



# 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 Desinfektionsspender 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



# Saisonkarte


..... Suppe .....

**Kartoffel-Lauchcremesuppe**  

mit Butter-Croutons

6,90€

..... Vegan .....

**Vegane Nudeln (lactosefrei)** 

mit pikanter Paprikasoße und Zucchini-Auberginengemüse und gerösteten Pinienkernen

15,90€

..... Fisch .....

**Gebratenes Zanderfilet** 

mit Grüner Soße und Salzkartoffeln

22,90 €

..... Fleisch .....

**Geschmorte Hasenkeule** 

in Portweinjus, mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

26,90 €

**Kalbs-Wiener-Schnitzel** 

In der Pfanne gebacken, mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

28,90€

..... Dessert .....

**Kaiserschmarrn mit Vanillesoße**

und Zwetschgen-Kompott und Vanillesoße

8,90





# Frankfurter Küche



## Wetterauer Handkäse „Klassisch“

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

6,50 € einfach/ 11,90 € doppelt

## Wetterauer Handkäse „Pikant“ <sup>4</sup>

Handkäse mit pikantem Kräuterpesto,  
Brot und Butter

6,90 € einfach/ 12,00 € doppelt

## Hausgemachte Gemüselasagne

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

### Vegan:

mit Eckenheimer Feuersoße <sup>4</sup>  

19,90 €

## Käsespätzle <sup>1 2</sup>

mit Röstzwiebeln

14,90 €

## Wetterauer Handkäse <sup>1</sup>

„Mal Anders“

Handkäse mit Zwiebelsenfauce,  
Brot und Butter

6,90 € einfach/ 12,00 € doppelt

## Hombis Handkäse-Trilogie <sup>1</sup>

Jeweils einfacher Handkäse

„Pikant“, „Mal Anders“,

„Klassisch“

18,90 €

## Rippchen (300 gr) <sup>1 2 8</sup>

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

21,90 €

## Grüne Soße <sup>1 2 5</sup>

mit 4 halben gekochten Eiern  
und Salzkartoffeln

15,90 €

## Gefüllter Frankfurter Kartoffelkloß <sup>2 4 5</sup>

mit Leberwurst und Lauch gefüllt  
auf Sauerkraut und Specksauce

20,90 €

**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

12,90 €

---

## Frankfurter Würstchen <sup>2 3 8</sup>

mit Senf und Brot

9,90 €

mit Pommes, Ketchup und Majo

13,90 €

---

## Brezel <sup>1 4</sup>

mit Butter

5,40 €

## Hombis-Vorspeiseteller <sup>1 2</sup>

einfacher Handkäse „Klassisch“ 

Grüne Soße mit Ei im Glas,  
Schneegestöber, Brot und Butter

20,90 €

---

## Vorspeise- oder Beilagensalat <sup>1 2</sup>

gemischter kleiner Salat

8,50 €

zu einem Hauptgericht

5,90 €

---



# Salate

## Salatteller „Homburger Hof“ <sup>1 2</sup>

mit Handkäse, Paprika, Tomate, Gurke  
und frischen Kräutern

18,90 €

---

## „Bunter Schnitzelteller“ <sup>1 2</sup>

bunter Mix aus Salatblättern der Saison  
mit einem Schnitzel

19,90 €

---

## Salatteller mit gebackener

Camembert

mit Preiselbeeren, Weißbrot

18,90 €

---

## Salat „Rumpsteakspieße“ <sup>1 2</sup>

Bunter Salatteller mit Rumpsteakspießen  
und Grüne Soße

23,90 €

---

## Salatteller mit Fischfilet <sup>1 2</sup>

und Grüner Soße

24,90 €

---

## Salatteller mit gebackenem

Schafskäse <sup>1 2</sup>  

mit Weißbrot

18,90 €

---

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



# Hauptspeisen

## Schnitzelstulle

geröstetes Bauernbrot, Grüne Soße mit  
Blattsalat und Schnitzelchen

18,50 €

## Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel mit Pommes Frites,  
Ketchup und Mayonnaise

