

„Hof“-Nachrichten

Höfische Postille und Schlemmerkarte des „Darmstädter Hof“

www.darmstaedter-hof.de

Mittagsbuffet
Montag bis Freitag
11.30 bis 14.00 Uhr
All you can eat!
6,20 €



Liebe Gäste!

Der „Darmstädter Hof“ ist eines der ältesten Lokale Weiterstadts, in dem fast alle Vereine gegründet wurden. Seit mehr als 150 Jahren ist er ein Ort der Gastlichkeit. Bis Ende der 60er geführt von der Familie Schöneberger, auf die eine Periode sehr schnellen Inhaberwechsels folgte. Seit 1985 sind wir um Ihr Wohl bemüht. 1996/97 wurde der „HOF“ umfangreich saniert und umgebaut. Die Kegelbahn, die Scheune und der frühere Saal, in dem vor dem Bau des Bürgerzentrums unter anderem die Karnevalssitzungen stattfanden, beherbergen heute die „Hofpassage“, deren Mittelpunkt unser Biergarten ist. Silvester 1998 wurde durch eine Rakete der Dachstuhl in Brand gesetzt. Zum Glück waren nur die Nebenräume unseres Lokals betroffen.



Ob Sie allein, zu zweit, mit Ihrer Familie oder einer großen Gesellschaft kommen, bei uns finden Sie immer den richtigen Rahmen.

Wir halten verschiedene Vorschläge für Ihre Feierlichkeiten bereit – egal ob es ein exquisites und ausgefallenes Menü oder ein kleiner Imbiss sein soll – fragen Sie nach unserer speziellen Menuekarte oder vereinbaren Sie ein persönliches Gespräch.

Sollten Sie einmal nicht zufrieden sein: WIR sind für jeden Hinweis dankbar. Denn bei uns im „Hof“ sollen Sie bei kühlem Bier und gutem Essen den grauen Alltag schnell vergessen. Frei nach dem Motto „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen Guten Appetit.

Ihr Team vom Hof!

Speise-Gaststätte

Darmstädter Hof

Darmstädter Straße 76
64331 Weiterstadt
Tel.: 061 50/14184

Öffnungszeiten:

18.00 bis 24.00 Uhr (immer)
11.30 bis 14.00 Uhr (immer, nur
Samstags nicht & Sonntags beim
Brunch schon um 10)

LATE NIGHT SHOW

Ab 23.00 Uhr
bieten wir an:

- Unsere Salate •
- Unsere Suppen •
- FK – 1/4 Fladenbrot
mit hausgemachter
Knobisoße •

Vor dem Essen
empfehlen wir Ihnen

Aperitifs und Bitter

Martini

weiß oder rot 5cl 2,50 €

Sherry

medium, dry 5cl 2,50 €

Portwein

5cl 2,50 €

Ricard¹

mit Wasser 2cl 2,50 €

Pernod¹

mit Wasser 2cl 2,50 €

Campari¹

soda 4cl 3,30 €

orange 4cl 3,80 €

Kir

Cassis-Weißwein 0,22cl 3,60 €

Kir Royal

Cassis-Mumm 0,22cl 5,90 €

Sekt

Mumm 0,75l 17,00 €

Mumm piccolo 0,2l 5,50 €

Hausmarke 0,75l 11,50 €

Ungarische Gulaschsuppe

heiß, scharf, als Vorspeise oder solo zum Bier

3,30 €

Karottencremesuppe

aus feinen Möhren mit Sahne

3,30 €

Tomatencremesuppe „Chantilly“

mit Sahnehaube

3,30 €

Unsere Suppen sind hausgemacht!



ACH EGAL, BRINGEN SIE UNS IRGENDEINE
PIZZA – WIR WOLLEN EH NUR DEN
BOTEN FRESSEN!



Vorspeisen

Gegrillte Peperoni

mit Weißbrot

5,50 €

Frische Champignons

mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne
geschwenkt, Weißbrot

5,90 €

Frittierte Champignons

mit Sauce „Tatar“, dazu Weißbrot

5,90 €

Gebackener Schafskäse

mit Petersilie und reichlich Knoblauch

5,90 €

Wir empfehlen:

Gebackener Camembert

mit Preiselbeersahne und Toastbrot

5,50 €

panierter Schafskäse

gewürfelt, mit Kräuterquark und Weißbrot

5,90 €

Salate



Gemischter Salat

hausgemachtes Kräuterdressing auf saure Sahne Basis, grüner Salat, frisch geschnittene Gurke, Weißkraut, Tomate, Karotte, Mais und Paprika

klein 2,50 €
groß 4,50 €
groß mit Schinken und Ei 5,50 €

Gemischte Salatplatte

verschiedene Salate mit Schinken¹⁶, Ei und Weißbrot

7,50 €

Spanischer Salat

mit Thunfisch, Oliven⁶, Peperoni, Mais und Weißbrot

(klein) 5,50 €
(groß) 7,50 €

Griechischer Salat

mit Schafskäse, Oliven⁶, Peperoni, Mais und Weißbrot

(klein) 5,50 €
(groß) 7,50 €

Salatkomposition mit Weißbrot

von allem ein bisschen und zwei Blatt Salat

(klein) 6,50 €
(groß) 8,50 €



Nudeln & vegetarische Köstlichkeiten

Käsespätzle

mit Champignonsahnesoße und Salat

7,50 €

... oder klassisch mit **zusätzlich** Zwiebeln und Speck

8,30 €

Spaghetti „Gonzo“

in der Pfanne mit Gorgonzolasoße geschwenkt

6,90 €

... oder als Spaghetti „Bolognese“

6,50 €

Tagliatelle

mit Lachs und Brokkoli in einer fein abgeschmeckten Sahnesoße

6,90 €

Vegetarische Brottasche

1/4 Fladenbrot bestrichen mit „Sauce Bearnaise“, gefüllt mit feinem Gemüse und Käse überbacken

