





Frisch vom Fass Euro

Füchschen Alt, hausgebraut und obergärig 0,25 l 2,10
(alc. 4,8% vol.)

Aus der Flasche Euro

Füchschen Pils, hausgebraut und untergärig 0,33 l 2,80
(alc. 5,2% vol.)

Füchschen Weizen 0,50 l 4,30
(alc. 5,4% vol.)

Füchschen Alt alkoholfrei, isotonisch 0,33 l 2,80

Hauseigene alkoholfreie Getränke (DE-ÖKO-001)

Bio-Rhabarberschorle 0,33 l 3,00
Bio-Zitronenlimonade ⁸ 0,33 l 3,00

Alkoholfreie Getränke Euro

1 Tasse Kaffee, frisch gebrüht 2,40
1 Tasse Espresso, frisch gebrüht 2,40
1 Glas Tee (Früchte-, Pfefferminz-, Kamillen-, Schwarzer Tee) 2,30
Apfelsaft ¹ 0,2 l / 0,4 l 2,40 / 4,80
Tafelwasser / Tafelwasser still 0,2 l / 0,4 l 2,00 / 4,00
Coca Cola ^{2,3} 0,2 l / 0,4 l 2,10 / 4,20
Coca Cola light ^{1,2,3,4,9} / Coca Cola Zero ^{1,2,3,4,9} 0,2 l / 0,4 l 2,10 / 4,20
Apfelschorle ¹ 0,2 l / 0,4 l 2,10 / 4,20
Fanta ^{1,2,8} 0,2 l / 0,4 l 1,60 / 3,20

Spirituosen Euro

Düsseldorfer Korn (alc. 32% vol.) 2 cl 2,00
Samtkragen (alc. 32% vol.) 2 cl 2,20
Jubiläums Aquavit (alc. 42% vol.) 2 cl 3,20
Malteser (alc. 40% vol.) 2 cl 3,00
Eversbusch (alc. 46% vol.) 2 cl 3,10
Nordsturm (alc. 42% vol.) 2 cl 3,00
Killepitsch (alc. 42% vol.) 2 cl 3,00
Ratzeputz (alc. 58% vol.) 2 cl 3,30
Löwentor Fleischhauer (alc. 38% vol.) 2 cl 2,60
Kirschwasser (alc. 43% vol.) 2 cl 3,40
Fernet Branca (alc. 39% vol.) 2 cl 3,00
Jägermeister (alc. 35% vol.) 2 cl 3,00
Ramazzotti (alc. 30% vol.) 2 cl 3,00
Russian Standard Vodka (alc. 40% vol.) 2 cl 3,00

Weine Euro

vom Weingut Pan in Landau-Nussdorf

Grauer Burgunder ¹, *Trocken* (alc. 12,5% vol.) 0,20 l 4,90
Roséwein ¹, *Halbtrocken* (alc. 12% vol.) 0,20 l 4,80
Spätburgunder ¹, *Halbtrocken* (alc. 12% vol.) 0,20 l 5,10
Weißweinschorle ¹, (alc. 6,3% vol.) 0,20 l 3,90

Getränkerverkauf außer Haus

**Füchschen Alt + Füchschen Pils
+ Füchschen Weizen
+ Füchschen Alt alkoholfrei
+ Bio-Rhabarberschorle
+ Bio-Zitronenlimonade**

In Flaschen und Fässern an der Theke erhältlich.
Weitere Auskünfte am „Beichtstuhl“.



Füchsches Frühstück bis 11.30 Uhr Euro

Füchsches Brauhaus-Frühstück

Mett, grobe Leberwurst, Käse, gekochter Schinken, Bierwurst, Brötchen, Brot und Butter ^{2,6,7,11,a,g,l,j} 6,10

Füchsches süßes Frühstück

Obstquark, Marmelade, Nutella und Honig, zwei Brötchen, Brot und Butter ^{a,e,g} 5,60

