

WAS WIR IHNEN GERNE EINSCHENKEN



Zu Gast bei guten Freunden

ES MUSS VON HERZEN KOMMEN, WAS AUF HERZEN WIRKEN SOLL.

Johann Wolfgang von Goethe

Der Name Affentor stammt aus der historischen Überlieferung und hat seinen wahrscheinlichen Ursprung durch die Bezeichnung „Ave-Maria Tor“. Im Spätmittelalter gingen die Reisenden, die Weinbauern und Schafhirten durch das südliche Stadttor. Räuber und Wegelagerer machten das Land außerhalb der Stadtmauern unsicher und gefährlich. Also sprach man vor dem Verlassen der sicheren Stadt noch ein Ave-Maria. Daraus entstand dann abgekürzt „Ave-Tor“ und später auf frankfurtisch das „Affe-Tor“. Im Jahre 1809 wurde das alte historische Torhaus zerstört und erst viel später entstanden die heute bekannten Häuser, die das Affentor bilden. Das Gebäude unserer Affentor-Schänke wird erstmals im Jahr 1760 erwähnt und war wohl damals schon ein Gasthaus.

Als neue Pächter und Ihre Gastgeber haben wir Ende 2018 die Affentor-Schänke übernommen. Wie auch das Lorsbacher Thal ist auch dieses historische Wirtshaus, ein gastronomischer Rohdiamant, mit ganz viel Charme und noch mehr Potenzial. Unsere Schänke gehört zu den ältesten Apfelwein-Wirtschaften in der Stadt. Diese Räume haben spürbar viel gesehen und erlebt. Für uns ist es Freude und Verpflichtung zugleich, die Tradition des alten Gebäudes zu bewahren und vorsichtig in eine gastfreundliche, erfolgreiche Zukunft zu führen. Wir möchten Sie hier empfangen und umsorgen – wie Daheim. Deswegen haben wir das Wort in unseren wohlbekannt Namen übernommen und die Räume auch so gestaltet – wie Daheim. Mit Geschichte, Fotos, Malerei, Büchern, Zeitschriften, Spielen und ganz vielen Kerzen und Kissen. Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Gäste sind für uns wie gute Freunde, die uns Daheim besuchen, einen guten Schoppen trinken und lecker verköstigt werden. So haben wir das auf den vielen geschäftlichen und privaten Reisen um die ganze Welt selbst erleben und genießen dürfen. Und gerade diese für uns unvergesslichen Erlebnisse warmherziger, familiärer Gastfreundschaft und Zuneigung möchten wir versuchen an unsere Gäste weiterzugeben. Nehmen Sie uns und unsere Mitarbeiter beim Wort. Wir alle sind angetreten, um uns um Sie zu kümmern. Und bitte – wenn es tatsächlich mal nicht so sein sollte, wie wir das hier versprechen – lassen sie uns das wirklich wissen! nur so können wir uns stetig weiterentwickeln. Nehmen Sie sich Zeit, unsere rein handwerkliche Küche mit Freude zu genießen. Hier wird alles für Sie frisch zubereitet – aus ordentlichen, meist regionalen Lebensmitteln! Und wir wissen auch genau, woher diese kommen. Wo es möglich und preislich vertretbar ist, arbeiten wir mit Rohstoffen aus biologischem Anbau, so zum Beispiel bei Mehl, Milch, Eiern, der Roten Beete und beim Essig.

Bernd Schweizer, unser Küchenchef verzichtet bewusst auf jegliche Geschmacksverstärker und industriell vorgefertigte Zutaten. Unsere Gewürze beziehen wir aus dem alten Gewürzamt in Klingenberg am Main, von unserem langjährigen Freund Ingo Holland, und unseren Bio-Senf von Franks altem Freund Rainer Koch, dem Gründer der Einbecker Senfmühle. Wir versuchen immer den ursprünglichen Geschmack aller Rohstoffe ohne Schnick und Schnack zur Entfaltung zu bringen. Dafür braucht unsere Küchenmannschaft einfach ein bisschen mehr Zeit. Haben Sie also – wie Daheim – ein wenig Geduld, es lohnt sich für die „Lebens-Mittel“ und auch für Sie! sollten sie mit einer Zubereitung oder mit dem Geschmack eines Gerichtes nicht einverstanden sein, lassen Sie es uns oder unsere Kollegen bitte in jedem Fall wissen. Wir freuen uns immer über konstruktive Kritik, denn nur so können wir die für sie angestrebte Qualität erreichen und halten.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch und guten Appetit wünschen

*Pia und Frank Winkler, Jürgen Henne und Bernd Schweizer
und alle unsere Mitgastgeber.*