6,90 €

Blumenkohlgratin

frittierte Blumenkohlröschen mit einer feinen Kräutersoße, dazu Weißbrot

6,90 €

Tomaten-Brokkoli-Auflauf

mit Mozzarella dazu Weißbrot

7,50 €

Gemischte Gemüseplatte

verschieden Gemüse mit „Sauce Hollandaise“ und Kartoffelplätzchen

7,90 €

Rösti mit Lachs bedeckt

an Creme fraîche

6,90 €

Kartoffel-Lachs-Gratin

mit Weißbrot

7,90 €

Spätzle und Knöpfle

Das Spätzleschaben vom Brett ist eine Kunst. Der gute Brauch ist leider fast ausgestorben. Weil aber die Schwaben trotzdem nicht auf ihre Spätzle verzichten können, hat man sich im Laufe der Zeit Spätzlemaschinen ausgedacht. Die Augsburger und Allgäuer Version heißt Knöpfle. Ob Spätzle oder Knöpfle besser schmecken, darüber wird man sich nie einigen können. Knöpfle jedenfalls werden aus genau dem gleichen Teig hergestellt wie Spätzle. Man tut (Schwaben tun immer alles) diesen Teig in ein Knöpflesieb (ein Sieb mit großen Löchern) und rührt ihn ins kochende Salzwasser. Der Teig fällt in Tropfen ins Wasser und verfestigt sich dort zu Knöpfle und/oder Spätzle. Übrigens: Unsere Spätzle sind nach genau diesem Prinzip hausgemacht!



Hackfleischgerichte

Salisburysteak mit Zwiebeln

Hacksteak mit gedünsteten Zwiebeln und Kräuterrahmsoße, dazu Pommes frites und Salat

7,90 €

Salisburysteak mit Ei

Zwei Spiegeleier bedecken über einer Kräuterrahmsoße das leckere Hacksteak, dazu Pommes frites und Salat

7,90 €

Jägerhacksteak

Ein mit hausgemachter Pilzsoße überdecktes Hacksteak. Als Beilage servieren wir Pommes frites und Salat

7,90 €

Zigeunerhacksteak

Aus frischem Paprika haben wir eine herzhafte Soße gezaubert, mit der wir das Hacksteak überziehen. Als Beilage gibt es Pommes frites und Salat

7,90 €



Bei schönem Wetter ist unser Biergarten geöffnet!

Knoblauch ist des Bauers Apotheke!

Die Wunderkraft, die man der Knolle nachsagt, ist Legende. Vom Asthma bis zum Zipperlein soll Knoblauch alle Wunden heilen. Richtig ist, dass Knoblauch Schwermetalle aus-schwämmt, Blutgefäße reinigt, und vor Vampiren schützt. Erzählungen nach gab es Knoblauch schon vor 5000 Jahren. Seine Urheimat sind die Steppen Zentralasiens, wo er wild wuchs. In China wurde er zum ers-tenmal kultiviert. Mitteleuropäische Küchen kennen ihn seit dem 13. Jahr-hundert. Er hat hier seinen festen Platz und ist heute nicht mehr wegzu-denken.

Wir servieren Ihnen verschiedene Köstlichkeiten rund um den Knob-lauch.

Noch einen Tipp:

Gegen den „unangenehmen“, in-tensiven Geruch, der aus allen Poren quillt, lässt sich nicht viel machen. Es ist also angebracht, wichtige Verab-redungen zu verschieben oder gemeinsam Gerichte mit Knoblauch zu verzehren.

„Den Freuden meiner Sinne galt ein Leben lang mein Hauptstreben; etwas wichtigeres gab es für mich niemals. Da ich mich für das andere Geschlecht geboren fühlte, habe ich es stets geliebt und habe alles daran gesetzt, seine Liebe zu gewinnen. Ich liebte auch mit Hingabe eine gute Tafel und überhaupt leidenschaftlich alles was meine Neugier erregte...“

*Ciacomo Casanova
Chevalier de Seingalt*

Fladenbrot-Spezialitäten

FK

1/4 Fladenbrot mit einer Schale hausgemachter Knoblauchsoße

2,50 €

Brottasche „Milano“

Ein 1/4 Fladenbrot bestreichen wir mit feiner Estragonsoße, füllen es mit Salami^{2,3} und Tomaten und überbacken das Ganze mit echtem Edamer

6,50 €

Fleischspieß „Pincho“

Ein Fleischspieß bedeckt mit Zwiebeln und der guten Knoblauchsoße, in 1/4 Fladenbrot mit Salatgarnitur serviert

7,90 €

Brottasche „Belgrad“

In einer Brottasche servieren wir ein Hacksteak mit deftiger Knoblauchsoße. Als Garnitur verwenden wir Schafskäse, Peperoni, Gurke⁹ und Tomate

7,90 €

Toastgerichte

Toast Hawaii

2 Scheiben Toast mit Schinken¹⁶ und Ananas belegt und mit Käse überbacken

5,90 €

Toast Feinschmecker

Zwei Schweinemedallions auf Toast mit zwei deftigen Pilzsoßen überdeckt

7,90 €

Toast nach Zigeuner Art

Schweinemedallions auf Toast mit pikanter Zigeunersoße überdeckt

7,90 €

Punkte, die für uns sprechen:

