



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. In außergewöhnlichen Zeiten bedarf es kreative Lösungen und ein achtsames Miteinander. Durch diverse Maßnahmen wie z.B. eine mobile Luftfilteranlage in allen Räumen oder Plexiglastrennscheiben versuchen wir Ihnen sowie uns selbst den bestmöglichen Schutz zu bieten. Am Ende können wir die aktuelle Herausforderung nur gemeinsam bestehen.

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



Saisontarte

..... Suppe

Kartoffelsuppe ^{1,2} 🌿 🚫🥚

mit Croutons

5,90 €

..... Salat

Salatteller mit Ziegenkäsetaler ⁵ 🌿 🚫🥚

14,90 €

..... Fisch

Gegrilltes Lachsfilet 🌿 🚫🥚

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

17,90 €

..... Fleisch

„Hombis Coq au Vin“ 🌿 🚫🥚

Hähnchenschenkel in Apfelwein geschmort,
mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Gemüse

17,90 €

Gänserragout 🚫🥚

mit Rotkohl und Klößen

18,90 €

In der Pfanne gebackenes Kalbs-Wiener-Schnitzel ⁴ 🚫🥚

mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

22,90 €

..... Dessert

Apfelwein-Crème 🚫🥚

mit Nüssen und Krokant

5,90 €

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!





Frankfurter Küche






Wetterauer Handkäse „Klassisch“  
Handkäse mit Essig, Öl, roten Zwiebeln,
Brot und Butter
4,90 € einfach/ **8,50 €** doppelt

Wetterauer Handkäse „Pikant“ ⁴  
Handkäse mit pikantem Kräuterpesto,
Brot und Butter
5,00 € einfach/ **8,70 €** doppelt


Gefüllter Frankfurter 
Kartoffelkloß ^{2,4,5}
mit Leberwurst und Lauch gefüllt auf
Sauerkraut und Specksauce
16,90 €


Pikantes Apfelwein-Ragout 
vom Rind
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
17,90 €




Hausgemachte Gemüselasagne
mit feinem Käse gratiniert,
geschichtet mit Gemüse der Saison
und Kräutersauce serviert;
Vegan:  
mit Eckenheimer Feuersoße ⁴
16,50 €

Wetterauer Handkäse ¹  
„Mal Anders“
Handkäse mit Zwiebelnsauce,
Brot und Butter
5,00 € einfach/ **8,70 €** doppelt

Hombis Handkäse-Trilogie ^{1,4}  
Jeweils einfacher Handkäse
„Pikant“, „Mal Anders“,
„Klassisch“
14,50 €

Frankfurter Schlachtplatte ^{1,2,3} 
Blut- und Leberwurstchen,
Bauchfleisch gegrillt mit Sauerkraut
und hausgemachtem Kartoffelpüree
17,90 €

Rippchen ^{1,2,8} 
Stilrippchen (gekocht oder gegrillt)
mit Sauerkraut, hausgemachtem
Kartoffelpüree und hauseigenem
Senfrelisch
17,50 €

Grüne Soße ^{1,2,5}   
mit 4 halben gekochten Eiern
und Salzkartoffeln
13,50 €

Käsespätzle ^{1,2}  
mit Röstzwiebeln
13,90 €

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

10,50 €

Frankfurter Würstchen ^{2,3,8}

mit Senf und Brot

8,50 €

Rindswurst ^{2,3,8}

mit Sauerkraut und Brot

11,50 €

Hombis – Weckglas Etagere ^{1,2}

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

22,90 €

Hombis-Vorspeiseteller ^{1,2}

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

14,90 €

Brezel

mit Butter

4,50 €



Salate

Salatteller „Homburger Hof“ ^{1,2}

mit Handkäse, Paprika, Tomate, Gurke und frischen Kräutern

16,90 €

Salat „Rumpsteakspieße“ ^{1,2}

Bunter Salatteller mit Rumpsteakspießen und Frankfurter Grüne Soße

18,90 €

„Bunter Schnitzelteller“ ^{1,2}

bunter Mix aus Salatblättern der Saison mit einem Schnitzel

15,90 €

Salatteller mit

gebratenem Fischfilet ^{1,2}

und Grüner Soße

18,90 €

Salatteller mit gebackener

Camembert

mit Preiselbeeren, Weißbrot

14,90 €

Vorspeise- oder Beilagensalat ^{1,2}

gemischter kleiner Salat – **6,50 €**

zu einem Hauptgericht – **4,20 €**

Zusatzstoffe: 1 = „mit Farbstoff“, 2 = „mit Konservierungsstoff“, 3 = „mit Antioxidationsmittel“, 4 = „koffeinhaltig“, 5 = „enthält Phenylalaninquelle“, 6 = „enthält Sulfide“, 7 = „chininhaltig“, 8 = „mit Saccharose“

