



# HÖLZAPFEL bar & food

## Unser Holzapfel-Magazin

Fünf Freunde und eine Idee...



Hier geht's  
zum Mittagstisch



### Events

Wir veranstalten regelmäßig  
Partys im Holzapfel, Infos:



## Wochen-Specials

**Montag:** Holzapfel Käseplatte (d) 10,90 Euro  
- It's Wine o'clock - alle Weine 0,2l für 6,50 Euro

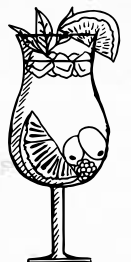
**Dienstag:** Flammkuchentag  
jeder Flammkuchen für 9,50 Euro

**Donnerstag:** Gegrillte Gambas (c) mit Kräutern  
und Knoblauch, dazu Pommes-Frites,  
Wildkräutersalat und ein Glas Hauswein  
22,90 Euro

**Sonntag:** Sonntagsbrunch 23,50 Euro/Person

## Unser Hauscocktail

Entdecke den "Holzapfel Hochgenuss"! In diesem erfrischenden Meisterwerk vereinen sich unser hausgemachter Apfellikör und ein Hauch von Zitrusfrische zu einem unvergleichlichen Trinkerlebnis.



Cheers!

10 €

## Speisekarte

<b>Hamburger (1, a)</b>	12,20	<b>Wiener Schnitzel (1, a, b)</b>	14,20
aus 100% saftigem Angus-Rindfleisch, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurken, Salat und unsere hausgemachte Burgersoße		vom Schwein	19,80
Cheddar Käse (d)	+1,50	vom Kalb	1,70
Bacon (1)	+1,50	+ grüne Soße (1, d, f)	1,70
Doppel-Rindfleisch-Patty	+6,50	+ gebratene Zwiebeln	1,70
Spiegelei (b)	+1,00		
Schmorzwiebeln	+1,00	<b>Holzapfelsandwich (1, a)</b>	10,60
Guacamole	+1,50	Pulled Beef	9,70
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	26,60	vegetarisch	
mit hausgemachter Kräuterbutter (d)		<b>Zelser's Wurst</b>	8,40
<b>Holzapfel BBQ Rippchen (1)</b>	18,90	Currywurst	(mit hausgemachter Currysoße)
mit hausgemachter BBQ Sauce		Brat- /Rindswurst	7,30

Alle Gerichte werden mit Süßkartoffel-pommes oder Pommes-Frites serviert!

<b>Gemischter Wildkräutersalat (a, e)</b>	
mit Croutons, Kirschtomaten und Kürbiskernen	
Klein:	5,90
Groß: (optional mit Topping)	9,90
+ Ziegenkäse (d)	5,50
+ Hähnchenbrust	5,50
<b>César Salad (a, c, d, f)</b>	16,60
mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und Parmigiano Reggiano	
<b>Vegane Curry Bowl (a, e)</b>	15,70
verschiedene Gemüse mit Cashewkernen in milder Currysoße, dazu Basmati-Reis	
<b>Flammkuchen (1, a)</b>	
Elsässer Art	10,60
mit Speck und Zwiebeln	
Vegetarisch mit Grillgemüse	10,60

### Unser Holzapfelbrett (a, d, 1, 2,)

Eine Auswahl an	für 1 Person	14,30
Käse, Wurst,	für 2 Personen	28,50
Rohkost und	für 4 Personen	56,90
Aufstrich	ein Meter	84,00

### Für den kleinen Hunger

<b>Brezel mit hausgemachtem Spundekäs (a, d)</b>	6,20
<b>Portion Süßkartoffel-/Pommes</b>	4,00
<b>Handkäs mit Musik (a, d)</b>	7,30
mit Brot und Butter	
<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark (d)</b>	7,50
+ Speck (1)	1,50
+ Räucherlachs (c)	3,50
<b>Lachscarpaccio (c, d)</b>	14,70
mit Wildkräutersalat, Kirschtomaten und Parmesan	

### Süßer Abschluss

<b>Schokoladensoufflé (a, b)</b>	7,50
Hausgemachtes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, dazu 1 Kugel Vanilleeis	
<b>Apfelkuchen (a, d)</b>	9,50
mit Zimt, Zucker und Creme Fraîche (ideal zum Teilen)	
<b>Süßer Apfel (d, e)</b>	7,50
mit Walnusscreme und 1 Kugel Vanilleeis	

