

Speise- und Getränkekarte



Herzlich Willkommen beim

Apfelwein Solzer

Der Apfelwein-Solzer ist eine der wenigen Bornheimer Apfelweinwirtschaften, die sich ihre typische – Alt Bornheimer – Gemütlichkeit bis heute erhalten haben. Unsere Wirtschaft blickt auf eine bewegte Geschichte bis weit in das 16. Jahrhundert zurück. Im Laufe der Zeit wurde ihr Name mehrfach geändert, meist in Zusammenhang mit dem Eintritt eines neuen Wirtes.

Wir möchten, daß Sie sich bei uns bestens bewirten und immer wohl fühlen, denn als Familie Solzer betreiben wir in nunmehr fünfter Generation – seit dem Erwerb im Jahre 1893 – diese traditionsreiche Apfelweinwirtschaft. Und seit dem Jahre 1969 ist sie auch unter ihrem heutigen Namen „Apfelwein-Solzer“ beliebt und bekannt.

Wir legen großen Wert auf die Qualität und Ursprünglichkeit unseres echten, selbstgekelterten Apfelweins, auf stets erstklassige Zutaten, die frische Zubereitung der angebotenen Speisen und den perfekten

Service am Gast. Daher finden Sie auf unserer Speisekarte auch nur eine überschaubare Auswahl an Speisen, die typisch für Apfelweinwirtschaften sind – und von uns authentisch zubereitet werden.

Unsere zusätzliche, wechselnde Tageskarte bereichert je nach Saison das Angebot, hier finden Sie die aktuellen Schmankerl, die eben nicht immer zu haben sind.

Wenn aber trotzdem etwas einmal nicht so ist, wie es eigentlich sein sollte oder Sie eine Frage haben: Lassen Sie es uns bitte wissen, sprechen Sie uns offen und ehrlich an – denn als überzeugte Wirtsleute sind wir ganz auf Ihre Meinung angewiesen.

Ihre Wirtsleute

Küche, Kult und Kelter: www.solzer-frankfurt.de

Gut Frankfurterisch und leckere Kleinigkeiten

- 99 Hausgemachte Markklößchen Suppe EUR 3,50
- 101 Hausgemachte Tafelspitzbrühe mit Maultaschen oder Gemüsestreifen EUR 3,50
- 103 Handkäs – wahlweise mit oder ohne Musik .. EUR 2,60
- 93 „Bernemer Schneekanone“ – wenn Schneegestöber und Handkäs-Tartar sich bei Brot und Butter treffen EUR 5,90
- 115 Grosser Gartensalat – marktfrische Salate der Saison mit einem pffiffigen Mix aus ausgesuchten, gerösteten Kernen EUR 7,90
- 116 oder lieber einen „Grossen Gartensalat spezial“ – geröstete Kerne, kombiniert mit kurzgebratenen Streifen vom argentinischen Roastbeef EUR 11,90
- 117 oder lieber einen „Grossen Gartensalat Gamba“ – mit gebratenen Riesengarnelen, Aioli und Knobli-Brot EUR 12,90
- 124 Gekochtes Rippchen mit Kraut und Püree³ .. EUR 8,80
- 95 Gegrilltes Rippchen mit Kraut und Püree³ ... EUR 8,80
- 96 Knusprig-kross paniertes Kotelett vom Schwein, mit Frankfurter Kartoffelsalat³ EUR 9,80
- 121 Original „Frankfurter Grüne Soße“ mit 4 halben Eiern und Salzkartoffeln EUR 7,70
- 119 Tafelspitz mit Original „Frankfurter Grüner Soße“ und Salzkartoffeln EUR 10,50

Die kulinarische Empfehlung von PRINZ Frankfurt:

- 129 Solzer's Kartoffelkloß - gefüllt mit Hausmacher Leberwurst, serviert mit deftiger Zwiebel-Specksoße auf einem Sauerkrautbett^{2,4} EUR 7,40
- 98 Solzer's Schlachtplatte – Feine Blut- und Leberwürstchen, Kasseler Rippchen, Leberknödel, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree, Kraut und Meerrettichsenf EUR 10,50

Das Wurst-Einmaleins

- 111 Portion Presskopf vom Bauern Trapp, mit Musik Bauernbrot & Butter EUR 4,90
- 131 Original „Gref-Völsings“-Rindswurst mit Kraut und Brot EUR 4,70
- 132 Fleischwurst mit Kraut und Brot EUR 5,40
- 134 Bratwurst mit Apfelweinsauce^{2,4,7} Kraut und Püree EUR 6,90
- 133 Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat^{2,3,4,7} .. EUR 4,90
- 113 Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln^{2,3,4} .. EUR 7,50

Erläuterung der enthaltenen Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsmittel, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 12) enthält eine Phenylalaninquelle

Deftiges aus Grill und Pfanne

- 150 „Pfannen-Schafkäse“ mit Knoblauchsauce, ausgewählten Salaten der Saison und Knobli-Brot .. EUR 6,90
- 139 Argentinisches Rumpsteak vom Grill (250 g) mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat EUR 15,50
- 128 Knusprige Schweinshaxe frisch vom Haxengrill mit Dunkelbiersauce, Kraut und Kartoffelpüree .. EUR 9,80
- 142 Schweinelendchen mit Dijon-Senfsoße, Butternudeln und Salat EUR 12,90

Solzer's Schnitzelparade

All unsere Schnitzel werden aus der Schweineoberschale mit mindestens 180g frisch zubereitet – in Metzgerqualität!

- 148 Solzer's Zwiebelschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat EUR 10,90
- 123 „Bernemer Schnitzel“ – paniertes Schnitzel mit „Grüner Soße“ und Bratkartoffeln EUR 9,90
- 145 Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, Meerrettich und Salat EUR 9,50
- 147 Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Bratkartoffeln und Salat EUR 10,90

Die kulinarische Empfehlung des Journal Frankfurt:

- 94 Frankfurter Krüstchenschnitzel, mit Spiegelei auf geröstetem Bauernbrot, mit grüner Soße und Meerrettich, Salatgarnitur EUR 9,50

Beilagen

- 135 Sauerkraut EUR 2,00
- 136 Frankfurter Kartoffelsalat (hausgemacht) EUR 2,50
- 137 Kartoffelpüree EUR 2,20
- 159 Beilagensalat EUR 3,50

Un hinnerher ? Dessert !

- 157 Hausmacher Schokopudding mit Vanillesoße .. EUR 3,50

Für alle kleinen Gäste bis 12 Jahre erhalten Sie beim Apfelwein-Solzer fast alle angebotenen Speisen gerne auch als halbe Portionen zum halben Preis .