UNSERE FLASCHENWEINE WEISS 0,75 L

RHEINGAU

- | | |
|---|---------|
| 41311 JOHANNESBERGER ERNTEBRINGER 2017 | € 26,80 |
| Riesling Qualitätswein trocken, Weingut Bernhard Mehrlein, 11,5% vol., 1,0 Liter.
Fruchtig-frischer Riesling mit feinnerviger Säure. Mit einem guten Körper ausgestattet ist er ein angenehmer Begleiter herzhafter Gerichte. | |
| 41312 HALLGARTENER MEHRHÖLZCHEN 2017 | € 26,80 |
| Riesling Qualitätswein halbtrocken, Weingut Bernhard Mehrlein, 11% vol., 1,0 Liter.
Angenehm feinherb für Genießer, die den süffigen Riesling mit Restsüße schätzen.
Rund, geschmeidig mit dezent frischer Säure. | |
| 41211 RZ 2016 | € 23,30 |
| Riesling Qualitätswein feinherb. abgefüllt von Stefan Breuer, Geisenheim, 12,5% vol.
Feiner mineralischer Riesling mit fruchtigen Pfirsichnoten. Spannende Balance zwischen Frucht, Säure und Mineralität. | |
| 41341 RIESLING 2017 | € 33,80 |
| Qualitätswein trocken, Weingut Spreitzer, 11,5% vol., 1,0 Liter.
Saftig, harmonisch mit feiner Würze und leichter Mineralität. Gut eingebundenes Säuregerüst. | |
| 41331 RIESLING 1-2-DRY 2017 | € 29,80 |
| Qualitätswein trocken, Weingut Leitz, 12% vol.
Sehr ansprechende Nase nach Aprikosen, Weinbergpfirsichen und Apfel,
viel mineralische Frucht im Nachhall. | |
| 41322 VOLRATZ RIESLING 2017 | € 27,20 |
| Qualitätswein trocken, Abfüller Schloss Vollrads, 12,0% vol., 1,0 Liter.
Der „Volratz“ ist ein frischer, fruchtiger und trockener Rheingau Riesling, der die Mineralität der Quarzit- und Lössböden widerspiegelt. Das Etikett zeigt die älteste bildliche Darstellung von Schloss Vollrads – damals noch „Volratz“ genannt – aus einer Karte des Rheinverlaufes von 1573. | |
| 41323 VOLLRADS SOMMER RIESLING 2017 | € 22,50 |
| Qualitätswein trocken, Abfüller Schloss Vollrads, 11,0% vol.
Erfrischende Aromen von Zitrus und Grapefruit in der Nase. Am Gaumen besticht dieser leichte Riesling durch seine spritzige Frucht und ein lebendiges Säurespiel.
Dieser Wein bringt Sie bestens durch den Sommer! | |
| 41324 GOETHE RIESLING 2017 | € 29,20 |
| Qualitätswein trocken, Weingut Schloss Vollrads, 12,5% vol.
Typisch Qualitätswein – typisch Rheingau. Ein klassischer Vertreter seiner Art, der durch präzise Noten von Apfel, Grapefruit, Pfirsich und schöner Mineralität überzeugt.
Sein ausgewogener Gehalt und die lebendige Frische machen ihn zu einem idealen Begleiter deftiger Brotzeiten und herzhafter Landküche. Auch Goethe liebte bereits den Rheingauer Riesling. | |

41325 SCHLOSS VOLLRADS RIESLING 2016/2017	€ 29,20
Qualitätswein trocken, Weingut Schloss Vollrads, 12,5% vol. Typisch Qualitätswein – typisch Rheingau. Ein klassischer Vertreter seiner Art, der durch präsen- te Noten von Apfel, Grapefruit, Pfirsich und schöner Mineralität überzeugt.	
41326 SCHLOSS VOLLRADS RIESLING KABINETT 2016	€ 34,50
feinherb, Weingut Schloss Vollrads, 10,5% vol. Ein ausgewogener und eleganter Riesling mit feiner Restsüße, eleganter Mineralik und Anklängen von Apfel, Grapefruit und Pfirsich am Gaumen. Dieses Zusammenspiel macht ihn zum perfekten Speisenbegleiter.	
41327 SCHLOSS VOLLRADS WINKEL RIESLING KABINETT 2017/2018	€ 34,50
fruchtig-süß, Weingut Schloss Vollrads, 8,5% vol. Ein feinfruchtiger, leichter Riesling Kabinett. In der Nase präsentiert er sich mit feinen minera- lischen Noten und Aromen von Holunderblüten, Pfirsich und Mirabelle. Dieser Kabinett be- sticht durch sein faszinierendes Süße-Säure-Spiel und ist dadurch ein idealer Speisenbegleiter.	
41328 SCHLOSS VOLLRADS RIESLING EDITION 2016	€ 37,60
Qualitätswein trocken, Weingut Schloss Vollrads, 12,5% vol. Ein wunderbar harmonischer Riesling mit einer besonderen Geschichte: die Edition ist jedes Jahr der Lieblingswein der Mitarbeiter von Schloss Vollrads – in einer Blindprobe von allen Angestellten gewählt. Der Wein überzeugt durch einen kräftigen Körper und eine angenehme Restsüße. Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit und Quitte.	
41329 SCHLOSS VOLLRADS RIESLING ALTE REBEN 2016	€ 54,80
Qualitätswein trocken, Weingut Schloss Vollrads, 12,5% vol. Die Trauben stammen von mindestens 25 Jahre alten Reben. Zum Teil auf der Maische vergoren und nach langem Hefelager, besticht er mit typischen Aromen von kräutriger Würze, über grünen und gelben Apfel bis hin zu Quitte. Die tiefwurzelnden Reben bringen zudem eine großartige Mineralität hervor. Ein dichter Wein mit gut eingebundener, knackiger Rieslingsäure – dennoch elegant und lange nachklingend.	
41321 SCHLOSS VOLLRADS 100% RIESLING 2011	€ 64,20
Qualitätswein trocken, Weingut Schloss Vollrads, 13,5% vol. Tradition, Authentizität, Zukunft – Der Wein zum Jubiläum 800 Jahre Weinverkauf 1211 - 2011. Ein außergewöhnlicher Riesling aus den besten Weinbergen von Schloss Vollrads, hergestellt mit traditionellen Methoden. Sehr intensive Aromen wie Kräuter, weißer Pfirsich und heimische Birnen. Am Gaumen mineralisch mit kräftigem Körper.	