Rührei von drei Eiern 3,50

Rührei von drei Eiern, Graubrot und Butter ^{a,g} ... 4,70

mit Lauch und Kirschtomaten 5,20

mit gekochtem Schinken ⁷ 5,70

Strammer Max: zwei Spiegeleier auf

Graubrot mit gekochtem Schinken ^{7,a,g} 6,90

Bierhappen (zwei halbe Brötchen ^{a,g}) Euro

Thüringer Rotwurst ^{7,g,l,j} 3,50

Leberwurst fein oder grob ^{7,11,g,l,j} 3,50

Bierwurst oder Schwartemagen ^{7,8,g,l,j} 3,50

Holländer Käse ^{2,9} 3,60

Schweinemetz 3,60

Gekochter Schinken ^{7,g,l,j} 3,60

Roher Schinken ^{7,g,l,j} 3,70

Rindergehacktes ⁹ 3,70

Kalte Speisen (Spezialitäten) Euro

Zwei Gewürzgurken ⁴ 1,80

Blutwurst mit Zwiebeln, Röggelchen,

Brot und Butter ^{5,7,a,g,l,j} 6,10

Russenei nach „Johannas Art“, drei halbe Eier,

garniert auf Kartoffelsalat mit Remouladen-

sauce und gekochtem Schinken ^{4,7,a,c,g,l,j} 8,10

„Rheinischer Tapas-Teller“

mit Gouda, Mettwurst, Blutwurst,

Gewürzgurken, Brot und Butter ^{2,4,7,a,g,l,j} 8,40

Schweinemetz mit Zwiebeln,

dazu Brot, Röggelchen und Butter ^{a,g} 8,90

Weinsülze mit Remouladensauce, Ei

und Bratkartoffeln ^{5,7,8,a,g,l,j} 10,20

Füchschenteller mit Kartoffelsalat und

Wurstspezialitäten auf Brot ^{4,7,a,c,f,g,l,j} 10,40

Schweizer Wurstsalat mit

Käsestreifen, Essigurken, Zwiebeln

und Bratkartoffeln ^{1,4,7,l,j,g} 10,80

Rindergehacktes mit Kapern, Ei, Röggelchen,

Brot und Butter ^{a,g} 12,10

Heringsstipp nach Großmutter's Art mit Äpfeln,

Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{1,4,a,c,f,g} 12,40

Roastbeef mit Remouladensauce

und Bratkartoffeln ^{1,4,a,c,f,g,j} 13,80

Suppen Euro

Tasse Fleischbrühe mit Treberbrot ^{a,i} 3,80

Leberknödelsuppe mit Treberbrot ^{a,c,g,i} 5,10

Thekentopf: Gulaschsuppe mit Röggelchen ^{a,g,l,j} ... 6,70

Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung • 1 mit Konservierungsstoff(en), 2 mit Farbstoff(en), 3 koffeinhaltig, 4 mit Süßungsmittel(n), 5 mit Geschmacksverstärkern, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz, 8 mit Antioxidationsmitteln, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 geschwefelt, 11 mit Milcheiweiß, 12 erhöhter Koffeingehalt, **Allergene:** a glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste) und die Erzeugnisse daraus, b Krebstiere und die Erzeugnisse daraus, c Hühnerier und die Erzeugnisse daraus, d Fische und die Erzeugnisse daraus, e Erdnüsse und die Erzeugnisse daraus, f Sojabohnen und die Erzeugnisse daraus, g Kuhmilch/Laktose und die Erzeugnisse daraus, h Schalenfrüchte und die Erzeugnisse daraus, i Sellerie und die Erzeugnisse daraus, j Senf und die Erzeugnisse daraus, k Sesamsamen und die Erzeugnisse daraus, l Schwefeldioxid und Sulfite ab einer Menge von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m Lupinen und die Erzeugnisse daraus, n Weichtiere und die Erzeugnisse daraus

Grundsätzlich können Spuren von Allergenen in unseren Speisen und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden. Bitte sprechen Sie mit unserem Personal, wir helfen Ihnen gerne bei Ihrer Auswahl.

Warme Speisen (Spezialitäten) Euro

Schweinehaxe mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{a,g,l,j} 16,30

Schweinehaxe mit Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree ^{a,g,l,j} 16,30

Eisbein mit Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree ^{7,a,g,i} 16,30

Brat- oder Bauernwurst mit Kartoffelsalat und Röggelchen ^{4,a,c,f,g,l,j} 8,70

Fleischwurst mit Kartoffelsalat und Röggelchen ^{2,4,a,c,g,l,j} 9,10

Dicke Bohnen mit Sahne-Kartoffelpüree und Speck ^{1,7,8,a,g,l,j} 10,50

Leberklöße mit Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree ^{1,7,a,c,g,l,j} 11,20

Gekochtes Ochsenfleisch in Meerrettichsauce mit Wirsing und Salzkartoffeln ^{1,7,8,a,g,l,j,i} 12,80

Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat ^{7,a,c,g} 12,90

Schlachtplatte „Art des Hauses“ mit Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree ^{1,7,a,g,l,j} 13,20

Schweinenackensteak „Holzfäller Art“ mit Kräuterbutter, Schmelzzwiebeln,

Bratkartoffeln und Salat ^{1,5,7,g} 13,30

Grillrippchen mit Ofenkartoffel,

Kräuterquark und Dip ^{4,f,g} 13,80

Herzhafte Rinderroulade mit

Erbsen-Möhren und Salzkartoffeln ^{1,7,a,g,l,j} 15,20

Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rotkohl,

Kartoffelklößen und Apfelmus ^{2,8,10,a,c,l,i} 15,80

Knusprige halbe Ente mit Kirschtotkohl

und Kartoffelklößen ^{a,c,i} 15,80

Salate Euro

Beilagensalat ⁹ 4,10

Großer Salatteller mit Vinaigrette,

Ofenkartoffel und Kräuterquark ⁹ 8,80

Füchschen's Salatteller in Vinaigrette mit

Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern ^{7,g} 9,90

Großer Salatteller mit Joghurtdressing,

Putenbruststreifen, Zwiebeln und Curry,

dazu Treberbrot und Butter ^{a,g} 12,50

Extra-Treberbrot und Butter ^{a,g} 1,50

Kinderteller Euro

Paniertes Schnitzel oder eine Bratwurst

mit Erbsen-Möhren und

Sahne-Kartoffelpüree ^{7,a,c,g,l,j} 5,80

Käse Euro

Mainzer Käse mit Zwiebeln und Kümmel eingelegt, dazu Röggelchen und Butter ^{a,g,l,j} 5,10

Camembert mit edelsüßem Paprika gewürzt, dazu Brot und Butter ^{a,g} 6,80

Portion Gouda mit Zwiebeln, Schwarzbrot,

Röggelchen und Butter ^{2,a,g} 7,30