## Softdrinks und Kaffee

### Softdrinks

Coca Cola	0,33 L	3,50
Coca Cola Zero	0,33 L	3,50
Fanta	0,33 L	3,50
Sprite	0,33 L	3,50
Mezzo Mix	0,33 L	3,50
San Pellegrino		
Aranciata	0,275 L	3,60
Limonata	0,275 L	3,60
	<b>0,2 L</b>	<b>0,4 L</b>
Apfelsaft	2,50	4,40
Orangensaft	2,50	4,40
Maracujasaft	2,50	4,40
Johannisbeersaft	2,50	4,40
Rhabarbersaft	2,50	4,40
Kirschsft	2,50	4,40
Bananensaft	2,50	4,40

	<b>0,25 L</b>	<b>0,75 L</b>
San Pellegrino		
Medium	2,90	6,90
Acqua Panna	2,90	6,90

### Homemade Limonade & Ice Tea



Ingwer - Limette Limonade	5,50
Limette - Minze Limonade	5,50
Pfirsich - Eistee	5,50
Zitronen - Eistee	5,50

Wir verwenden  
Bio-Kaffee

### Kaffee & Tee

Espresso	2,60
Espresso Macchiato	2,80
Espresso Doppio	4,00
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,40
Kaffee	2,60
Milchkaffee	4,40
Tee	4,00
Heiße Schokolade	5,40



Bei Teewünschen, spricht  
gerne unser Personal an.

### unser großer Sonntags-Brunch

Du möchtest sonntags Dein Frühstück  
nicht selbst machen?

Komm' ab 10.30 Uhr zu uns, lass Dich von  
unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet  
verwöhnen.

Wir bitten um Reservierung!

**NEU!**  
Frische Eierspeisen und  
Waffeln

**23,50 Euro p. P.**  
inkl. ein Glas Sekt  
oder O-Saft





## Biere und Weine

### Bier & Apfelwein



Vom Fass		
Beck's Pils	0,3 L	3,60
	0,4 L	4,20
Beck's unfiltered	0,3 L	3,90
Franziskaner Weizen	0,5 L	5,00
Spaten Münchner Hell	0,3 L	3,70
	0,5 L	5,50
Franziskaner Kellerbier im Steinkrug	0,5 L	5,70
San Miguel	0,3 L	3,80
	0,5 L	5,70
Aus der Flasche		
Corona Extra	0,33 L	4,20
Corona Bucket (6x Corona)		22,00
Diebels Alt	0,33 L	3,90
Franziskaner Kristallweizen	0,5 L	4,70
Alkoholfreie Biere		
Franziskaner alkoholfreies Weizen	0,5 L	4,70
Beck's Blue alkoholfrei	0,33 L	3,60
Corona Cero	0,33 L	4,20
Apfelwein		
Apfelwein	0,25 L	2,40
	0,5 L	4,40
Bembel	1 L	8,30
	3 L	24,70
	5 L	41,00
Zum Bembel:		
Wasser oder Limonade	0,75 L	5,50

### Weißweine

	0,1L	0,2L	0,75L
<b>Holzapfel Hauswein</b> besser kann Wein nicht schmecken	3,50	6,00	22,00
<b>Grundstock</b> Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay lebendig und elegant mit frischer Säure und gelben Südfrüchten	3,50	7,20	24,70
<b>Sauvignon Blanc Studier</b> trocken und typische Aromen von Stachel- und Johannisbeeren	4,00	7,50	26,50
<b>Riesling Allendorf</b> feine, helle Honignoten mit frischen Apfel- und Pfirsicharomen	4,00	7,50	26,50
<b>Famiglia Olivini</b> üppiges, aromatisches Bukett mit balsamischen Noten von Salbei und Anklang an reifer Aprikose und gelben Früchten			38,90
<b>Grauburgunder Hiss</b> trocken, Birnenfrucht, großartige Mineralik und leichte Würze	4,00	7,50	26,50
<b>Lugana</b> trocken und elegant	4,00	7,30	
<b>Lugana Luganer Lugano</b> (Tuttolomondo Kelkheim)	4,50	8,50	26,50

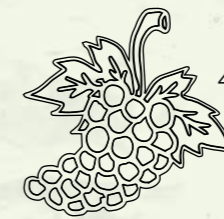
### Roséweine

	0,1L	0,2L	0,75L
<b>Rosé Spätburgunder Schmitges</b> leicht, feine Beereneromen und frisch am Gaumen	4,00	7,50	28,00
<b>Grundstock</b> elegante und frische Säure mit etwas Fruchtigkeit von Himbeeren, Erdbeeren, Pfirsich, etwas Rhabarber und Minze	3,80	7,20	24,70
<b>Rosato "MATILDA"</b> (Tuttolomondo Kelkheim)	3,50	6,90	26,90