17,50€

## Schnitzel „Eckenheimer Feuer“ 4

Schweineschnitzel mit feuriger  
Paprikasoße, Silberzwiebeln und  
Pommes Frites

18,90 €

## Original Kalbs-Wiener-Schnitzel

mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

28,90 €

## Rahmschnitzel 4

Schweineschnitzel mit gerahmten  
Champignons und Pommes Frites

18,90 €

## Frankfurter Schnitzel 1 3

Schweineschnitzel mit Grüner Soße  
und Salzkartoffeln

20,90 €

## Cordon-Bleu 1 2

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

21,90 €

## „Hessen-Schnitzel-Deluxe“ 1 2

Schweineschnitzel gratiniert mit  
Schneegetöber, Grüner Soße und  
größerem Salat

21,90 €

## Steaks

### Rumpsteak (200 gr) 5

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und  
hausgemachter Kräuterbutter

29,90 €

### Frankfurter Seitensprung 1 2 5

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

38,90 €

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

5,90 €

Alle Schnitzel auch von der Pute 

zzgl. 2,70 €

**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 <sup>1 2</sup>

gemischtes Eis mit Sahne

7,90 €

## Cassis-Sorbet im Glas <sup>1 2 3</sup>

aufgefüllt mit Apfelsecco

9,50 €

## Apfelstrudel <sup>1 2 3</sup>

mit Vanilleeis

9,50 €

## Apfel im Gewand <sup>1 2 3</sup>

Apfelränzchen mit Vanillesoße

9,50 €

## 1x1-Eis <sup>1 2 3</sup>

1 Kugel Erdbeer-, Schoko- oder Vanilleeis

3,20 €

## Hausgemachter Schokopudding

mit Vanillesoße

7,50 €



# Heißgetränke

## Kaffee <sup>4</sup>

Tasse

3,60 €

## Espresso <sup>4</sup>

Die klassische Art: dunkel geröstet mit wenig Gerbstoffen

3,20 € einfach/ 5,90 € doppelt

## Cappuccino <sup>4</sup>

Tasse

4,50 €

## Latte Macchiato <sup>4</sup>

Glas

4,90 €

## Heiße Schokolade

Tasse

4,90 €

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 – 4,50 €

Zusatzstoffe: 1 = „mit Farbstoff“, 2 = „mit Konservierungsstoff“, 3 = „mit Antioxidationsmittel“, 4 = „koffeinhaltig“, 5 = „enthält Phenylalaninquelle“, 6 = „enthält Sulfi de“, 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!



# 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 35,00 €

1. Stunde ohne Bembel 25,00 €

Ab der 2. Stunde kostet die Bahn je Stunde 19,00 €



# Getränkekarte

## Bembel-Mannschaftsaufstellung

4er Bembel (1l) UNSERN 11,80 €

6er Bembel (1,5l) UNSERN 17,70 €

8er Bembel (2l) UNSERN 22,90 €

12er Bembel (3L) UNSERN 33,90 €

20er Bembel (5L) UNSERN 56,00 €



# Apfelwein

## **UNSERN Apfelwein**

Eigene Herstellung, Jahrgang 2021

Mild bis kräftig im Geschmack

0,3L – **3,90 €**

0,5L – **5,90 €**

4er Bembel (11) UNSERN **11,80 €**

6er Bembel (1,5l) UNSERN **17,70 €**

8er Bembel (2l) UNSERN **22,90 €**

12er Bembel (3L) UNSERN **33,90 €**

20er Bembel (5L ) UNSERN **56,00 €**

## **Weitere Apfelweine**

Rapps, Karben

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

unser ungefilterter, milder Apfelwein

0,25L – **3,70 €**, 0,5L – **6,50 €**

Bembel verfügbar

Kelterei Höhl, Maintal-Hochstadt

**Rosé-Apfelwein**<sup>6 8</sup>

Tradition trifft Zeitgeist – ein

exklusives Apfelweinerlebnis mit

einem Hauch Johannisbeersaft

0,25L – **3,90 €**, 4er Glasbembel – **14,90 €**

Kelterei Possmann, Frankfurt-Rödelheim

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

herb-frisch im Geschmack und dazu kalorienarm!