Biergarten
Küche bis 23.00 Uhr
Snacks nach 23.00 Uhr
Sieben Abende geöffnet
nettes Personal
Kinderspielecke
Bitburger, Köstritzer, Diebels
und Wiener vom Fass
vegetarische Köstlichkeiten
Vereinsräume
Pizza 26 cm
und vieles mehr



Bierlexikon

6000 Jahre Bier

Nachweislich seit mindestens 6000 Jahren gibt es ein Getränk namens Bier. In dem fruchtbaren Land zwischen Euphrat und Tigris, in dem, wie schon in der Bibel nachzulesen ist, Milch und Honig flossen, wurde Bier gebraut. Es wird vermutet, das damals ca. 60 % des Getreides zu Bier verarbeitet wurde! Also vielleicht eher ein Land, in dem mehr Bier als Honig floss. Kein Wunder, dass hier das Paradies gewesen sein soll!

Erste Erwähnungen des Bierbrauens in Deutschland stammen aus der Zeit um 800 v. Chr. Damals lag dies meist in der Hand der Frauen, bis sich kurz vor der Jahrtausendwende die Mönche dieser Kunst annahmen. Mit der Zeit entwickelten sich die Klosterbrauereien zu sehr lukrativen Wirtschaftsbetrieben. Bis einige Kaiser den Klostersausschank verbieten ließen, weil sie Steuereinbußen befürchteten.

Delikates vom Schwein

Schweineschnitzel paniert

mageres Schnitzel mit Semmelbröseln und Ei paniert, mit Zitronenscheibe belegt, dazu Pommes frites und Salat

7,90 €

Zwiebelschnitzel

paniertes Schnitzel mit einer ordentlichen Portion gedünsteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat

9,-- €

Schnitzel Abessa

eine Spezialität unseres Kochs: saftiges paniertes Schnitzel unter einer Rahmsoße aus Poree, Schnittlauch und Knoblauch, dazu Pommes frites und Salat

9,90 €

Forstmeisterschnitzel

paniertes Schnitzel (auf Wunsch natur) mit einer deftigen Soße aus Speck und Pilzen, dazu Pommes frites und Salat

9,90 €

Paprikaschnitzel

herzhafte Paprikasoße zu zartem paniertem Schnitzel (auf Wunsch natur), als Beilage servieren wir Kartoffelplätzchen und Salat

9,90 €

Schnitzel „Bolognese“

ein paniertes Schnitzel mit einer Fleischsoße bedeckt und mit Käse überbacken, Pommes frites und Salat

9,90 €

Schweinerückensteak „Holzfäller“

Nach des Tages Last und Müh ein kräftiges Essen! Ein naturgebratenes Schweinerückensteak mit Champignons und Speckwürfeln bedeckt, dazu Bratkartoffeln und Salat

11,50 €

Räubersteak „Hotzenplotz“

Ein 250 g schweres Schweinerückensteak richten wir naturgebraten auf dem Holzteller an. Dazu reichen wir drei köstliche Soßen und feine Kräuterbutter, als Beilage franz. Weißbrot

11,50 €

Spezialitäten aus der Lende

Pfefferlendchen

3 Medaillons überziehen wir mit einer Sahnesoße aus feurigem Pfeffer, Zwiebeln und Tomaten. Dazu reichen wir Pommes frites und Salat 13,50 €

„Schweizer Lendchen“

Wir überbacken zarte Lende mit Käse und bedecken das ganze mit frischen Champignons und Rahmsauce. Dazu reichen wir hausgemachte Spätzle und Salat. Ein echter Genuss! 13,50 €

Hamburger Senatorteller

Der richtige Teller für Leute, die zu Kräften kommen wollen. Auf einem Sockel aus Bratkartoffeln servieren wir Ihnen mit zwei Eiern bedeckte Medaillons. Dazu reichen wir einen gemischten Salat. 13,90 €

„Gonzo“

An einer pikanten Gorgonzolasoße drei in Speck gewickelte Schweinemedallions, Brokkoliröschen und Kartoffelgratin 14,90 €



Wir essen nich' in 'ner Kneipe, wo's Ketchup schneller läuft als die Bedienung!

Allerlei Leckerer

Schalottenschnitzel von der Pute

Zartes Putenschnitzel in Mehl gewendet, mit Ei und Semmelbröseln paniert und mit einer Schalottensauce serviert, dazu Kroketten und Salat der Saison 10,90 €

Cordon Bleu

Ein paniertes Schweineschnitzel füllen wir Ihnen mit gekochtem Schinken und Käse. Als Beilage gibt es Pommes frites und Salat 11,90 €

Putengeschnetzeltes in Cognac-Pfeffer

Zartes Putengeschnetzeltes in feiner Pfeffersauce, mit Cognac und Sahne verfeinert, dazu servieren wir Bandnudeln und Salat 10,90 €

Es gibt mehr Hochzeitstage als Sie denken:

- 1 Jahr Baumwollene Hochzeit
- 5 Jahre Hölzerne Hochzeit
- 6,5 Jahre Zinnerne Hochzeit
- 7 Jahre Blecherne Hochzeit
- 10 Jahre Rosenhochzeit
- 12,5 Jahre Petersilienhochzeit
- 15 Jahre Gläserne Hochzeit
- 20 Jahre Porzellan Hochzeit
- 25 Jahre Silberne Hochzeit
- 30 Jahre Perlenhochzeit
- 35 Jahre Leinwandhochzeit
- 37,5 Jahre Aluminiumhochzeit
- 40 Jahre Rubinhochzeit
- 50 Jahre Goldene Hochzeit
- 60 Jahre Diamantene Hochzeit
- 65 Jahre Eiserne Hochzeit
- 70 Jahre Gnadenhochzeit
- 75 Jahre Kronjuwelenhochzeit