## Weine und Aperitifs

### Rotweine

	0,1L	0,2L	0,75L
<b>Matura Studier</b> kräftig und würzig, dunkle und reife Beeren	5,00	8,50	29,00
<b>Famiglia Olivini</b> ätherische Aromen von reifen roten Früchten mit leichten Kaffee- und Schokoladen-Noten			49,90
<b>Ronchedone</b> Kraftvoll und energisch, sauber, würzig mit einem guten Säuregehalt	6,00	11,00	38,90
<b>Primitivo "ARTURO"</b> (Tuttolomondo Kelkheim)	4,90	8,90	28,90
<b>Primitivo</b> aus Apulien, elegant und kraftvoll	4,00	7,30	
<b>Black Print Schneider</b> ein vollmundiger Cuvée kraftvoll, saftig und rustikal			42,00



### Alkoholfreie Aperitifs

Alkoholfreier Hugo	6,90
Sanbitter Orange	6,00
Sanbitter Soda	6,00

### Sekt & Champagner

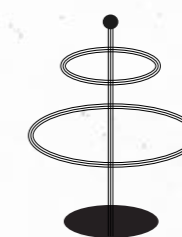
	0,1L	0,75 L
<b>Allendorf Riesling Sekt</b>	4,20	24,50
<b>Nicolas Feuillate Brut</b> Champagner		85,00
Rosé Champagner		95,00

### Aperitifs

<b>Martini Bianco</b>	7,20
<b>Campari</b> Spritz	7,90
Orange	7,20
Soda	7,20
<b>Hugo</b>	7,90
<b>Aperol Spritz</b>	7,90
<b>Lillet Wild Berry</b>	7,90
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Tonic, Limetten und Minze	7,90
<b>Italicus Spritz</b> bittersüßer Likör mit Bergamotte-Noten und Prosecco	10,90
<b>Rosato Mio</b> Ramazotti Rosato, Prosecco und Basilikum	7,90
<b>Tocco Rosso</b> Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Soda	7,90
<b>Negroni</b> Gin, Campari, roter Wermut	9,50
<b>Aperitif Baum (6x Aperitifs)</b>	39,50
<b>Aperitif Baum (12x Aperitifs)</b>	79,00

### Wusstest Du schon?

... dass Du auf unserer Liegewiese bei Bestellung von 10 Bier einen Bierpong-Tisch gratis ausleihen kannst?



... bei einer Bestellung von 6 verschiedenen Aperitifs Deiner Wahl bekommst Du diese auf einem Aperitifbaum serviert.

**Für nur 39,50 Euro**

## Cocktails Classics

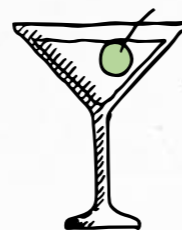
### Classics

<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limette und Rohrzucker	10,00	<b>Indian Sun</b> Bacardi Negra, Mango Nektar, Zitronensaft, Cocossirup, Currypulver, Chilischeiben	11,50
<b>Mojito</b> Classic Bacardi, Rohrzucker, Limette, Minze und Soda	10,50	<b>Pina Colada</b> weißer Rum, Ananassaft, Sahne und Kokosnusscreme	10,00
Himbeer Bacardi, Rohrzucker, Himbeeren, Limette, Minze und Soda	11,00	<b>Sex on the Beach</b> Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft, Zitronensaft	10,50
<b>Mai Tai</b> Brauner Rum, Weißer Rum, Triple Sec, Mandel Sirup, Limettensaft	11,50	<b>Long Island Ice Tea</b> Vodka, Gin, weißer Rum, Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Cola	12,00



### Evergreens

<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	10,50	<b>Magarita</b> Tequila, Orangenlikör, Limettensaft	10,00
<b>Happy Strawberry</b> Vodka, Limettensaft, Galliano Vanille, Erdbeeren, Maracujasaft	10,50	<b>Whisky Sour</b> Bourbon Whisky, frischer Zitronensaft, Zuckersirup	10,00
<b>Pink Lady</b> Gin, Zitronensaft, Grenadine	10,00	<b>Kiwimaun</b> Absolut Peach, Kiwi, Zuckersirup, Zitronensaft	10,00
<b>White Russian</b> Vodka, Kaffeelikör, Sahne,	10,00		
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, Grenadinensirup	10,00		
<b>Gin Basil Smash</b> Gin, Zitronensaft, Basilikum, Zuckersirup	10,50		



Für weitere Spirituosen,  
Brände und Whisky fragt  
gerne unser Servicepersonal.

