



Frisch vom Fass

Füchschens Alt, hausgebraut und obergärig 0,25 l 2,20 <small>(alc. 4,8% vol.)</small>	Euro
Füchschens Pils, hausgebraut und untergärig 0,30 l 2,70 <small>(alc. 5,2% vol.)</small>	

Aus der Flasche

Füchschens Weizen 0,50 l 4,50 <small>(alc. 5,4% vol.)</small>	Euro
Füchschens Alt alkoholfrei, isotonisch 0,33 l 2,90	
Füchschens Weizen alkoholfrei 0,50 l 4,50	

Hauseigene alkoholfreie Getränke (DE-ÖKO-001)

Bio-Rhabarberschorle 0,33 l 3,20	
Bio-Zitronenlimonade ⁸ 0,33 l 3,20	

Alkoholfreie Getränke

1 Tasse Kaffee, frisch gebrüht 2,50	Euro
1 Tasse Espresso, frisch gebrüht 2,50	
1 Glas Tee (Früchte-, Pfefferminz-, Kamillen-, Schwarzer Tee) 2,40	
Apfelsaft ¹ 0,2 l / 0,4 l 2,50 / 5,00	
Tafelwasser / Tafelwasser still 0,2 l / 0,4 l 2,10 / 4,20	
Afri Cola ^{1,2,3} 0,2 l / 0,4 l 2,20 / 4,40	
Afri Cola ohne Zucker ^{1,2,3,4,9} 0,2 l / 0,4 l 2,20 / 4,40	
Apfelschorle ¹ 0,2 l / 0,4 l 2,20 / 4,40	
Bluna Orange ^{1,2,8} 0,2 l / 0,4 l 1,70 / 3,40	

Spirituosen

Düsseldorfer Korn (alc. 32% vol.) 2 cl 2,20	Euro
Samtkragen (alc. 32% vol.) 2 cl 2,40	
Jubiläums Aquavit (alc. 42% vol.) 2 cl 3,50	
Malteser (alc. 40% vol.) 2 cl 3,20	
Eversbusch (alc. 46% vol.) 2 cl 3,30	
Nordsturm (alc. 42% vol.) 2 cl 3,20	
Killepitsch (alc. 42% vol.) 2 cl 3,20	
Ratzeputz (alc. 58% vol.) 2 cl 3,50	
Löwentor Fleischhauer (alc. 38% vol.) 2 cl 2,80	
Kirschwasser (alc. 43% vol.) 2 cl 3,60	
Fernet Branca (alc. 39% vol.) 2 cl 3,20	
Jägermeister (alc. 35% vol.) 2 cl 3,20	
Ramazzotti (alc. 30% vol.) 2 cl 3,20	
Russian Standard Vodka (alc. 40% vol.) 2 cl 3,20	

Weine

vom Weingut Pan in Landau-Nussdorf	Euro
<i>Grauer Burgunder</i> ¹ , <i>Trocken</i> (alc. 12,5% vol.) 0,20 l 5,10	
<i>Roséwein</i> ¹ , <i>Halbtrocken</i> (alc. 12% vol.) 0,20 l 5,00	
<i>Spätburgunder</i> ¹ , <i>Halbtrocken</i> (alc. 12% vol.) 0,20 l 5,30	
<i>Weißweinschorle</i> ¹ , (alc. 6,3% vol.) 0,20 l 4,10	

Getränkerverkauf außer Haus

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

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



Füchshes Frühstück bis 11.30 Uhr

Füchshes Brauhaus-Frühstück

Mett, grobe Leberwurst, Käse, gekochter Schinken, Bierwurst, Brötchen, Brot und Butter ^{2,6,7,11,a,g,l,j} 6,80	Euro
---	-------------

Füchshes süßes Frühstück

Obstquark, Marmelade, Nutella und Honig, zwei Brötchen, Brot und Butter ^{a,e,g} 5,90	Euro
Rührei von drei Eiern 3,70	
Rührei von drei Eiern, Graubrot und Butter ^{a,g} 4,90	
mit Lauch und Kirschtomaten 5,40	
mit gekochtem Schinken ⁷ 5,90	
Strammer Max: zwei Spiegeleier auf Graubrot mit gekochtem Schinken ^{7,a,g} 6,90	

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

Thüringer Rotwurst ^{7,g,l,j} 3,80	Euro
Leberwurst fein oder grob ^{7,11,g,l,j} 3,80	
Bierwurst oder Schwartemagen ^{7,8,g,l,j} 3,80	
Holländer Käse ^{2,g} 3,90	
Schweinemetz 3,90	
Gekochter Schinken ^{7,g,l,j} 3,90	
Roher Schinken ^{7,g,l,j} 4,00	
Rindergehacktes ⁹ 4,00	

Kalte Speisen (Spezialitäten)

Zwei Gewürzgurken ⁴ 1,80	Euro
Blutwurst mit Zwiebeln, Röggelchen, Brot und Butter ^{5,7,a,g,l,j} 6,20	
Russenei nach „Johannas Art“, drei halbe Eier, garniert auf Kartoffelsalat mit Remouladensauce 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} 8,60	
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} 10,50	
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} 12,30	
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} 13,90	

Suppen

Tasse Fleischbrühe mit Treberbrot ^{a,l} 3,90	Euro
Leberknödelsuppe mit Treberbrot ^{a,c,g,l} 5,20	
Thekentopf: Gulaschsuppe mit Röggelchen ^{a,g,l,j} 6,90	

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 Hühnerlei 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)

Schweinehaxe mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{a,g,l,j} 16,50	Euro
Schweinehaxe mit Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree ^{a,g,l,j} 16,50	
Eisbein mit Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree ^{7,a,g,l} 16,50	
Brat- oder Bauernwurst mit Kartoffelsalat und Röggelchen ^{4,a,c,f,g,l,j} 8,90	
Fleischwurst mit Kartoffelsalat und Röggelchen ^{2,4,a,c,g,l,j} 9,30	
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,l} 12,80	
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	
Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat ^{7,a,c,g} 13,40	
Grillrippchen mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und Dip ^{4,f,g} 13,80	
Herzhafte Rinderroulade mit Erbsen-Möhren und Salzkartoffeln ^{1,7,a,g,l,j} 15,60	
Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Apfelmus ^{2,8,10,a,c,l,j} 16,40	
Knusprige halbe Ente mit Kirschtotkohl und Kartoffelklößen ^{a,c,l} 16,40	

Salate

Beilagensalat ⁹ 4,10	Euro
Großer Salatteller mit Vinaigrette, Ofenkartoffel und Kräuterquark ⁹ 9,20	
Füchschens Salatteller in Vinaigrette mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern ^{7,g} 10,30	
Großer Salatteller mit Joghurtdressing, Putenbruststreifen, Zwiebeln und Curry, dazu Treberbrot und Butter ^{a,g} 12,70	
Extra-Treberbrot und Butter ^{a,g} 1,70	

Kinderteller

Paniertes Schnitzel oder eine Bratwurst mit Erbsen-Möhren und Sahne-Kartoffelpüree ^{7,a,c,g,l,j} 6,30	Euro
--	-------------

Käse

Mainzer Käse mit Zwiebeln und Kümmel eingelegt, dazu Röggelchen und Butter ^{a,g,l,j} 5,80	Euro
Camembert mit edelsüßem Paprika gewürzt, dazu Brot und Butter ^{a,g} 7,30	
Portion Gouda mit Zwiebeln, Schwarzbrot, Röggelchen und Butter ^{2,a,g} 7,90	

