

Klaane Sachshäuser

SPEISENKARTE



*Traditionsreiche Apfelweingaststätte
in Sachsenhausen
mit Sommergarten
seit 1886*



Aus der Frankfurter Küche

Unsere Küche hat bis 22.30 Uhr geöffnet

<i>Vorspeisen</i>	Euro
Handkäse mit Brot und Butter	4,90
Handkäse mit Musik , Brot und Butter	5,30
Sachsenhäuser Schneegestöber mit Brot und Butter	10,30
<i>Hauptspeisen</i>	
1 Paar Frankfurter Würstchen ^{1,2,3} mit Sauerkraut und Brot	9,90
Rindswurst ^{1,2,3} mit Sauerkraut und Brot	8,90
Frankfurter Grüne Soße mit vier halben Eiern und Salzkartoffeln	14,90
Bauernsülze ^{2,3} mit Essig und Öl, Zwiebeln und Bratkartoffeln	14,90
Rippchen ¹ gekocht oder gegrillt mit Sauerkraut und Brot	16,90
Gekochte Haspel (Eisbein) ¹ mit Sauerkraut und Brot	16,00
Schweinebauch aus dem Ofen mit Biersoße, Püree und Sauerkraut	17,30
Frankfurter Schlachtplatte (Stück Rippchen ¹ , Stück Bauchspeck ¹ , Leberwurst ^{4a} und Blutwurst ^{1,4b}) mit Sauerkraut und Püree	18,90
Schweinshaxe aus dem Ofen mit Sauerkraut und Brot	18,90
Tatar, frisch durchgelassen zum Selbstanmachen mit Kapern, gehackten Zwiebeln und Gewürzgurken, Sardellenfilets, rohem Eigelb, Brot und Butter	18,90
Gebratenes Tatar mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln und Salat	19,90
Gekochter Tafelspitz mit Frankfurter Grüne Soße, Salzkartoffeln und Wurzelgemüse	20,90
Frankfurter Schnitzel mit Frankfurter Grüne Soße und Bratkartoffeln	19,90
Gekochtes Schäufelchen ¹ mit Sauerkraut und Brot	23,90
Frankfurter Platte , ab 4 Personen: Haxe, Rippchen ¹ , Bauchfleisch, Frankfurter Würstchen ^{1,2,3} , Rindswürste ^{1,2,3} , Bratwürste, dazu Sauerkraut, Bratkartoffeln und Püree	22,50 pro Person
<i>Beilagen</i> in Verbindung mit einem Hauptgericht	
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Püree oder Sauerkraut	5,00
Gemischter Salat oder Tagesgemüse	5,00
Frankfurter Grüne Soße (200g)	5,50
Brot	1,00

Zusätze 1: mit Konservierungsstoff, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Phosphat,
4: mit Geschmacksverstärker (4a=E472, 4b=E621-Glutamat)



Weitere Spezialitäten

Vorspeisen

	Euro
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	7,80
Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz, Wurzelgemüse und Spätzle	8,50

Hauptspeisen

Frankfurter Wurstsalat ^{2,4} aus Lyoner, Gurke, Zwiebeln und Apfel mit Bratkartoffeln	15,40
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	16,90
Hausgemachte Bratwürste mit Sauerkraut und Püree	16,50
Gemischter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust , Kirschtomaten, Gurke, Karotte, Rettich, Paprika und Hausdressing	16,50
Gemischter Blattsalat mit Avocado, Ziegenfrischkäse, karamellisierten Champignons und Honig-Senf-Dressing	15,90
»Klaane Krüstchen« , kleines paniertes Schnitzel mit Kräuter-Käse überbacken auf Reibekuchen und mit gemischtem Salat	17,90
Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	16,90
Schweinebäckchen in Rotwein geschmort mit in Balsamico gebratenem Lauchgemüse und hausgemachten Spätzle	19,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln und Gemüse oder gemischtem Salat	19,50
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gemüse oder gemischtem Salat	25,90
Jägerschnitzel mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	19,90
Schweinemedallions mit Apfelschnitten in Calvadosrahmsoße, Bratkartoffeln und gemischtem Salat oder Gemüse	21,50
Hüftsteak vom Angus-Rind mit Pfeffer-Cognac-Soße, Kräuterbutter, oder Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat oder Gemüse	22,90
Mariniertes Schäufelchen ¹ mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	24,90

Frische Fische

Panierter Seelachs mit Frankfurter Grüne Soße und Salzkartoffeln	17,90
Forelle »Müllerin« aus heimischen Gewässern, gebraten, mit Salzkartoffeln und grünem Blattsalat	21,90

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis ⁵ und Sahne	8,50
Kirschcrêpes ⁵ mit Vanilleeis ⁵ und Sahne	8,50
»Ebbelränzchen« mit Vanilleeis ⁵ und Sahne	8,50