0,25L – **3,50 €**, 0,5L – **6,50 €**

## **Sortenreine Apfelweine**

Familienkelterei Nöll, Frankfurt- Griesheim

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

beliebter Speiseapfel mit toller Frucht

und spritziger Säure

0,2L – **8,30 €**, 0,75L Flasche – **27,50 €**

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

köstliche Frucht mit angenehmer

Säure und dezenter Restsü.e

0,2L – **8,30 €**, 0,75L Flasche – **27,50 €**

**Schöner von Boskoop**<sup>6</sup>

frisch, leicht und spritzig

Ja, da wird man schöner!

0,2L – **8,30 €**, 0,75L Flasche – **26,00 €**

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

klassisch leichte Herbe vom Apfelwein

mit anregender Säure

0,2L – **8,30 €**, 0,75L Flasche – **27,50 €**

## **Prickelnde Apfelweine**

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

süffig und mild mit erfrischender Säure.

0,1l – **6,50 €**

0,75L – **29,00 €**

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

feine Perllage, volle Frucht, trocken

auf der Palette

0,75L – **34,00 €**

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





# Getränke

## Mineralwasser

### Hombis Tafelwasser

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

0,25L – 3,00 €

0,5L – 4,40 €

1,0L – 5,90 €

### Hassia, Bad Vilbel

0,75L spritzig – 6,20 €

## Säfte/ Milch

### Apfelsaft, eigene Herstellung,

**UNSERN, Seulberg, Taunus**

0,25L – 3,80 €

0,5L – 5,90 €

4er-Bembel – 11,80 €

6er-Bembel – 16,90 €

### Orangensaft, Karben

100% Fruchtgehalt

0,2L – 3,90 €

### Traubensaft, Wöllstein

**Weingut H.-J. & J. Müller**

0,25L Schorle / Pur – 3,90 € / 4,50 €

0,5L Schorle / Pur – 7,50 € / 8,50 €

0,75L Flasche – 12,90 €

### Milch, grüne Wiese

Vollmilch 0,2L – 2,70 €

## Erfrischungsgetränke

### Johannisbeersaftschorle, Karben <sup>1 3 8</sup>

0,25L - 3,70 € 0,5L – 5,90 €

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

0,3L – 3,70 €, 0,5L – 5,50 €

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

0,35L – 4,90 €

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

0,3L – 3,70 €, 0,5L – 5,50 €

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

0,3L – 3,70 €, 0,5L – 5,50 €

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

0,3L – 3,70 €, 0,5L – 5,50 €

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

0,3L – 3,70 €, 0,5L – 5,50 €

### Karamalz, Frankfurt

0,3L – 4,00 €

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



# Traubenwein

## ..... Weißweine .....

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

#### **Weingut Ostermühle, Rheingau**

Klassischer Riesling mit lebendiger Säure und Nuancen von Zitrone und Apfel

0,1L – 3,90 €

0,2L – 6,90 €

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

Runder Müller mit schöner Frucht und harmonisch im Abgang

0,1L – 3,90 €

0,2L – 6,90 €

### **Weißherbst, halbtrocken**

Lachsfarben mit toller Nase nach reifen Früchten.

0,1L – 3,90 €

0,2L – 6,90 €

### **Weissburgunder, trocken**

#### **Weingut Ostermühle, Rheingau**

fruchtiges und frisches Bouquet nach Ananas, Aprikosen, Mango und Zitrus.