Frühe Rezepte

In früheren Zeiten wurde stehen gelassener Brotteig mit Wasser angesetzt und zum vergären gebracht. Als weitere Zugabe dienten Kräuter und Wurzeln, so dass verschiedene Geschmacksrichtungen erzielt wurden. Da man jedoch den Grund für die Gärung und Entstehung von Alkohol nicht kannte, war die Bauart des Hauses und damit die Ansammlung von Hefesporen für das Gelingen eines guten Bieres wichtig. Wenn man die damals vorherrschenden, hygienischen Bedingungen berücksichtigt, war Bier vermutlich das einzige, mehr oder weniger keimfreie Getränk, das zur Verfügung stand. Es wird berichtet, dass die Babylonier bereits 200 versch. Sorten Bier brauen konnten.

Der Wirtinnen Freud und Leid

Auch die Trinkgewohnheiten waren damals ganz anders als heute. Getrunken wurde in geselliger Runde mit langen Halmen direkt aus einem großen Tongefäß, in dem das Bier reifte und auch gelagert wurde. Wirtinnen, die

Grillteller

Grillteller „Darmstädter Hof“

3 verschiedene Steaks bedeckt mit Champignonrahmsauce, dazu Kroketten und Gemüse


14,90 €

Grillteller „Steakhouse“

3 verschiedene Steaks mit Grilltomate, Grillspeck und Kräuterbutter. Dazu Pommes frites und Salat.

14,90 €

Malz, Wasser und Hefe verwendet werden dürfen. In Deutschland dürfen seit 1987 aufgrund einer Entscheidung des EG-Gerichtshofes auch Getränke als Bier verkauft werden, die nicht den Vorgaben des Biergesetzes entsprechen, aber im jeweiligen Herkunftsland als solches bezeichnet werden. Ihre Zutaten müssen jedoch gekennzeichnet sein.



Elsässer Brett

250 g schweres, gut abgehangenes Rumpsteak ganz nach Ihrem Wunsch zubereitet, dazu drei (oder auch nur Ihre Lieblingssoße) verschiedene Soßen und einen großen, gemischten Salat

18,90 €



nicht genug ausschenken, konnten zum Tode durch ertränken im eigenen Bier verurteilt werden. Im Nachbarland Babylon war sogar der Bierkonsum per in Stein geschlagene Gesetze geregelt. Diese Originalsteintafeln „Kodex Hammurabi“ können heute noch im Louvre in Paris besichtigt werden. Demnach musste jeder Bürger je nach Stand eine bestimmte Menge Bier trinken. Mit dem Propheten Mohammed und der Verbreitung des Koran wurden, neben dem allseits bekannten Alkoholverbot, auch die Frauen aus dem öffentlichen Leben und der Politik verbannt.

Reinheitsgebot

Das markanteste Datum in der Biergeschichte ist sicherlich der Erlass des Reinheitsgebotes 1516 durch Herzog Wilhelm IV. von Bayern. Dieses ist die älteste, heute noch gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt. Sie besagt, dass zum Brauen nur Hopfen,

Rumpsteaks

Rumpsteak

mit Zwiebel **oder** Kräuterbutter, dazu Graubrot

12,50 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter

Ein Stück gut abgehangenes Steakfleisch nach Ihrem Wunsch zubereitet mit feiner Kräuterbutter belegt, dazu Kartoffelplätzchen und Salat.

14,90 €

Rumpsteak mit Zwiebeln

Zartes Steakfleisch überdeckt mit glasig gedünsteten Zwiebeln, als Beilage Pommes frites und Salat.

14,90 €

Rumpsteak Pfeffersauce

Ein Rat vorweg: Bestellen Sie sich ein Löschbier! Zu einem saftigen Steak mit einer feurigen Pfeffersauce servieren wir Kroketten und einen gemischten Salat.

15,90 €

Rumpsteak „a la crème“

Mit frischen Champignons in Rahmsauce bedecktes Rumpsteak, zu dem wir Kroketten und Salat reichen.

15,90 €



Gemischtes Eis

3 Kugeln
(Vanille-, Schoko-, Erdbeereis)
ohne Sahne 2,70 €
mit Sahne 3,20 €

Eiskaffee 3,00 €

Eisschokolade 3,00 €

Eis & Heiß
cremiges Vanille-Eis mit Sahne
und heißen Himbeeren 4,50 €

Coupe Danmark
cremiges Vanille-Eis mit
Sahne und Schokosoße 4,00 €

Gourmet-Eisbecher

Creme Walnuss
Feinste Walnuss-Eiscreme
mit vielen kandierten
Walnussstückchen,
mit Sahne und Waffel 4,50 €

Schwarzwaldbecher
Vanille-, Schoko- und Kirscheis.
Mit Schattenmorellen,
abgerundet durch einen
Schuss Kirschwasser 4,50 €

Bananensplit
Vanille- und Schokoeis in
zwei Bananenhälften mit Sahne
und Schokoladensoße 4,50 €