 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

14,50 €

Rahmschnitzel ⁴

Schweineschnitzel mit gerahmten Champignons und Pommes Frites

14,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

13,90 €

Frankfurter Schnitzel ^{1,3}

Schweineschnitzel mit Grüner Soße und Salzkartoffeln

16,90 €

Schnitzel „Eckenheimer Feuer“ ⁴

Schweineschnitzel mit feuriger Paprikasoße, Silberzwiebeln und Pommes Frites

14,90 €

Cordon-Bleu ^{1,2}

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

16,90 €

Original Kalbs-Wiener-Schnitzel

mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

23,90 €

„Hessen-Schnitzel-Deluxe“ ^{1,2}

Schweineschnitzel gratiniert mit Schneeegstüber, Grüner Soße und größerem Salat

16,90 €

Steaks – Deutsche Herkunft

Rumpsteak (200 gr) ⁵

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter

24,50 €


Frankfurter Seitensprung ^{1,2,5}

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

28,90 €




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

4,20 €

Alle Schnitzel auch von der Pute 

zzgl. 2,50 €

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!



Nachtisch

Hombis bunter Eisbecher ^{1,2} 🌿 🌱 🌾
gemischtes Eis mit Sahne
6,90 €

Apfel im Gewand ^{1,2,3} 🌿 🌱 🌾
Apfelränzchen mit Vanillesoße
7,90 €

Birnensorbet im Glas ^{1,2,3} 🌿 🌱 🌾
aufgefüllt mit Apfelsecco
7,90 €

Hausgemachter Schokopudding 🌿 🌱
aus belgischer Schokolade
mit Vanillesoße
6,90 €

Apfelstrudel ^{1,2,3} 🌿 🌱
mit Vanilleeis
8,50 €

1x1-Eis ^{1,2,3} 🌿 🌱 🌾
1 Kugel Erdbeer-, Schoko- oder
Vanilleeis
2,60 €



Heißgetränke

Kaffee ⁴
Tasse – **3,20 €**

Cappuccino ⁴
Tasse – **4,00 €**

Espresso ⁴
Die klassische Art: dunkel geröstet mit
wenig Gerbstoffen

Latte Macchiato ⁴
Glas – **4,20 €**

Einfach – **2,90 €**
Doppelt – **4,90 €**

Heiße Schokolade
Tasse – **4,20 €**

Teespezialitäten: Althaus Tee, Bremen

Verschiedene hochwertige Sorten

English Superior (Schwarz), Milde Minze (Pfefferminz), Toffee Rooibush,
Grün Matinee (Grüner Tee), Fancy Chamomile (Kamille),
Fruit Berry (Beeren)
Tasse – **3,90 €**

🌿 vegetarisch 🌱 vegan 🌾 glutenfrei 🐷 ohne Schwein

Einige unserer vegetarischen Gerichte bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu.

Sprechen Sie uns einfach an!

Zusatzstoffe: 1 = „mit Farbstoff“, 2 = „mit Konservierungsstoff“, 3 = „mit Antioxidationsmittel“, 4 = „koffeinhaltig“,
5 = „enthält Phenylalaninquelle“, 6 = „enthält Sulfide“, 7 = „chininhaltig“, 8 = „mit Saccharose“



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 28,00 €
 - 1. Stunde ohne Bembel 18,00 €
 - Ab der 2. Stunde kostet die Bahn je Stunde 15,00 €



Getränkekarte

Bembel-Mannschaftsaufstellung

- 4er Bembel (1L) UNSERN 10,50 €
- 6er Bembel (1,5L) UNSERN 15,70 €
- 8er Bembel (2L) UNSERN 20,80 €
- 12er Bembel (3L) UNSERN 31,00 €
- 20er Bembel (5L) UNSERN 50,00 €