0,1L – 4,20 €

0,2L – 7,50 €

## ..... 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 – 4,70 €

0,2L – 8,90 €

Flasche 0,75L – 28,00 €

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

Volles Beerenbukett gepaart mit rubinroter Farbe und mildem Abgang

0,1L – 4,50 €

0,2L – 7,90 €

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

### **Rheingauer Winzersekt**

Weingut Ostermühle, Rheinhau

Tolle Frucht, herber Abgang

Flasche 0,75L – 36,00 €

Winzergenossenschaft Hügelheim, Markgräflerland, Baden-Württemberg

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



# Bier

## Vom Fass, Frankfurt

**Homburger Hofbräu, naturtrüb**

0,3L – 4,50 €

0,5L – 6,20 €

---

**Homburger Hofbräu, Kaiser-Pils**

In Zusammenarbeit mit KaiserBräu, Neuhaus

0,3L – 4,30 €

0,5L – 5,90 €

## Aus der Flasche, Hessen

**Schöffelhofer Kristall**

0,5L – 5,60 €

---

**Clausthaler Pils, extraherb, alkoholfrei**

0,3L – 4,30 €

## Aus der Flasche, Kempten

**Allgäuer Büble Helles**

0,5L – 5,60 €

---

**Allgäuer Büble Hefeweizen, hell**

0,5L – 5,60 €

---

**Allgäuer Büble, dunkel**

0,5L – 5,60 €

---

**Allgäuer Büble Hefe, hell, alkoholfrei**

0,5L – 5,60 €

# Feiern, Bembelkegeln oder Tagen

im Homburger Hof

---

Unsere Räumlichkeiten sowie die vier Kegelbahnen im original Stil der 50er Jahre mit abgetrennten Mannschaftsräumen eignen sich neben geselligen Gruppen auch bestens für Erwachsenen- und Kindergeburtstage, Firmenfeiern und Team-Building-Maßnahmen:

„Schankraum“ bis 50 Personen

„Alte Stube/Kleines Kolleg“ bis 28 Personen

„Kleiner Festsaal/Großes Kolleg“ bis 45 Personen

„Großer Festsaal der Bembelkegelbahn“:

- bis 80 Personen mit 4 Bembelkegelbahnen
- bis 80 Personen mit 2 Bembelkegelbahnen überbaut
- bis 100 Personen mit 3 Bembelkegelbahnen überbaut
- bis 160 Personen alle 4 Bahnen überbaut (ohne Kegeln)



# Spirituosen

## Brände aus regionalen Spezialitäten

### Apfelbrand

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

2cl – 3,90 €

4cl – 6,90 €

### Haselnuß

2cl – 4,20 € / 4cl – 7,00 €

### Zwetschgenbrand

2cl – 4,20 € / 4cl – 7,00 €

### Mirabellenbrand

2cl – 4,20 € / 4cl – 7,00 €

### Williams-Christ

2cl – 4,20 € / 4cl – 7,00 €

### Topinambur

2cl – 3,50 € / 4cl – 7,00 €

### Verdauerli-Spezial

ein Höhler-Brand (2 cl) und ein  
einfacher Espresso  
7,00 €

Brennerei Höhler, Hintertaunus,  
Aarbergen-Kettenbach, Hessen

### HS Apfelweinmanufaktur, Rüsselsheim Apfelsherry

Feiner Apfelsherry aus dem Eichenfass,  
36 Monate gereift

mit Whiskeynote, 2cl – 4,90 €

mit Quitte, 2cl – 4,90 €

### Calvados mit Mispelchen

Der Frankfurter Vitamintrunk

4,80 €

## Whiskey

„Bester kontinental europäischer  
Whiskey 2004“

4cl – 7,50 €

## Liköre & Geiste

### Höhlis Sahne Likör 2,4

2cl – 4,20 €

### Weinbergpfirsich Likör

2cl – 4,20 €, 4cl – 7,00 €

### Himbeergeist

2cl je – 4,20 €, 4cl je – 7,00 €

## Weiteres

### Jägermeister

2cl – 3,80 €

### Ramazotti

4cl – 5,30 €

### Averna

4cl – 5,30 €

### Wodka

2cl – 3,80 €

### Underberg

2cl – 3,80 €

### Malteser

2cl – 3,80 €

### Linie Aquavit

2cl – 3,80 €

## Longdrinks

### Gin-Tonic

4cl – 8,90 €

### Jack-Daniels/Cola 1,3,4

4cl – 8,00 €

### Bacardi /Cola 1,3,4

4cl – 8,00 €

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

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

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