Säfte

Apfelsaft 0,2l 1,70 €
0,4l 2,90 €

Apfelsaftschorle
0,2l 1,70 €
0,4l 2,80 €

Orangensaft
0,2l 2,20 €
0,4l 3,50 €

Multi-Vitamin-Nektar
0,2l 2,20 €
0,4l 3,50 €

Kirschnektar
0,2l 2,20 €
0,4l 3,50 €

Bionade
Flasche 0,33l 2,50 €

Bananennektar 0,2l 2,20 €
0,4l 3,50 €

Kiba 0,2l 2,20 €
0,4l 3,50 €



**Eistee³ 0,4 l
2,50 €**

Alkoholfreies

Mineralwasser

Fl. Stilles 0,25l 1,60 €
Fl. Lautes 0,7l 3,30 €

Tafelwasser 0,2l 1,40 €
0,4l 2,20 €

Fanta^{1,3} 0,2l 1,70 €
0,4l 2,90 €

Limonade 0,2l 1,70 €
0,4l 2,90 €

Coca-Cola^{1,3} 0,2l 1,70 €
0,4l 2,90 €

Vitamalz Fl. 0,33l 2,20 €

Schweppes¹⁴
Bitter Lemon 0,2l 2,20 €

Schweppes¹⁴
Tonic Water 0,2l 2,20 €

**Auszug aus dem
REGELWERK DER „BANANE“,
erstellt vom Stammtisch zur Pflege
der Kultur derselben!**

3. Derjenige, der die Bestellung aufgibt, muss die Runde bezahlen. Auch wenn er nur einem anderen einen Gefallen tun wollte.
6. Mit dem Ausruf „Eins, Zwei, Drei“ werden die Mittrinker vom „Bezahlenden“ aufgefordert, mit einem deutlichen und einträchtigen „BANANE“ zu antworten und anschließend verzögerungsfrei zu trinken.
122. Immer der, der „Eins, Zwei, Drei“ ruft muss auch die Runde bezahlen und setzt dadurch Regel 3 außer Kraft!
130. Absetzen
- a) Das Bananenglas darf niemals auf dem Tisch abgestellt werden!
- b) Nach dem Trinken sind die Gläser wieder

aufs Tablett zu stellen! Und das Tablett wiederum darf von der Bedienung nicht auf einem „BANANE“ trinkenden Tisch abgestellt werden!

135. Damit die Konversation am Tisch „sauber“ bleibt, werden „Vulgäre Reden“ – ihr wisst schon was kommt – mit der nächsten Runde bestraft!
139. Alle Mittrinker müssen „BANANE“ sagen. Wer's vergisst oder verpasst, muss eine neue Runde auf seine Kosten bestellen!
144. Man muss sich nach dem Bestellen einer Runde „BANANE“ das Aufstehen verkneifen, (auch wenn's noch so dringend ist) denn, wer beim Trinken der Runde nicht am Tisch ist, muss eine weitere ausgegeben!
175. Die „BANANE“ ist immer auf Ex zu trinken, ansonsten – na, was wohl – nächste Runde bezahlen!
229. Beim Bestellen einer Runde BANANE“ wird immer eine „BANANE“ mehr bestellt, die Bedienung soll ja nicht trockenlaufen.
237. Auch wenn die „BANANE“ noch so heiß ist, man darf sie nicht kalt blasen. Wenn doch – nächste Runde bezahlen.
243. Sollte es mal vorkommen, dass jemand mit einer zu hastigen Handbewegung der Bedienung das Tablett mit einer Runde „BANANE“ aus der Hand schlägt, wird der Tollpatsch mit so vielen Runden bestraft wie Gläser auf dem Tablett waren.
295. Man sollte immer sehen, dass man soviel trinkt oder vielleicht doch besser etwas isst, damit man beim Bezahlen über 5 Euro kommt, denn wer weniger auf dem Deckel hat, muss – klar – eine Runde bezahlen (es wird davon ausgegangen, dass er noch keine gemacht hat)!
333. (Die „BANANE-Nummer“) Werden „Neulinge“ zum Stammtisch mitgebracht und diese sind zu faul, diesen Auszug aus dem Regelwerk der „BANANE“ zu lesen, darf man denen unter gar keinen Umständen die Regeln (unter Augen-/Ohrenzeugen) erklären! Denn auch das kostet den „Verräter“ eine Runde „BANANE“!

Sehr verehrter Gast!

Sollte Ihnen der Rechnungsbetrag zu hoch erscheinen, so bedenken Sie bitte:

Nachdem die Getränke-, Vergnügungs-, Mehrwert-, Einkommens-, Solidaritäts-, Vermögen-, Grundvermögen-, Gewerbekapital-, Gewerbeertrags-, Lohn-, Lohnsummen-, Kirchen-, Hunde- und Kapitalertragssteuer bezahlt, Beiträge zur Krankenkasse, Berufsgenossenschaft, Familienausgleichskasse, Invaliden-, Angestellten-, Arbeitslosen-, Lebens-, Feuer-, Einbruchs-, Unfall-, Sterbegeld-, und Haftpflichtversicherung, die Gebühr für die Schank-erlaubnis, Gas, Wasser, Kanalisation, Elektrizität, Heizung, Müllabfuhr, Schornsteinfeger, Telefon, Zeitungen, Zeitschriften, Magazine, Radio, GEMA usw. entrichtet haben, bleibt uns diesen Monat nur das Geld für diese Anzeige und Sie zu bitten, unser Gasthaus durch regen Besuch auch weiterhin zu unterstützen.