Zusätze

1: mit Konservierungsstoff

2: mit Antioxidationsmittel

3: mit Phosphat

4: mit Geschmacksverstärker

5: mit Farbstoff



Getränke

Apfelwein

Apfelwein

Euro

Bembel (4er, 5er, 6er ... 10er)

0,3l **3,00**

je 0,3l **3,00**

Alkoholfreies

Apfelsaft / Äpfelschorle

0,2l / 0,4l **3,00 / 5,40**

Johannisbeer-Nektar / Johannisbeerschorle

0,2l / 0,4l **3,40 / 5,80**

Flasche Wasser, still

0,25l **2,90**

Flasche Wasser, mit Kohlensäure

0,25l / 0,75l **2,90 / 5,80**

Coca Cola / light^{2,5,6}, Spezi^{2,5,6}, Orangen^{2,5}- oder Zitronenlimo^{2,5}

0,2l / 0,4l **2,50 / 4,80**

Flasche Orangen^{2,5}- oder Zitronenlimonade^{2,5}, nur zum Bembel

0,7l **6,50**

Biere

Rhöner Pils vom Fass

0,3l / 0,5l **3,80 / 5,80**

Dunkles »Krug-Bräu« vom Fass, Breitenlesauer Landbier

0,3l / 0,5l **3,80 / 5,80**

Radler

0,3l / 0,5l **3,80 / 5,80**

Alkoholfreies Rhöner Pils

0,33l **3,80**

Weißweine

Riesling Hessische Bergstraße

0,2l / 1,0l **5,90 / 28,90**

Riesling Weingut Kaufmann Rheingau (Demeter)

0,2l / 1,0l **6,20 / 29,50**

Riesling/Weißburgunder Cuvée Weingut Kaufmann Rheingau
(Demeter)

0,2l / 0,75l **5,90 / 22,00**

Weißburgunder Weingut Kaufmann Rheingau (Demeter)

0,2l / 1,0l **6,20 / 29,50**

Grauburgunder Weingut Salwey Baden

0,2l / 1,0l **6,20 / 32,00**

Roséweine

Roséwein

0,2l / 0,75l **6,20 / 22,00**

Rotweine

Trollinger Baden-Württemberg, Deutschland

0,2l / 1,0l **5,50 / 27,00**

Medoc (Bordeaux) Frankreich

0,2l / 0,75l **5,90 / 22,00**

Syrah/Grenache Südfrankreich

0,2l / 0,75l **5,90 / 22,00**

Rosso Passo Italien

0,2l / 0,75l **5,90 / 22,00**

El Coto Crianza Spanien

0,2l / 0,75l **6,50 / 24,00**

Sekt

Crémant Méthode Champenoise

0,1l / 0,75l **4,90 / 34,00**

Apfelsecco »Roter Adam« alkoholfrei,

0,1l / 0,75l **4,90 / 34,00**

Cider World 2026 Award GOLD Gewinner

Piccolo-Apfelsecco »Roter Adam – Blanc de Rouge«,

0,2l **8,90**

Cider World 2026 Award Honor

Zusätze

2: mit Antioxidationsmittel,

5: mit Farbstoff,

6: koffeinhaltig



Getränke

Aperitifs

	Euro
Campari Soda ⁵	5cl 5,00
Campari Orange ⁵	5cl 5,50

Elsässer Obstbrandspezialitäten

Framboise, Mirabelle, Kirsch, Williams, Vieille Prune (Alte Pflaume) Distillerie Hagmeyer	je 2cl 4,90
--	-------------

Spirituosen

	je 2cl
Calvados Normandie (Morin AOC Selection)	3,80
Calvados Mispelchen ² Normandie (Morin AOC Selection)	4,20
Obstbrand	3,50
Malteser	3,90
Aquavit	4,20
Wodka	3,90
Ramazotti	4,00
Fernet Branca	3,80
Fernet Menta	3,80
Jägermeister	3,80
Underberg	3,80
Baileys	3,90

Heißgetränke

Tasse Kaffee oder Espresso	3,00
----------------------------	------

Liebe Gäste,

*wenn Ihnen Ihr Besuch gefallen hat, freuen wir
uns über eine positive Bewertung online.*



Google

Dear guests,

*if you enjoyed your visit, we would be delighted
to receive a positive review online.*



Tripadvisor

*Sollte etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein,
sprechen Sie uns bitte direkt an – nur so können
wir sofort reagieren und uns verbessern.*

*If something was not to your satisfaction,
please let us know immediately - this is the only
way we can react immediately and improve.*

Zusätze
2: mit Antioxidationsmittel
5: mit Farbstoff



Frankfurt home-style cooking

Our kitchen is open until 10.30 p.m.