RHEINHESSEN

41212 GRAUBURGUNDER „G“ 2017	€ 22,00
Quatitätswein trocken, Abgefüllt von Stefan Breuer, Großwinternheim, 12,5% vol. Angenehme reife Aromen von gelben Früchten prägen diesen Grauburgunder mit sämig-mildem Nachhall.	
41213 BREUER WEISS 2016	€ 27,30
Cuvée aus Riesling, Silvaner und Baccus, Qualitätswein trocken, Abgefüllt von Stefan Breuer, Großwintersheim, 12% vol. Verspielte Fruchtaromen, leichte Mineralik, Ansätze von Aprikose und Pfirsich.	
41241 GRAUBURGUNDER 2018	€ 29,20
Qualitätswein trocken, Weingut Pfannebecker, 12% vol., 1,0 Liter. Duft mit Noten von vollreifen, gelben Früchten unterlegt, mit filigranen floralen Noten.	
41242 WERKSTOFF PFANNEBECKER 2015/2017	€ 25,80
Cuvée Sauvignon Blanc, Riesling, Qualitätswein trocken, Weingut Pfannebecker, 11% vol. Knackig, kraftvoll. Im Sommer zum Barbecue.	
41221 WESTHOFENER CHARDONNAY 2017	€ 49,80
Qualitätswein trocken, Weingut Dreissigacker, 13,5% vol. Fruchtiger und blumiger Duft von Maracuja, frischer Ananas, zarter Banane und Mango. Die Aromen werden von eleganten, nussigen und zart-rauchigen und buttrigen Noten unterstützt.	
41231 CHARDONNAY 2018	€ 25,30
Qualitätswein trocken, Weingut Knewitz, 13% vol. Reife Melone in der Nase, seriös würzige Komponenten von frischem Schwarzbrot. Rauchig mit subtiler Frucht.	
41232 SAUVIGNON BLANC 2018	€ 27,90
Qualitätswein trocken, Weingut Knewitz, 12,5% vol. In der Nase verhalten, straffe Säure am Gaumen, sehr erfrischend!	
41214 BORDVIN 2016	€ 22,00
Riesling Qualitätswein trocken, Stefan Breuer, 12,5% vol. Klar, geradeaus, frisch, ideal zu unseren Hauptgängen. Abgefüllt von Weinmanufaktur.	
41215 S3B3 [ES DREI BE DREI] SAUVIGNON BLANC 2017	€ 28,80
Qualitätswein feinherb, Weingut Stefan Breuer, 12,0% vol. Erfrischend fruchtiger Sauvignon aus dem Selztal. Duft nach Pfirsich und Stachelbeeren mit frischen, grünen Noten. Saftiger Nachhall.	

PFALZ

41411 GRAUBURGUNDER 2018 Qualitätswein trocken, Markus Schneider, 12,5 % vol. Mit einem Aroma von exotischen Früchten, mineralischer Duft. Auf der Zunge und im Gaumen weich, mild, mit würzigem und feinfruchtigen Abgang.	€ 29,80
41412 KAITUI SAUVIGNON BLANC 2017 Qualitätswein trocken, Markus Schneider, 12% vol. Aromen von Cassis, Stachelbeeren, Kiwi, Zitrone, Gras, Hibiskus, Holunder. Am Gaumen ist der Wein frisch, sehr aromatisch, würzig und mineralisch	€ 34,50
41421 WEISSER BURGUNDER TRADITION 2017 Qualitätswein trocken, Philipp Kuhn, 12,5% vol. Mineralische Noten verbinden sich mit einer dezent, feinen Burgunderfrucht.	€ 32,40
41422 GRAUER BURGUNDER VOM LÖSS 2016 Qualitätswein trocken, Philipp Kuhn, 12,5% vol. Kraftvoll, mit großer Opulenz und ungewöhnlich viel reifer Frucht. Perfektes Spiel von milder Säure, Kraft und höchster Eleganz.	€ 46,80
41441 CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER 2016 Qualitätswein trocken, Weingut Knipser, 13%/12,5% vol. Betont wird bewusst die Frucht der Burgunder-Sorten. Der Chardonnay liefert dabei die Würze der Weißburgunder steuert Kraft und Schmelz bei.	€ 52,80
41431 WEISSER BURGUNDER 2017 Qualitätswein trocken, Weingut Hensel, 12% vol. Lebendig mit mäßigem Alkoholgehalt, wunderbare mineralische Noten verbinden sich mit einer dezent feinen Burgunderfrucht.	€ 23,50
41521 MÜLLER THURGAU 2014 Qualitätswein trocken, Weingut Gut von Beiden, 12,5% vol., 1,0 Liter. Der leicht nussige Duft wird mit Aromen von Äpfeln kombiniert.	€ 19,80
41522 WEISSHERBST 2015 Qualitätswein trocken, Weingut Gut von Beiden, 12,5% vol., 1,0 Liter. Typische sehr klare und heimische Fruchtaromen wie Erdbeere, Kirsche und Himbeere springen einem in die Nase.	€ 24,80
41481 SAUVIGNON BLANC II Qualitätswein trocken, von Winning, Weinmanufaktur, 12,0% vol. Feiner Duft nach Feuerstein. Schönes Säurespiel. Zarter Schmelz. Grapefruit, Minze und würzige Kräuter.	€ 32,90
41451 RIESLING PARADIESGARTEN 2016 Qualitätswein trocken, Weingut Motzenbäcker, 11,5% vol.	€ 32,80