Für Ihren Besuch danken Ihnen das Finanzamt, die Brauerei, die Stadt, die Versicherungen und Ihr Team vom Hof

Weißwein 0,2l

Mainzer Domherr 3,20 €

Bechthemer Pilgerpfad
lieblich 3,20 €

Frascati D.O.C. 3,20 €

Riesling ökologisch 3,20 €

Heppenheimer Stemmler
Riesling 3,50 €

Grauburgunder 3,50 €

Chardonnay 3,20 €

Kaffee / Tee

Kaffee 1,70 €

Kaffee mit Sahne 2,20 €

Milchkaffee 2,80 €

Cappuccino 2,20 €

Espresso 1,80 €

Doppelter Espresso 2,80 €

Espresso machiatto 2,- €

Latte machiatto (Fiffi) 2,50 €

Tee

(Schwarz, Grün, Früchte, Minze, Hagebutte, Malve, Kamille, Rotbusch) 1,70 €

Tee mit 4cl Rum 3,80 €

Grog mit 4cl Rum 3,80 €

Kakao

groß/klein, mit oder ohne Sahne?

2,80/1,70/3,30/2,20 €

Rotwein 0,2l

Coteaux du Languedoc 3,20 €

Côtes du Rhône 3,20 €

Chianti 3,20 €

Dornfelder 3,50 €

Cabernet Sauvignon 3,50 €

Merlot 3,50 €

Rosé 0,2l

Portugieser Weißherbst
lieblich 3,20 €

Coteaux du Languedoc 3,20 €

Fruchtweine

verschiedene Sorten

0,2l 3,- €

Bier vom Faß

Wiener Kronen	0,3l	2,20 €
Wiener Kronen	0,4l	2,70 €
Bitburger	0,3l	2,20 €
Bitburger	0,4l	2,70 €
Bitburger Maß	1,0l	6,20 €
Alt	0,2l	1,50 €
Alt	0,4l	2,70 €
Köstritzer	0,3l	2,20 €
Köstritzer	0,4l	2,70 €

Biermischgetränke

Krefelder ^{L13}	0,4l	2,70 €
Radler/Diesel ^{L13}	0,4l	2,70 €
Radler/Diesel ^{L13}	1,0l	6,20 €

Volldampf voraus

Mit der Erfindung der Dampfmaschine durch James Watt und der künstlichen Kühlung durch Carl von Linde begann Anfang des 19. Jahrhunderts die industrielle Entwicklung der Braukunst. Erstmals unabhängig von der Jahreszeit und den Witterungsverhältnissen konnte eine durchgehend gleichbleibende Qualität erreicht werden. Wichtig waren auch die Erkenntnisse Louis Pasteurs, der die Entstehung des Alkohols wissenschaftlich begründete. Durch spezielle Gär- und Lagertanks zur Druck- und Wärmeregulierung wird Bier heute in weniger als 5 Tagen fertiggestellt. Früher dauerte dieser Vorgang bis zu 5 Wochen.

In diesem Sinne noch ein Zitat:
„Es ist nichts, was so erfreut,
und was mehr Vergnügen schafft,
nichts, was die Freud erneuert,
als der edle Gerstensaft.“

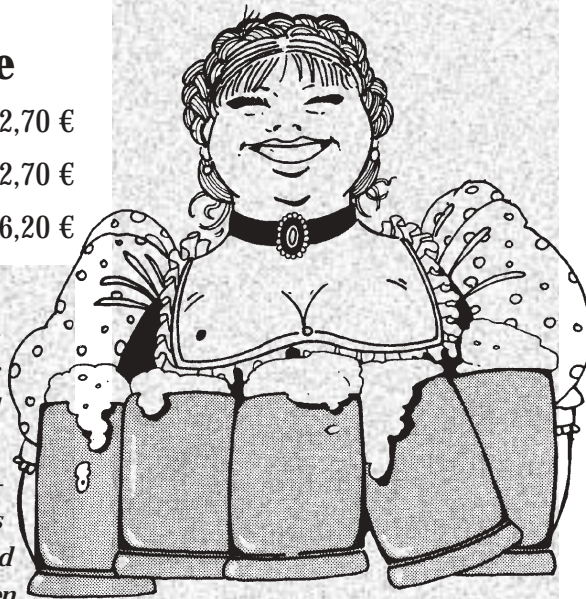
Eine Spezialität des Hauses:

Kaffee spezial 2cl **1,00 €**
1 - 2 - 3 - B a n a n e ! !

Die größten Irrtümer in der Biergeschichte

Altbier ist altes Bier

Beim Alt bedeutet der Name nicht, dass das Bier alt, oder gar besonders lange gelagert ist, sondern vielmehr, dass dieses Bier nach „alter“ Brautradition hergestellt wird. Alt ist obergärig und dunkel. Es kann, je nach Rezept, hopfen-bitter bis malzig-süß sein.



Dunkles Bier ist stärker als helles Bier

Dunkleres Bier lässt nicht auf mehr Alkohol schließen. Die dunklere Farbe kommt zustande, weil eine andere Malz-Art verwendet wurde. Diese verleiht dem Bier zwar einen intensiveren Geschmack, verändert aber den Alkoholgehalt nicht.

Untergärige Biere sind stärker als obergärige

Untergäriges Bier besitzt einen herberen Geschmack, was nicht gleichbedeutend mit mehr Alkohol ist. Im Gegenteil, der Alkoholgehalt kann sowohl bei untergäriger als auch bei obergäriger Bier vom Braumeister bestimmt werden. Somit gibt es starke untergärige und starke obergärige Biere, z.B. helle und dunkle Bockbiere.

Ausländische Biere besitzen nicht soviel Alkohol

Falsch! Ausländische Biere sind zwar nicht so herb wie das deutsche Pils, da es sich bei den meistens um Lager-Biere handelt. Sie haben aber genau so viel Alkohol wie ein deutsches Bier.