Apfelwein

UNSERN Apfelwein

Eigene Herstellung, Jahrgang 2019

Mild bis kräftig im Geschmack

0,3L – **3,50€**

0,5L – **5,40€**

4er Bembel (1l) UNSERN **10,50€**

6er Bembel (1,5l) UNSERN **15,70€**

8er Bembel (2l) UNSERN **20,50€**

12er Bembel (3L) UNSERN **31,00€**

20er Bembel (5L) UNSERN **50,00€**

Weitere Apfelweine

Rapps, Karben

Meisterschoppen, naturtrüb ⁶

unser ungefilterter, milder Apfelwein

0,25L – **3,10€**, 0,5L – **5,50€**

Bembel verfügbar

Kelterei Höhl, Maintal-Hochstadt

Rosé-Apfelwein ^{6,8}

Tradition trifft Zeitgeist – ein exklusives Apfelweinerlebnis mit einem Hauch Johannisbeersaft

0,25L – **3,30€**

4er Glasbembel – **12,50€**

Kelterei Possmann, Frankfurt-Rödelheim

Apfelwein-Alkoholfrei ^{3,6,8}

herb-frisch im Geschmack und dazu kalorienarm!

0,25L – **3,10€**, 0,5L – **5,50€**

Sortenreine Apfelweine

Familienkelterei Nöll, Frankfurt- Griesheim

Jonagold ⁶

beliebter Speiseapfel mit toller Frucht und spritziger Säure

0,2L – **7,50€**, 0,75L Flasche – **25,00€**

Braeburn ⁶

köstliche Frucht mit angenehmer Säure und dezenter Restsüße

0,2L – **7,50€**, 0,75L Flasche – **25,00€**

Schöner von Boskoop ⁶

frisch, leicht und spritzig

Ja, da wird man schöner!

0,2L – **7,50€**, 0,75L Flasche – **25,00€**

Coxorange ⁶

klassisch leichte Herbe vom Apfelwein mit anregender Säure

0,2L – **7,50€**, 0,75L Flasche – **25,00€**

Prickelnde Apfelweine

Apfelsecco, trocken ⁶

süffig und mild mit erfrischender Säure.

0,1l – **6,00€**

0,75L – **29,00€**

Apfelsekt, brut ⁶

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

„Premium-Flagschiff“!

0,75L – **34,00€**



Getränke

Mineralwasser

Hombis Tafelwasser

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

0,25L – 2,60 €

0,5L – 3,90 €

1,0L – 5,80 €

Hassia, Bad Vilbel

0,25L spritzig – 3,10 €

0,75L spritzig – 5,90 €

Säfte/ Milch

Apfelsaft, eigene Herstellung,

UNSERN, Seulberg, Taunus

0,25L spritzig – 3,40 €

0,5L spritzig – 5,40 €

4er-Bembel – 10,40 €

6er-Bembel – 15,40 €

Orangensaft, Karben

100% Fruchtgehalt 0,2L – 3,50 €

Traubensaft, Wöllstein

Weingut H.-J. & J. Müller

0,25L Schorle / Pur – 3,60 € / 4,00 €

0,5L Schorle / Pur – 7,10 € / 7,60 €

0,75L Flasche – 12,00 €

Milch, grüne Wiese

Vollmilch 0,2L – 2,10 €

Erfrischungsgetränke

Granatapfelschorle, Unterfranken ^{1,8}

0,5L – 4,80 €

Spezi, Eckenheim ^{1,3,4}

0,3L – 3,30 €, 0,5L – 4,90 €

Almdudler, Österreich ^{1,8}

0,35L – 4,80 €

Orangenlimonade, Bad Vilbel ^{1,3}

0,3L – 3,20 €, 0,5L – 4,70 €

Coca-Cola, auswärts ^{1,3,4}

0,3L – 3,30 €, 0,5L – 4,90 €

Zitronenlimonade, Bad Vilbel ^{1,3}

0,3L – 3,20 €, 0,5L – 4,70 €

Coca-Cola Light, auswärts ^{1,3,4,5}

0,3L – 3,30 €, 0,5L – 4,90 €

Karamalz, Frankfurt

0,3L – 3,80 €



Traubenwein

..... Weißweine

Weißburgunder QbA, trocken ⁶

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

0,1L – **3,50 €**

0,25L – **6,50 €**

Müller-Thurgau, halbtrocken ⁶

Runder Müller mit schöner Frucht und
harmonisch im Abgang

0,1L – **3,50 €**

0,25L – **6,50 €**

..... Weißherbst

Weißherbst, halbtrocken ⁶

Lachsfarben mit toller Nase nach
reifen Früchten.