41452 MARIE RIESLING & WEISSBURGUNDER SPÄTLESE 2016 trocken, Weingut Motzenbäcker, 12,0% vol. Eine neue Generation Wein! Crunchy und frech, trotzdem fruchtig mit langem Abgang. Zwei starke Rebsorten treffen aufeinander. Die kecke, frische Riesling Frucht konfrontiert den charmanten Weißburgunder. Das Ergebnis: Trinkfreude auf hohem Niveau! Eine Assemblage der beiden bekanntesten Weißweinrebsorten hat nichts mit Tradition zu tun. Durch diese ungewöhnliche Kreation entsteht ein modernes Kunstwerk – die junge Generation der Familie Menger-Krug beschreitet neue Wege.	€ 32,80
41541 RIESLING TROCKEN 2017 Qualitätswein trocken, Weingut Schwedhelm, Zellertal, 12,0% vol., 1,0 Liter. Unkomplizierter, frischer Riesling mit spritziger Säure von den kühlen Hängen des Zellertals. Für Fans kerniger Rieslinge.	€ 23,80
41542 RIESLING ZELLERTAL 2017 Qualitätswein trocken, Weingut Schwedhelm, Zellertal, 12,5% vol. Eleganter Riesling mit feinen Zitrusaromen gepaart mit Duft frischer Wildblumen nach einem Sommerregen.	€ 28,50
41511 WEISSBURGUNDER 2017 Qualitätswein trocken, Weingut Ellermann-Spiegel, 13,0% vol., 1,0 Liter. Dieser wunderbar frische Burgunder begeistert durch seine Leichtigkeit und Frucht, ohne dabei auf Eleganz zu verzichten. Ein Wein, der durch seine milde Säure und feine Zitrusaromatik ein wahrer Alleskönner und perfekter Essenspartner für die unterschiedlichsten Gerichte ist.	€ 28,50
41512 WEISSBURGUNDER GOLDKAPSEL 2017 Qualitätswein trocken, Weingut Ellermann-Spiegel, 13,5% vol. Dieser extravagante, fein balancierte Weißburgunder aus Mini-Erträgen betört in der Nase durch faszinierende Aromen von reifer Stachelbeere, Grapefruit und würzigen Kräutern. Im Mund ungemein animierend, dennoch konzentriert, cremig und mit einer tollen Kraft versehen, dabei jedoch auch von einer verspielten, eleganten, fast filigranen Stilistik. Der Wein bleibt ungemein lange auf der Zunge erhalten, sodass man den nächsten Schluck kaum erwarten kann!	€ 32,80
41513 GRAUBURGUNDER 2017 Qualitätswein trocken, Weingut Ellermann-Spiegel, 12,5% vol., 0,75 Liter. Unser ungemein leckerer und begeisternder Grauburgunder in der Literflasche erfreut den Genießer mit einer frisch-fruchtigen Nase voller klassischer Burgunderaromen. Dieser Wein sorgt für Trinkfreude pur und macht richtig Laune.	€ 28,50
41514 GRAUBURGUNDER GOLDKAPSEL 2017 Qualitätswein trocken, Weingut Ellermann-Spiegel, 13,5% vol. Zu 50% in neuen französischen Barrique-Fässern vergoren, steht dieser Grauburgunder bester pfälzischer Provenienz internationalen Pinot Grigios in nichts nach. In der Nase begeistert ein kräuterwürziges Aromenspiel mit zartrauchigen und nussigen Anflügen, vermählt mit Noten von vollreifer Stachelbeere und saftigen Birnen. Der letzte Mundwinkel des Gaumens wird mit einer vibrierenden Frische und aromatischen Finesse ausgefüllt, sodass der Wein im Glas scheinbar verdunstet...	€ 32,80

41515 SAUVIGNON BLANC GOLDKAPSEL 2017 € 32,80

Qualitätswein trocken, Weingut Ellermann-Spiegel, 13,5% vol.

Der zu 30 % in neuen Tonneau-Fässern vergorene Sauvignon Blanc besitzt eine verführerisch duftende Nase nach Stachelbeere, Kiwi, Litschi, Papaya und Maracuja. Am Gaumen treffen sich die tropischen und exotischen Aromen mit einer schönen, mineralischen Textur und vereinen sich zu einem brillanten und harmonischen Ganzem. Dieser Wein besticht mit einer fordernden und packenden Präzision und saftigen Holunderaromen, reifer Stachelbeere und enormer Würze von Kaffee und gerösteten Haselnüssen.

41516 RIESLING SCHLABBERWEIN 2017 € 25,80

Qualitätswein feinherb, Weingut Ellermann-Spiegel, 12,0% vol.

Hier ist der Name wahrlich Programm: Anklänge von Weinbergspfirsich und Aprikose, unterlegt mit einem filigranen Süße-Säure-Spiel, lassen den Wein im Glas förmlich verdunsten! Der perfekte Begleiter für nicht enden wollende, laue Sommerabende.

41517 CUVÉE TAGTRAUM 2017 € 25,80

Qualitätswein feinherb, Weingut Ellermann-Spiegel, 12,5% vol.

Feinsaftige, weiche Cuvée aus Grauburgunder, Chardonnay und Auxerrois, die mit einem Aromenband von weißen und roten Blüten, Zitrusfrüchten und mineralischen Noten aufwartet. Am Gaumen saftig, würzig mit Schmelz und herrlich süffigem Abgang.

41518 RIESLANER AUSLESE 2017 € 39,30

lieblich, Weingut Ellermann-Spiegel, 8,5% vol., 0,5 Liter.

Die schon perfekt ausgereiften Trauben wurden durch spät einsetzende Botrytis optimal konzentriert. In der Nase herrlich komplexe Aromen von Litschi und Passionsfrucht, am Gaumen ungemein aromatisch, dicht und mit einer phantastisch animierenden Säurestruktur versehen.

41453 HAKUNA MATATA WEISSWEIN-CUVÉE 2017 € 23,00

Qualitätswein trocken, Weingut Motzenbäcker, 12,0% vol.

Riesling, Weißburgunder, Gewürztraminer & Traminer. Wer schonmal „König der Löwen“ gesehen hat, weiss was Hakuna Matata bedeutet. Und der Wein hält definitiv was der Name verspricht. Einfach mal ohne Sorgen ein Glas schlürfen, den Tag entspannt ausklingen lassen und den Lieben Gott einen guten Mann sein lassen. Süffig, fruchtig, ein bisschen blumig und rundherum Trinkspass. Optimal für den sonnigen Abend auf dem Balkon.



Wir empfehlen gerne die passenden Apfelweine oder Weine zu unseren Speisen – fragen Sie uns gerne!

FRANKEN

41631 SILVANER 2016 € 22,80

Qualitätswein trocken, Winzerhof Stahl, 12% vol.

Duftiges Bukett, Geschmack mit erfrischender, moderater Säure. Mineralische Note.

41632 NACHSCHLAG 2017 € 22,00

Cuvée Qualitätswein trocken, Winzerhof Stahl, Franken, 11,5% vol.

Cuvée aus 80% Scheurebe und 20% Riesling. Aromatischer Duft und Geschmack mit Nuancen von Holler, Grapefruit, Apfel.

41611 SILVANER 2014/2016 € 34,80

Qualitätswein trocken, Weingut Juliussthal, 12,5% vol.

Hellgelb im Glas, das erdige Bouquet erinnert an Stachelbeeren, Birne und Citrus.

41621 SILVANER 2014 € 28,80

Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Fürst, 11,5% vol.

Kräftiger extraktreicher Wein mit feiner kräutriger Würze und Aromen von weißem Pfirsich

41622 WEISSER BURGUNDER PUR MINERAL 2016 € 49,80

Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Fürst, 12,5% vol.

Ausgesprochen mineralisch geprägt von den Böden des Volkacher Karthäusers mit Muschelkalk. Stoffig und komplex mit guter Länge.