Bier macht dick

Falsch! Die appetitanregenden Komponenten des Bieres, Hopfen, Alkohol sowie Kohlensäure, regen den Appetit an. Pils selbst besitzt weniger Kalorien als Vollmilch. Ausschlaggebend ist die Menge – versuchen Sie doch einmal soviel Vollmilch wie normalerweise Bier zu trinken...

Diät-pils besitzt weniger Alkohol

Nein, im Gegenteil! Der Brauvorgang des Diät-pils wurde so verändert, daß während des Gärvorgangs fast alle Kohlehydrate vollständig vergären. Dadurch steigt der Alkoholgehalt des Bieres. Außerdem ist Diät-pils nicht für Menschen, die abnehmen möchten, son-

Weizenbier

Erdinger oder Maisel's

Hefeweißbier	0,5l	2,90 €
Erdinger Kristallklar	0,5l	2,90 €
Erdinger dunkel	0,5l	2,90 €
Bananen-, Kirsch-, Cola ^{L13} -, Radler- -Weizen	0,5l	3,30 €

Alkoholfreies Bier

Jever Fun Fl.	0,33l	2,30 €
Fun-Radler	0,5l	2,90 €
Clausthale Fl	0,5l	2,90 €
Erdinger free (Hefe)	0,5l	2,90 €
Alternativ Bionade	0,5l	2,50 €

Apfelwein

A-Wein pur, süß, sauer	0,25l	1,80 €
A-Wein	0,4l	2,50 €
„Bämbel“	1,0l	5,90 €
„KE“	0,4l	2,70 €
„KE-Bämbel“	1,0l	5,90 €

Cognac, Weinbrände, ausländische Spezialitäten

Asbach	1,80 €
Metaxa 5*	2,50 €
Metaxa 7*	3,00 €
Calvados	2,50 €
Hennessy	3,00 €
Martell	3,00 €
Remy Martin	3,00 €
Vecchia Romagna	3,00 €
Grappa	2,50 €



Whisky

Jameson	2,50 €
Jim Beam	2,50 €
Johnny Walker	2,50 €
Ballantines	2,50 €
Jack Daniels	2,70 €
Chivas Regal	3,20 €

.... fragen Sie nach unserem Whisky-Karte, mit einer reichhaltigen Auswahl an **Single-Malts ...**

Liköre

Bananenlikör	1,80 €
Crème de cassis	1,80 €
Batida de coco	1,80 €
Baileys	2,20 €
Amaretto	1,80 €
Southern Comfort	2,20 €

dem für Diabetiker. Bereits „normales“ Bier besitzt sehr wenig Kalorien.

Ein Pils dauert sieben Minuten

Falsch. Wer darauf besteht, dass sein Pils sieben Minuten benötigt, der bekommt garantiert ein schales Bier, aus dem die Kohlensäure entschwunden ist. Eine schöne Schaumkrone bekommt man mit ein- bis dreimaligem

.... das schönste ist der Schluß:

Französischer Obstbrand
2,50 €

Nachzapfen in etwa drei Minuten – und ein frisches Bier!

Bier ist nur zum Trinken gut

Falsch! Es lässt sich auch hervorragend zum Kochen, Grillen oder zur Haarpflege verwenden.

Inhaltsstoffe

1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 6. geschwärzt; 9. mit Süßungsmittel; 13. koffeinhaltig; 14. chininhaltig; 16. Formfleischvorderschinken²

Wenn's kalt ist:

Heißer Apfelwein	2,20 €
Glühwein	2,20 €
Pott heiße Milch mit Honig	2,80 €

Für den Magen! 2cl

Fernet Branca	1,80 €
Menta	1,80 €
Underberg	1,80 €
Jägermeister	1,80 €
Ramazotti	1,80 €
Averna	1,80 €
Kümmerling	1,80 €
Sambuca	1,80 €



Spirituosen

Fürst Bismarck	1,80 €
Moskowskaya	1,80 €
Ouzo	1,80 €
Gin	1,80 €
Bacardi	1,80 €
Tequila	2,00 €
Brauner Tequila	2,20 €
Malteser	2,00 €
Jubiläumsaquavit	2,50 €
Obstler	1,80 €
Himbeergeist	1,80 €
Kirschwasser	1,80 €
Zwetschgenwasser	1,80 €
Williams-Birne	1,80 €
Friesengeist	2,50 €

Tasse oder Kännchen?