## Cocktails und Longdrinks

### Bartenders-Special

<b>Kelkheimer Cooler</b> Calvados, Apricot Brandy, frischer Limettensaft, Apfelwein, Ginger Ale	10,50
<b>Elevenes</b> Tullamore, Irish Breakfast Tea, Zitronensaft, Himbeermarmelade	10,50
<b>Hauscocktail "Holzapfel Hochgenuss"</b> Holzapfellikör, Apfelsaft, Apfel, Zitronensaft, Zuckersirup, Zimt	10,00
<b>Coconut Sunset</b> Weißer Rum, Ananassaft, Orangensaft, Kokosmilch, Grenadine	10,50



### All-Night long

<b>Espresso Martini</b> Vanillevodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup, Espressobohnen	11,00
<b>Espresso-Schoko-Tini</b> Vanillevodka, weißer Schoko- ladenlikör, Espresso, Zuckersirup	11,00
<b>Strawberry und Basil Gimlet</b> Gin, Limettensaft, Ananassaft, Agavensirup, Erdbeeren, Basilikum	11,00
<b>Wasabitini</b> Gin, Limettensaft, Wasabipaste, Limejuice, Ingwersirup	10,50



### Longdrinks

<b>Gin &amp; Tonic</b> mit Fevertree Tonic/ Mediterranean	
Bombay	9,00
Monkeys 47	10,00
Hendricks	10,00
Bembel Gin	10,00
Gin Mare	11,00
<b>Whisky Cola</b>	8,50
<b>Cuba Libre</b>	8,50
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Minze, Limette, frischer Ingwer, Gurke und Gingerbeer	9,50
<b>London Mule</b> Gin, Limette, Gingerbeer, Gurke, frische Minze, frischer Ingwer	9,50
<b>Paloma</b> weißer Tequila, Lime Juice, Pink Grapefruit	9,50



# Unsere Philosophie

Take  
a break

## Öffnungszeiten

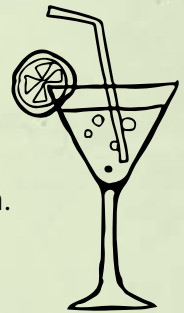
Mo, Di, Do: 11.30 - 14.30 Uhr  
18.00 - 23.00 Uhr  
Mi: Ruhetag  
Fr, Sa: 11.30 - 14.30 Uhr  
18.00 - 02.00 Uhr  
So: 10.30 - 21.00 Uhr

Weitere Infos  
findest Du auf  
unserer Webseite!



Herzlich Willkommen in der Holzapfel Bar,

nach Feierabend einfach mal abschalten, einen gemütlichen Cocktailabend mit Freunden verbringen oder den Sonnenuntergang mit einem erfrischenden Äpfel und Blick auf Frankfurt von unserer Liegewiese aus genießen.



Und wenn der kleine Hunger kommt, findest Du auf unserer Speisekarte Leckereien aus regionaler Produktion, die mit Liebe zubereitet werden: von Brezeln mit Spundekäs über deftigen Handkäs mit Musik bis hin zu Burgern und Schnitzeln. Wir verwöhnen Deinen Gaumen nicht nur mit flüssigen Leckereien.

Die Holzapfel Bar ist mehr als nur eine gastronomische Adresse; sie ist ein Ort des Miteinanders, an dem Freunde zusammenkommen, um das Leben zu feiern. Sprecht uns gerne an, den Holzapfel kann man auch für Veranstaltungen, Feiern und Firmenevents mieten.

Wir glauben daran, dass das Leben in Gesellschaft am schönsten ist und unsere Bar ist der Ort, an dem Freude, Genuss und unvergessliche Momente zu Hause sind.

Prost - auf das Leben!

Dein Holzapfel-Team

## Allergene und Zusatzstoffe

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Eier und Eierzeugnisse
- c) Fisch und Fischerzeugnisse
- d) Milch und Milchprodukte
- e) Schalenfrüchte
- f) Senf und Senferzeugnisse
- 1. Konservierungsstoffe
- 2. Kochhinterschinken