41623 WEISSER BURGUNDER PUR MINERAL 2017 € 52,80

Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Fürst, 12% vol.

Dieser Weißburgunder verströmt in der Nase einen angenehm floralen Duft mit Anklängen von Zitrusfrüchten und Lychees. Am Gaumen präsentiert er sich kräftig, frisch und mineralisch.

41624 RIESLING PUR MINERAL 2014 € 35,80

Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Fürst, 11% vol.

Ein spannender Wein, der die Fruchtaromen des Rieslings und die kräftige Mineralität des Terroirs hervorragend vereint.

41625 RIESLING PUR MINERAL 2017 € 38,80

Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Fürst, 11,5% vol.

Klare Riesling Aromatik, gut integrierte Säure, spannungsgeladen am Gaumen und mit feinem Trinkfluss. Ein trocken ausgebauter Riesling, von bestechender Eleganz und Mineralität.

41626 BÜRGSTÄDTER RIESLING 2012 € 49,80

Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Fürst, 12,5% vol.

Ortswein auf hohem Niveau. Präzise und klar am Gaumen, mit mundwässerndem Saft und animierender Mineralik!

41627 CENTGRAFENBERG WEISSER BURGUNDER 2013 € 68,80

Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Fürst, 13% vol.

Delikater Limettenduft, Karamell-, Burgunder- und Röstaromen.

Eine brillante Liaison von Terroir, Frucht und Ausbau im Holzfass.

ÖSTERREICH

42111 GRÜNER VELTLINER 2017 €26,90
Qualitätswein, Stiftskellerei Kloster Neuburg, Niederösterreich, 12,5% vol., 1,0 Liter.
Der leicht pfeffrige Geschmack und sein dezent würziger Abgang begleiten viele leichte Speisen.

FRANKREICH

43311 SAINT-PEYRE CHARDONNAY 2016 € 29,80
Les Costières de Pomérols, Vin de Pays d'Oc, trocken, 13,5% vol.
Feiner Chardonnay mit einem Bouquet aus Ananas, hellen Früchten und einem guten Körper mit feiner Mineralität

43321 VIOGNIER 2017 € 33,20
Chibet, Vin de Pays d'Oc, trocken, 13,0% vol.
Dieser Viognier hat einen mittelkräftigen Körper mit feinen Aromen von Aprikosen und tropischen Früchten mit einem langen, eleganten Finish



Der Apfelweingarten Daheim im Lorsbacher Thal an einem lauen Sommerabend - Urlaub vom Alltag

UNSERE FLASCHENWEINE ROSÉ 0,75L

51411 ROSÉ SAIGNER 2018 € 27,20
Cuvée Qualitätswein trocken, Markus Schneider, Pfalz, 13% vol.
Kräftig und fruchtig. Die konzentrierte Frucht kombiniert mit der winzigen Restsüsse macht den Saigner zu einem großen Rosé.

51211 ROSÉ BREUER 2017 € 29,30
Cuvée Qualitätswein feinherb. Abgefüllt von Stefan Breuer, Geisenheim, Rheinhessen, 11,5% vol.
Ein Cuvée aus Spätburgunder und Portugieser mit feiner Frucht von Himbeeren und Erdbeeren, schöne Mineralik.

51511 CUVÉE ROSALINDE 2018 € 28,70
Cuvée Qualitätswein halbtrocken. Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz, 12,5% vol., 1,0 Liter.
Unsere Cuvée aus Portugieser und Spätburgunder duftet nach roten Johannisbeeren und Schattenmorellen. Im Geschmack dominieren ebenfalls die Beerenfrüchte. Der halbtrockene Ausbau macht ihn zum herrlich leichten und süffigen Feierabendwein – ob solo getrunken oder als „klassische pfälzer Schorle“.



Haben Sie Lust auf eine Häppchenreise? – unsere Speisekarte bietet auch kleine Portionen der hessischen Hausmannskost.

UNSERE FLASCHENWEINE ROT 0,75L

RHEINGAU

61311 JOHANNESBERGER ERNTEBRINGER 2018 € 28,80
Spätburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Bernhard Mehrlein, 12,5 % vol., 1,0 Liter.
Fruchtig-leichter Spätburgunder mit leichter Säure und angenehmen beerigen Aromen.

61312 JOHANNESBERGER ERNTEBRINGER 2016/2017 € 31,80
Cuvée Qualitätswein halbtrocken, Weingut Bernhard Mehrlein, 12% vol., 1,0 Liter.
Spätburgunder und Dornfelder. Schöne Frucht und ausgeprägte Beeren-Aromen.
Ein wunderbarer Begleiter zu Wild und Gans, aber auch zu unserem Rohmilch-Käse sehr beliebt.

RHEINHESSEN

61241 SPÄTBURGUNDER 2014 € 28,80
Qualitätswein trocken, Weingut Pfannebecker, 13% vol.
Fruchtfülle, lebendige noch junge Tannine, schmeichelnd am Gaumen.
Aromen von Kirschen, Marzipan, Waldbeeren, schöne Finesse und Länge.

61242 MAXIMUS 2015 € 44,80
Sankt Laurent Qualitätswein trocken, Weingut Pfannebecker, 13% vol.
Töne von Nelken, Kardamom, Moos, Toffee, Haselnuss, Schokolade und etwas Zimt.

61211 BREURER ROT 2014 € 25,30
Cuveé Qualitätswein trocken, Abgefüllt von Stefan Breuer, 12,5% vol.
Elegante Rotwein-Cuvée mit dezenter Tanninen und Aromen von dunklen Früchten.

61251 KREUZ & QUER € 25,20
Cuveé Qualitätswein trocken, Weingut Spies, 13,0% vol.
Ein sehr komplexer spannender Wein. Würzig und gehaltvoll zugleich. Die Grundweine dieser Cuvée kommen aus den Parzellen rund um Buchheim. Wenn die Trauben den optimalen Reifezustand für ein vollmundiges, dunkles Cuvée erreicht haben, werden sie geerntet.
Nach 3 Wochen Gärung reift der Wein in 300 Liter Holzfässern.