„Bitte schön?“
„Ich möchte bitte eine Tasse Kaffee!“
„Wir haben leider nur Kännchen!“
„Das ist aber schade!“
„Soll ich Ihnen ein Kännchen bringen?“
„Ja, bitte sehr – wenn Sie keine Tasse haben!“
„Kommt sofort!“
„So, bitte Ihr Kaffee, mein Herr!“
„Ach, Sie haben noch eine gefunden?“
„Eine was?“
„Eine Tasse!“
Sie sagten doch, Sie hätten keine!“
„Wieso haben wir keine Tassen?“
„Ja, das hab ich mich auch gefragt!“
„Also, was wollen Sie nun eigentlich?“
„Entschuldigen Sie, Fräulein, Sie sagten, als ich eine Tasse Kaffee bestellen wollte, Sie hätten leider nur Kännchen. Und nun sehe ich, dass Sie eine Tasse mitgebracht haben!“
„Natürlich, wollen Sie denn den Kaffee aus dem Kännchen trinken?“
„Nein, ich wollte ja auch eine Tasse haben. Aber da sagten Sie, Sie hätten nur Kännchen!“
„Entschuldigen Sie, zu einem Kännchen gehört eine Tasse!“
„Das meine ich auch. Aber wenn Sie nur diese eine Tasse – die Sie jetzt für mich aufgetrieben haben – besitzen? Was machen Sie dann, wenn auf einmal 50 Leute Kännchen bestellen?“
„Das ist noch nie passiert! Die bestellen alle erst immer eine Tasse – bis ich sage, dass wir nur Kännchen haben!“
„Aber hier gibt es doch keine Tassen!“
„Deshalb sage ich ja, dass wir nur Kännchen haben!“
„Das ist ja fürchterlich für Sie! Hören Sie, ich wohne nicht weit von hier. So 10 bis 12 Tassen könnte ich auftreiben.“
„Aber, wir brauchen keine Tassen, mein Herr!“
„Sie brauchen keine, wenn 50 Leute auf einmal bestellen?“
„Mein Gott, die kriegen doch eine mit dem Kännchen!“
„Ich denk, Sie haben keine!“
„Ohne Kännchen haben wir auch keine.“
„Wieso müssen Sie immer ein Kännchen dazunehmen, wenn Sie eine Tasse einkaufen?“
„Sagen Sie mal, wollen Sie mich auf den Arm nehmen? Sie haben jetzt Ihre Tasse und Ihr Kännchen!“
„Wieso mein Kännchen? Das ist Ihr Kännchen.“
„Ich wollte ja gar keins! Schütten Sie bitte die Tasse voll, und nehmen Sie das Kännchen wieder mit!“
„Das geht nicht!“
„Warum geht das nicht?“
„Weil im Kännchen zwei Tassen drin sind!“
„Nun reicht es mir aber, Fräulein Sie

1.	PIZZA MARGHERITA mit Tomaten und Käse	4,50 €
2.	PIZZA DELLE mit Tomaten, Käse und Sardellen	5,80 €
3.	PIZZA AL SALAME mit Tomaten, Käse und Salami ^{2,3}	5,30 €
4.	PIZZA PEPERONI mit Tomaten, Käse und Peperoniwurst ^{2,3}	5,30 €
5.	PIZZA FUNGI mit Tomaten, Käse und Pilzen	5,30 €
6.	PIZZA AL PROSCIUTTO mit Tomaten, Käse und Schinken ¹⁶	5,30 €
7.	PIZZA AGLIO mit Tomaten, Käse und Knoblauch	5,30 €
8.	PIZZA TONNO mit Tomaten, Käse und Thunfisch	5,80 €
9.	PIZZA BOLO mit Tomaten, Käse und Bolognesesoße	5,80 €
10.	PIZZA PISA mit Tomaten, Käse, Pilzen und Salami ^{2,3}	5,80 €
11.	PIZZA CAPRICCIOSA mit Tomaten, Käse, Schinken ¹⁶ und Artischocken ³	6,40 €
12.	PIZZA MIX mit Tomaten, Käse, Salami ^{2,3} , Peperoniwurst ^{2,3} und Pilzen	6,40 €
13.	PIZZA PAZZA mit Tomaten, Käse, Thunfisch, Mais und Zwiebeln	6,40 €
14.	PIZZA SPEZIALE mit Tomaten, Käse, Pilze, Zwiebeln, Schinken ¹⁶ und Ei	6,40 €
15.	PIZZA 4 STAGIONE mit Tomaten, Käse, Oliven ⁶ , Schinken ¹⁶ , Artischocken, Zwiebeln und Pilzen	7,50 €
16.	PIZZA DARMSTÄDTER HOF mit Tomaten, Käse, Schinken ¹⁶ , Salami ^{2,3} , Peperoniwurst ^{2,3} , Pilzen und Zwiebeln	7,50 €
17.	PIZZA SANCHO mit Tomaten, Käse, Schafskäse und frischem Paprika	6,40 €
18.	PIZZA PRIMAVERA mit Tomaten, Käse, Oliven ⁶ , Pilze, Artischocken, Knoblauch und Petersilie	7,50 €
19.	PIZZA NAPOLI mit Mozzarella, frische Tomatenscheiben und Basilikum	7,50 €
20.	PIZZA FORMAGGIO mit Edamer, Schafskäse, Mozzarella, Camembert und Gorgonzola	8,50 €
21.	PIZZA PISCHIPEP mit Tomaten, Käse, Pilzen, Schinken ¹⁶ und Peperoniwurst ^{2,3}	6,40 €
22.	PIZZA CAPPO mit Tomaten, Käse, Schafskäse, frischen Tomatenscheiben, Peperoniwurst ^{2,3} , grünen Peperoni und Knoblauch	7,50 €

Jede weitere Zutat plus 0,80 €; (Thunfisch, Artischocken, Schafskäse, Mozzarella, Gorgonzola, Sardellen 1,30 €; Knoblauch 0,50 €; Knoblauch- oder Bolognesesoße 1,50€)



wollen mir doch nicht einreden, dass in dem Kännchen gar kein Kaffee, sondern zwei Tassen drin sind!“
„Zwei Tassen Kaffee mein Herr!“
„Vorhin hatten Sie nicht mal eine Tasse! Mit der, die hier auf dem Tisch steht, wären das jetzt schon drei!“
„Sie machen mich ganz verrückt! Bitte 3, 10!“
„Wieso 13? Ich habe drei gesagt!

Ich will aber nur eine! Und nun bringen Sie das Kännchen wieder weg!“
„Bitte schön!“
„Halt! Sie haben ja vergessen, die Tasse voll zu gießen!“
„Wir haben keine Tassen, mein Herr!“
Eine Kopie von „Tasse oder Kännchen“ erhalten Sie kostenlos an der Theke