50€  
0,7l Flasche - 12,50€

### Milch, grüne Wiese

Vollmilch 0,2 l - 2,20€

## Erfrischungsgetränke

### Rapp's Rhabarber Brause, Karben <sup>8</sup>

0,33l - 3,40€

### Spezi, Eckenheim <sup>1,3,4</sup>

0,3l - 3,00€, 0,5l - 4,60€

### Almdudler, Österreich <sup>1,8</sup>

0,35l - 4,30€

### Orangenlimonade, Bad Vilbel <sup>1,3</sup>

0,3l - 2,90€  
0,5l - 4,30€

### Bizzl-Cola, Bad Vilbel <sup>1,3,4</sup>

0,3l - 2,90€, 0,5l - 4,60€

### Zitronenlimonade, Bad Vilbel <sup>1,3</sup>

0,3l - 2,90€, 0,5l - 4,30€

### Coke-Zero, auswärts <sup>1,3,4,5</sup>

0,3l - 3,00€, 0,5l - 4,60€

### Karamalz, Frankfurt

0,3l - 3,50€



# Traubenwein

## ..... Weißweine .....

### **Weißburgunder QbA, trocken** <sup>6</sup>

Mein Geheimtipp: voller Körper,  
trotzdem anregend – einfach klasse!

0,1L - **3,20€**

0,25L - **5,40€**

### **Müller-Thurgau, halbtrocken** <sup>6</sup>

Runder Müller mit schöner Frucht und  
harmonisch im Abgang

0,1L - **3,20€**

0,25L - **5,40€**

## ..... Weißherbst .....

### **Weißherbst, halbtrocken** <sup>6</sup>

Lachsfarben mit toller Nase nach  
reifen Früchten.

0,1L - **3,20€**

0,25L - **5,40€**

## ..... Rotweine .....

### **Spätburgunder, trocken, QbA, 2016, WG Königschaffausen** <sup>6</sup>

Im großen Eichenholzfass ausgebaut,  
besticht er mit seiner gehaltvollen  
Fülle, samtigem Abgang und einem  
fantastischen Schmelz auf den Lippen

0,1L - **3,70€**

0,2L - **7,50€**

Flasche 0,75L - **27,00€**

### **Spätburgunder, halbtrocken** <sup>6</sup>

Volles Beerenbukett gepaart mit  
rubinroter Farbe und mildem Abgang

0,1L - **3,20€**

0,25L - **5,40€**

## ..... Sekt .....

### **Cremant brut** <sup>6</sup>

Spitzengewächs, durch Flaschengärung  
veredelt. Tolle Frucht, herber Abgang

Flasche 0,75L - **32,00€**

Winzergenossenschaft Hügelheim, Markgräflerland,  
Baden-Württemberg



## Bier

..... **Vom Fass, Frankfurt** ..... · **Aus der Flasche, Kempten** ·

**Homburger Hofbräu, naturtrüb**

0,3L - 3,50€

0,5L - 5,00€

**Allgäuer Büble Helles**

0,5L - 4,90€

**Allgäuer Büble Hefeweizen, hell**

0,5L - 4,90€

**Binding Römerpils**

0,3L - 3,50€

0,5L - 5,00€

**Allgäuer Büble, dunkel**

0,5L - 4,90€

... **Aus der Flasche, Hessen** ...

**Schöfferhofer Kristall**

0,5L - 4,70€

**Allgäuer Büble Hefe, hell, alkoholfrei**

0,5L - 4,90€

**Clausthaler Pils, extraherb, alkoholfrei**

0,3L - 3,50€

## Feiern, bembelkegeln oder tagen

im Homburger Hof

Genießen Sie die Vorzüge unserer diversen separaten Räumlichkeiten mit Gruppen bis 60 Personen unter Corona-Regeln.

„Alte Stube“ (zwei Haustände bis 16 Personen)

„Kleiner Festsaal“ bis 30 Personen an drei Tischen à 10 Personen  
(aus bis zu 10 Haushalten)

„Großer Festsaal der Bembelkegelbahn“ bis zu 60 Personen  
(unter Einhaltung der 5qm-pro-Person-Regel)

„Bembelkegeln mit drei separaten Mannschaftsräumen“ für bis  
zur 10 Personen (aus bis zu 10 Haushalten)



# Spirituosen

## Brände aus regionalen Spezialitäten

### Apfelbrand

Eigene Herstellung aus  
unserem selbstgemachten Apfelwein  
„Unser Siebter“, Jahrgang 2014

2cl - 3,30€

4cl - 5,90€

HS Apfelweinmanufaktur, Rüsselsheim

### Apfelscherry

Feiner Apfelscherry aus dem Eichen-  
fass, 36 Monate gereift

mit Whiskeynote, 2cl - 4,40€

mit Quitte, 2cl - 4,40€

Haselnuß 2cl - 3,50€ / 4cl - 4,80€

Zwetschgenbrand 2cl - 3,50€ / 4cl - 4,80€

Mirabellenbrand 2cl - 3,50€ / 4cl - 4,80€

Williams-Christ 2cl - 3,50€ / 4cl - 4,80€

Topinambur 2cl - 3,50€ / 4cl - 4,80€

### Calvados mit Mispelchen

Der Frankfurter Vitamintrunk

4,20€

## Wheskey

### Wheskey

„Bester kontinental europäischer  
Whiskey 2004“

4cl - 6,00€

### Verdauerli-Spezial

ein Höhler-Brand (2 cl) und ein  
einfacher Espresso

5,50€

## Liköre

Brennerei Höhler, Hintertaunus,  
Aarbergen-Kettenbach, Hessen

Höhlis Sahne Likör<sup>2,4</sup> 2cl - 3,20€

Weinbergpfirsich Likör 4cl - 5,00€

## Weiteres

Jägermeister 2cl - 3,00€

Ramazotti 4cl - 4,50€

Averna 4cl - 4,50-€

Wodka 2cl - 3,20€

Underberg 2cl - 3,20€

Malteser 2cl - 3,20€

Linie Aquavit 2cl - 3,20€

## Geiste

### Himbeergeist

2cl je - 3,50€

4cl je - 5,90€

## Longdrinks

Gin-Tonic 4cl - 7,70€

Jack-Daniels/Cola<sup>1,3,4</sup> 4cl - 6,90€

Bacardi /Cola<sup>1,3,4</sup> 4cl - 6,90€

Wodka/Red Bull<sup>1,3,4,5,7</sup> 4cl - 9,50€

### Zusatzstoffe:

1=„mit Farbstoff“, 2=„mit Konservierungsstoff“, 4=„koffeinhaltig“,

3= „mit Antioxidationsmittel“, 5=„enthält Phenylalaninquelle“

6=„enthält Sulfide“, 7=„chininhaltig“, 8=„mit Saccharose“



# HOMBURGER HOF

Ein Ort für Bembelkultur

## Öffnungszeiten:

- Montag bis Donnerstag 17:00 - 23:00 Uhr
- Freitag 11:30 - 00:00 Uhr
- Samstag 11:30 - 00:00 Uhr
- Sonn- und Feiertags 11:30 - 23:00 Uhr

 069 - 95 41 62 42

 [bembelkultur.de](https://www.facebook.com/bembelkultur.de)

 [homburger\\_hof](https://www.instagram.com/homburger_hof)

[www.homburgerhof.de](http://www.homburgerhof.de)