61212 TWO FACES CUVÉE ROT € 27,80
Cuveé Qualitätswein trocken, abgefüllt v. Weinmanufaktur S. Breuer, Rheinhessen. 14% vol.
Ein Wein von Stefan Breuer und Klaus Singer-Fischer. Cuvée aus Spät- & Frühburgunder & Merlot, im Barrique gereift, einfach das Beste kombiniert.

PFALZ

61531 SANKT LAURENT 2014 € 29,00
Qualitätswein trocken, Weingut Schmitt, Bad Dürkheim, 13% vol.
Johannisbeer- und Kirscharomen prägen diesen fruchtbetonten Rotwein.

61431 AUFWIND 2013/2014 € 49,00
Sankt Laurent Qualitätswein trocken, Weingut Hensel, Bad Dürkheim, 13,5% vol.
Ausdrucksstarker Sankt Laurent mit kräftiger Frucht zum Teil im Holzfass ausgebaut.

61411 URSPRUNG 2015 € 29,30
Cuvée Qualitätswein trocken, Markus Schneider, 14% vol.
Eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser. In der Nase Aromen von roten Früchten. Die milde Säure bleibt dezent im Hintergrund und auch die Tannine zeigen sich erfreulich rund und harmonisch. Elegant und doch auch kräftig für die kalten Tage.

61421 INCOGNITO 2015 € 34,80
Cuvée Qualitätswein trocken, Philipp Kuhn, 13,5% vol.
Komplexe fruchtige Aromen, welche an Kirschen und schwarze Johannisbeeren erinnern, gepaart mit rauchigen sowie würzigen Noten.

61471 DAS KLEINE KREUZ 2013/2014 € 67,80
Cuvée Qualitätswein trocken, Weingut Rings, 13,5%/14% vol.
Aromen von Cassis, Kirschen, Pflaumen, Brombeere, Mokka, Kokos, Zeder, Bitterschokolade und Pfeffer.

61461 THAT'S NEISS ROT 2014/2015 € 34,80
Cuvée Qualitätswein trocken, Weingut Neiss, 13,5%/14% vol.
Aromen von Kakao, roter Pfeffer, leicht, beerenfruchtig, würzig.

61551 BENDER MERLOT 2014 € 37,80
Qualitätswein trocken, Andreas Bender, 13%vol.
Fruchtig, samtig, weicher Merlot. Dunkle Beerenfrüchte gepaart mit weichen Tanninen.
Teilweise im Barrique ausgebaut.

61511 CUVÉE SIMSALABIM 2017 € 29,30
Qualitätswein trocken, Weingut Ellermann-Spiegel, 13,5% vol., 1,0 Liter.
Die zauberhafte Kombination von Kraft und Dichte sowie Frucht und Trinkigkeit vereint sich in dieser tollen Rotwein-Cuvée Die angenehm weichen Gerbstoffe und die dezente Fruchtsüße ergänzen sich wunderbar.

61512 CUVÉE SCHNICK-SCHNACK-SCHNUCK 2016 € 25,30
Qualitätswein halbtrocken, Weingut Ellermann-Spiegel, 12,5% vol.
Cuvée aus Spätburgunder, St. Laurent & Regent. Mit seiner fruchtigen und weichen Art präsentiert er sich jugendlich frisch und leicht mit feiner Restsüße. Er ist sehr ausgeglichen und passt – gerne etwas gekühlt – zum leichten Pizza-Pasta-Risotto-Essen genauso wie zum geselligen und spontanen „Plauderabend“, bei dem es meist nicht nur bei einer Flasche Wein bleibt...

FRANKEN

61621 SPÄTBURGUNDER TRADITION 2015 € 48,80
Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Fürst, 13% vol.
Klassiker des Weinguts Fürst.

61622 BURGSTÄDTER SPÄTBURGUNDER 2013 € 59,80
Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Fürst, 13,5% vol.
Ortswein mit hohem Anspruch. Die südlich ausgerichteten Talkessellagen um Bürgstadt lassen einen feinen Spätburgunder mit würzigen Noten von Mandeln und Pfeffer gedeihen.

61625 PARZIVAL 2015 € 58,80
Cuvée Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Fürst, 13% vol.
Cuvée aus Zweigelt, Domina, Cabernet Dorsa und Spätburgunder.
Der 2015er beginnt nun Freude zu machen. Dicht und mit erfrischender Frucht. Elegant mit feinen Aromen dunkler Beeren.

61624 PARZIVAL 2014 € 68,80
Cuvée Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Fürst, 13% vol.
Cuvée aus Zweigelt, Domina, Cabernet Dorsa und Spätburgunder.
Leuchtendes Purpur mit reifen Beerensaromen und pfeffriger Nase. Sehr dicht.

61623 PARZIVAL 2013 € 78,80
Cuvée Qualitätswein trocken, Weingut Rudolf Fürst, 13% vol.
Cuvée aus Zweigelt, Domina, Cabernet Dorsa und Spätburgunder.
Mittlerweile mit herrlicher Reife. Gut eingebundene Tannine und eine reife Frucht.

BADEN

61711 BURG RAVENSBURG BLAUFRÄNKISCH 2015 € 37,80
Qualitätswein trocken, Burg Ravensburg, 12,5% vol.
Lemberger oder Baufränkisch ist eine in Deutschland eher seltene Traube, hier aus dem Kraichgau. Tiefes Blaurot, dichte reife Aromen von Schwarzkirsche, Pflaume und Waldbeeren.
Auf dem Gaumen ausgeprägte Frucht, kraftvoller Körper. Ideal zur Gans.

ÖSTERREICH

62111 MARKGRAF ZWEIGELT 2015/2016 € 32,30
Qualitätswein trocken, Stiftskellerei Kloster Neuburg, Niederösterreich, 13% vol., 1,0 Liter.
Typischer Zweigelt. Leuchtendes Rubingranat mit jugendlichen Reflexen, intensive Weichsel-Kirsch-Frucht, am Gaumen saftig und kraftvoll, mit eleganter Extraktsüße und einer dezenten Tanninstruktur.