0,1L – **3,50 €**

0,25L – **6,50 €**

..... Rotweine

Spätburgunder, trocken, QbA, 2016, WG Königshausen ⁶

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

0,1L – **3,90 €**

0,2L – **7,90 €**

Flasche 0,75L – **28,00 €**

Spätburgunder, halbtrocken ⁶

Volles Beerenbukett gepaart mit
rubinroter Farbe und mildem Abgang

0,1L – **3,50 €**

0,25L – **6,50 €**

..... Sekt

Cremant brut ⁶

Spitzengewächs, durch Flaschengärung
veredelt. Tolle Frucht, herber Abgang

Flasche 0,75L – **36,00 €**

Winzergenossenschaft Hügelheim, Markgräflerland,
Baden-Württemberg



Bier

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

Homburger Hofbräu, naturtrüb

0,3L – 3,70 €

0,5L – 5,20 €

Allgäuer Büble Helles

0,5L – 5,10 €

.....
Allgäuer Büble Hefeweizen, hell

0,5L – 5,10 €

.....
Binding Römerpils

0,3L – 3,70 €

0,5L – 5,20 €

.....
Allgäuer Büble, dunkel

0,5L – 5,10 €

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

Schöffelhofer Kristall

0,5L – 4,90 €

.....
Allgäuer Büble Hefe, hell, alkoholfrei

0,5L – 5,10 €

.....
Clausthaler Pils, extraherb, alkoholfrei

0,3L – 3,60 €

Feiern, Bembelkegeln oder Tagen

im Homburger Hof

Genießen Sie die Vorzüge unserer diversen separaten Räumlichkeiten
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 – 3,50€

4cl – 6,50€

HS Apfelweinmanufaktur, Rüsselsheim

Apfelscherry

Feiner Apfelscherry aus dem Eichen-
fass, 36 Monate gereift

mit Whiskeynote, 2cl – 4,70€

mit Quitte, 2cl – 4,70€

Haselnuß 2cl – 3,80€ / 4cl – 6,00€

Zwetschgenbrand 2cl – 3,80€ / 4cl – 6,00€

Mirabellenbrand 2cl – 3,80€ / 4cl – 6,00€

Williams-Christ 2cl – 3,80€ / 4cl – 6,00€

Calvados mit Mispelchen

Der Frankfurter Vitamintrunk

4,60€

Wheskey

Topinambur 2cl – 3,50€ / 4cl – 5,00€

Verdauerli-Spezial

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

6,00€

Wheskey

„Bester kontinental europäischer
Whiskey 2004“

4cl – 7,00€

Liköre

Brennerei Höhler, Hintertaunus,
Aarbergen-Kettenbach, Hessen

Höhlis Sahne Likör^{2,4} 2cl – 3,80€

Weinbergpfirsich Likör 2cl – 3,80€

4cl – 6,00€

Weiteres

Jägermeister 2cl – 3,50€

Ramazotti 4cl – 5,00€

Averna 4cl – 5,00€

Wodka 2cl – 3,50€

Underberg 2cl – 3,50€

Malteser 2cl – 3,50€

Linie Aquavit 2cl – 3,50€

Geiste

Himbeergeist

2cl je – 3,80€

4cl je – 6,00€

Longdrinks

Gin-Tonic 4cl – 8,50€

Jack-Daniels/Cola^{1,3,4} 4cl – 7,50€

Bacardi /Cola^{1,3,4} 4cl – 7,50€

Wodka/Red Bull^{1,3,4,5,7} 4cl – 9,90€



HOMBURGER HOF

Ein Ort für Bembelkultur

Öffnungszeiten:

- Montag Ruhetag
- Dienstag bis Donnerstag 17:00 – 23:00 Uhr
(Küche bis 21:30 Uhr)
- Freitag 17:00 – 0:00 Uhr
(Küche bis 21:30 Uhr)
- Samstag 11:30 – 0:00 Uhr
(Küche bis 21:30 Uhr)
- Sonn- und Feiertags 11:30 – 23:00 Uhr
(Küche bis 21:00 Uhr)

☎ 069 – 95 41 62 42

📘 bembelkultur.de

📷 homburger_hof

www.homburgerhof.de