62121 C. PREISINGER ZWEIGELT KIESELSTEIN 2013/2014/2015 € 55,30
Qualitätswein trocken, Weingut Claus Preisinger, Burgenland, 12,5% vol.
Im Holzfass ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne fruchtbetonte Nase mit Aromen von Kirschen, Himbeeren, Waldbeeren, Pfeffer, Unterholz, Thymian, etwas Kakao und Veilchen.
Am Gaumen fleischig, saftig, animierende Frische, schöne Frucht, feinwürzig, elegant, viel Charme, sehr samtig und lange anhaltend.

FRANKREICH

63111 BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD 2015/2016 € 23,10
Qualitätswein trocken, Appellation Bordeaux contrôlée, Bordeaux, 13% vol.
Ein süffiger kleiner Bruder eines großen Namens.

63121 CHÂTEAU ORDONNAT 2015 € 36,50
Cuvée trocken, Graves AOC, 12,5% vol.
70% Merlot & 30% Cabernet Sauvignon. Dichte Fruchtaromen des Merlot gepaart mit der Würze des Cabernet Sauvignon. Ein konzentrierter Graves aus einem guten Jahrgang.

63131 FORT DU ROI 2010 € 47,50
Cuvée trocken, Haut-Médoc AOC, 13,0% vol.
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. Kräftige Aromen von Cassis, Schokolade und Pfeffer prägen diesen gereiften Médoc-Wein. Angenehm elegantes, langes Finish.

63132 FORT DU ROI 2012 € 38,50
Cuvée trocken, Haut-Médoc AOC, 13,5% vol.
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. Duft nach reifen Brombeeren, feinem Holz und Schokolade. Elegant, harmonisch ausgewogen und perfekt in der Trinkreife.

63141 CHATEAU LA ROSE MAYAT, PUISSEGUIN ST-EMILION 2008 € 52,80
Cuvée trocken, Puisseguin St-Emilion, Bordeaux AOC, 13% vol.
Merlot und Cabernet Sauvignon. Schon beim Öffnen entströmt der dichte und köstliche Duft der Weinaromen von schwarzen Beeren, Pflaumen, schwarzen Feigen, Schokolade, Vanille und Karamell.

63151 CHATEAU DE LA COSTE, MARGAUX 2015 € 62,50
Cuvée trocken, Margaux, Bordeaux AOC, 13,5% vol.
Merlot und Cabernet Sauvignon. Schwarze Kirsche und Brombeere treffen auf Lakritz, Teer und Erde. Ein großer Wein aus einem großen Jahrgang.

UNSERE SCHAUMWEINE, 0,75 L

71241 SILBER SEKT € 31,30

extra dry, Weingut PJ Valckenberg, Rheinhessen, 12,5% vol.
Feinblumige, frische Nase nach weißem Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen durchdringende Aromen von weißem Weinberg-Pfirsich, feinste Perlage.

71242 RIESLING SEKT € 35,80

trocken, Weingut PJ Valckenberg, Rheinhessen, 12% vol.
Schnuppern Sie Aprikose, Jasmin, einen Hauch Zitrone und die große Rieslingfrische, runde, pralle Frucht mit Noten nach Brot und Pfirsich.

71721 GELDERMANN SEKT € 41,80

brut, Geldermann Privatsektkellerei, Breisach, Deutschland, 12% vol.
Eine kraftvolle und doch elegante Komposition aus französischen Spitzenweinen eines einzigen Jahrgangs. Seine weichen Blütenhonig-Aromen resultieren aus dem hohen Anteil an erlesenem Pinot de Loire. Hinzu kommen angenehme Vanille-Töne.

71722 GELDERMANN SEKT ROSÉ € 51,80

brut, Geldermann Privatsektkellerei, Breisach, Deutschland, 12% vol.
Eine kraftvolle und doch elegante Komposition aus französischen Spitzenweinen eines einzigen Jahrgangs. Eine besondere Frische mit fast blumigen Anklängen.

UNSERE CHAMPAGNER, 0,75 L

73411 VEUVE PELLETIER & FILS, BRUT € 42,50

Maison Burtin, Epernay, Frankreich, 12,5% vol.
Eignet sich hervorragend als Aperitif. Überzeugt mit komplexen Aromen von Zitrusfrüchten und einem harmonischen Geschmack.

73421 VICTOR LEJEUNE, BRUT € 43,50

Epernay, Frankreich, 12% vol.
Aromen von frischen Nüssen und grünen Äpfeln.
Sehr feine, perlende Säure und zart schmeichelnder Abgang.

73431 BILLECART-SALMON, BRUT RESERVE € 68,50

Mareuil-sur Ay, Frankreich, 12% vol.
Konstant und beständig in Qualität und Stil und von ausgeprägt spezifischem Hausstil, aus 40 % Pinot Meunier, 30 % Pinot Noir und 30 % Chardonnay.
Ausdruckvoll im Geschmack, weich, saftig und frisch auf der Zunge.

73432 BILLECART-SALMON, BRUT RESERVE, ROSE € 79,80

Mareuil-sur Ay, Frankreich, 12% vol.
Einer der legendären großen Rosé-Champagner. Aus 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier und 40% Pinot Noir. Weich und füllig, mit edler cremiger Textur in subtil eingebetteter milder Säure und fein perlendem wenig intensivem Mousseux,



Daheim in der Affentor Schänke – gemütlich sitzen und dabei lecker essen und trinken.



Daheim im Lorsbacher Thal – in der blauen Phase

UNSER BEKENNTNIS

Die Betriebsgesellschaft wie daheim GmbH betreibt die historische Schankwirtschaft „Daheim im Lorsbacher Thal“ und das historische Gasthaus „Daheim in der Affentor-Schänke“. Die Gesellschafter, die Geschäftsführung und alle unsere Mitarbeiter wollen diese ehrwürdigen Lokale zu den besten und schönsten Frankfurter Apfelwein-Restaurants entwickeln.

„Daheim“ in beiden Gasthäusern werden alle Besucher wie private Gäste der jeweiligen Service-mitarbeiter und Gastgeber empfangen und umsorgt. Familiäre, freundliche, höfliche und großzügige Gastfreundschaft steht im Mittelpunkt unserer Bemühungen.

Darüber hinaus werden vorwiegend regionale Rohstoffe (wenn kalkulatorisch möglich auch Bio-Produkte) zu ausschließlich solider deutscher Hausmannskost verarbeitet. Die traditionellen Deutschen, Hessischen oder Frankfurter Gerichte werden mit kleinen, aber konzeptkonformen Extras angereichert und sowohl wertig als auch interessant präsentiert.

Durch die Wiederaufnahme des traditionellen Kelterhandwerks und das Angebot von 300 verschiedenen Apfelweinsorten aus der ganzen Welt, hat „Daheim im Lorsbacher Thal“ eine weltweite Alleinstellung erreicht. Dies verpflichtet uns alle zu hoher Apfelweinkompetenz am Büffet, im Service und in der Küche. Passender Apfelwein wird zum Verfeinern oder Marinieren möglichst vieler Gerichte eingesetzt.

Zwar können wir Ihnen in „Daheim in der Affentor-Schänke“ nicht die komplette Apfelweinsammlung des „Daheim im Lorsbacher Thal“ anbieten, dennoch gibt es selbstverständlich eine ordentliche Auswahl feiner internationaler Cider und einen guten Hausschoppen. Darüber hinaus bieten wir eine besondere Auswahl an Traubenweinen und Spirituosen.

Für den Service bedeutet das, regelmäßige Schulungen und Proben der Apfel- und Traubenweine, sowie eine tiefe Kenntnis unserer Apfel- und Traubenwein-Karten. Dies gilt selbstverständlich auch für das gesamte weitere Angebot an Speisen und Getränken.

Wir alle streben nach perfektem, kultiviertem, gutbürgerlichem Ess-und Trinkgenuss, traditioneller deutscher Hausmannskost in gemütlichen Räumen und in entspannter, privater Atmosphäre.

Damit wir dieses Ziel erreichen und dann auch halten, bedarf es einer besonderen, gemeinsamen, kostenbewussten und bereichsübergreifenden Anstrengung aller Mitarbeiter: Jedes Detail ist wichtig und muss perfekt zum Gesamtkonzept und unserem großen Ziel beitragen. Das betrifft die Qualität des Essens, die herzliche Gastfreundlichkeit im Service, die Genauigkeit und Kontinuität bei der Dekoration, die Sauberkeit im Garten, in den Gasträumen, der Küchen, der Keller, der Toiletten und der Mitarbeiter-räume.

Dies bedeutet die Verpflichtung jedes Einzelnen, sich um alle Details zu bemühen, auch kleinste Fehler oder Missstände zu entdecken und diese schnellstmöglich entweder selbst oder gemeinschaftlich mit Kollegen zu beheben. Dabei gehen wir innerhalb unserer kleinen Gastgeber-Familie fair, ehrlich, offen und vor allem respektvoll miteinander um und unterstützen uns gegenseitig über Hierarchie- und Arbeitsbereiche hinweg. Wir achten, respektieren und freuen uns über konstruktive Kritik, egal ob sie von unseren Gästen oder unseren Kollegen kommt. Sie hilft uns noch besser zu werden!

Wir achten, bei aller Großzügigkeit gegenüber unseren Gästen, auf die Kosten. Denn nur wenn wir gemeinsam mit unseren erfolgreichen Gasthäusern auch Gewinne erwirtschaften, sichern vor allem wir selbst und unsere zufriedenen Gäste, dauerhaft unsere Gehälter und damit unser aller Existenz.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch und guten Appetit wünschen

*Pia und Frank Winkler, Jürgen Henne und Bernd Schweizer
und alle unsere Mitgastgeber.*

WIE WIR FÜR UNSERE GÄSTE KALKULIEREN

Alle unsere Preise beinhalten die Kosten für den Lebensmittel- und Getränkeeinkauf, die Gehälter unserer Mitarbeiter (ohne Trinkgeld!), die Pacht und Mietkosten und die Energiekosten. Darüber hinaus Mehrwertsteuer (19 %), Lohnsteuer, Kirchensteuer, Einkommenssteuer, Steuern auf Heizöl, Gas und Benzin, Wein- und Schaumweinsteuer, Branntweinsteuer, Gewerbesteuer, Grundsteueranteil, Sozial- und Krankenversicherungsbeiträge, die Solidaritätsabgabe, Gebühren für die IHK und für die Berufsgenossenschaft, Beiträge für den Deutschen Hotel- und Gaststätten Verband (DEHOGA), die jährlichen Gebühren für die Bio-Komponenten-Zertifizierung. Weiter Gebäude-, Feuer- und Haftpflichtversicherung, Diebstahl- und Glasbruchversicherung, Brandschutzabgabe, Abwassergebühren, Schornsteinfegergebühren, Müllabfuhrgebühren, die Lebensmittel- und Fettentsorgungs-, Straßenreinigung- und Telefongebühren, Rundfunk- und Fernsehgebühren, GEMA-Kosten, Rechts- und Steuerberatungskosten, Reparaturen, Wartungsverträge und vieles andere mehr. Hinzu kommen die Gebühren für das Gewerbeaufsichtsamt, das Gesundheitsamt und das Ordnungsamt. Für Ihren Besuch bedanken sich unser Vermieter, das Finanzamt, unsere geliebte Heimatstadt Frankfurt mit ihren 63 Ämtern und 13.000 Mitarbeitern und besonders unsere 12 netten und fleißigen Mitarbeiter und Mitgastgeber sowie Pia und Frank Winkler.

Daheim *in der*
AFFENTOR SCHÄNKE
Historische Gastwirtschaft seit 1760

60594 Frankfurt Alt Sachsenhausen
Neuer Wall 9
Telefon 069 62 75 75
info@affentor-schaenke.de
www.affentor-schaenke.de

Daheim *im*
LORSBACHER THAL
Historische Schankwirtschaft seit 1803

60594 Frankfurt Alt Sachsenhausen
Große Rittergasse 49-51
Telefon 069 61 64 59
info@lorsbacher-thal.de
www.lorsbacher-thal.de

Telefonisch reservieren:

Betriebsgesellschaft „wie Daheim“ GmbH
Telefon 0 61 09 50 77 611