<i>Starters</i>	Euro
Handkäse (traditional regional cheese) with bread and butter	4,90
Handkäse »mit Musik« with vinaigrette and chopped onions, bread and butter	5,30
»Sachsenhäuser Schneegestöber« , creamed cheese with bread	10,30
 <i>Main Dishes</i>	
2 Frankfurters (sausages^{1,2,3}) with sauerkraut and bread	9,90
Boiled beef sausage^{1,2,3} , with sauerkraut and bread	8,90
Frankfurt Green Sauce with 4/2 boiled eggs and boiled potatoes	14,90
Sülze^{2,3} with vinegar and oil, onions and fried potatoes	14,90
Loin pork rib¹, boiled or grilled , with sauerkraut and bread	16,90
Haspel (pickled knuckle of pork¹) , boiled, with sauerkraut and bread	16,00
Oven-roasted Pork Belly with beersauce, mashed potatoes and sauerkraut	17,30
Frankfurter Butcher's platter with sauerkraut and mashed potatoes (pieces of loin ribs ¹ and bacon, liver-sausage ^{4a} and blood-sausage ^{4b})	18,90
»Haxe« Grilled knuckle of pork with sauerkraut and bread	18,90
Beef Tartare »do-it-yourself« freshly minced, served with capers, chopped onions, pickles, anchovy fillets, raw egg yolk, bread and butter	18,90
Pan fried Beef Tartare with fried potatoes, braised onions and salad	19,90
»Tafelspitz« (boiled prime beef) with Frankfurt Green Sauce, boiled potatoes and root vegetables	20,90
»Frankfurt Schnitzel« (breaded, pork) with fried potatoes and Frankfurt green sauce	19,90
Boiled pork shoulder¹ with sauerkraut and bread	23,90
 Frankfurt Platter from 4 persons on: Grilled knuckle of pork, loin pork ribs ¹ , oven-roasted pork belly, frankfurters ^{1,2,3} , beef sausage ^{1,2,3} , home-made fried sausages, with sauerkraut, fried and mashed potatoes	22,50 per person

<i>Side Dishes</i> in connection with main courses	
Fried potatoes, boiled potatoes, mashed potatoes or Sauerkraut	5,00
Small mixed salad or Vegetables	5,00
Frankfurt Green Sauce	5,50
Bread	1,00

additives declareable by law

1: with antidegradant

2: with antioxidant

3: with phosphate

4: with flavour enhancer

(4a=E472, 4b=E621-Glutamat)

5: with colourant



More Specialities

Starters

Onion soup au gratin	Euro 7,80
Beef Bouillon with Boiled ox-breast-filet, Root Vegetables and Spätzle noodles	8,50

Main Dishes

»Frankfurt salad« made of strips of sausage ^{2,4} with baked potatoes, onions, gherkin, apple, oil and vinegar dressing	15,40
Home-made Swabian »Spätzle« noodles au gratin, with salad	16,90
Home-made fried sausages with sauerkraut and mashed potatoes	16,50
Mixed salad with grilled chicken-breast and house dressing	16,50
Mixed salad with avocado, goat's cream cheese , caramelised mushrooms and honey-mustard sauce	15,90
»Klaane-Kröstchen« , small escalope au gratin, on potato-pancakes and garnished salad	17,90
Roasted pork in a beer-brew , home-made swabian »Spätzle« noodles and salad	16,90
Red wine-braised pork cheeks with balsamic-glazed leek and homemade spaetzle	19,50
Viennese Schnitzel (breaded, pork) with fried potatoes and vegetables or salad	19,50
Viennese Schnitzel (from Veal) with fried potatoes and vegetables or salad	25,90
Jägerschnitzel (breaded, pork) with creamy mushrooms sauce, home-made swabian »Spätzle« noodles and salad	19,90
Pork-Medaillons with sliced apples, calvados cream, fried potatoes and salad	21,50
Tenderloin steak with peppersauce, herbs-butter or onions, fried potatoes, vegetables or salad	22,90
Schäufelchen ¹ (pork shoulder) spicy marinated, with fried potatoes and salad	24,90

Fresh Fishes

Saith , breaded, with baked potatoes and Frankfurt Green Sauce	17,90
Trout »Müllerin style« locally caught, pan fried and served with boiled potatoes and green salad	21,90

Desserts

Apfelstrudel with vanilla ice cream ^{3,5} and whipped cream	8,50
Crêpes with hot cherries ⁵ with vanilla ice cream ^{3,5} and whipped cream	8,50
»Ebbelränzchen« Apple rings fried in dough coating, with vanilla ice cream ^{3,5} and whipped cream	8,50

additives declareable by law
 1: with antidegradant
 2: with antioxidant
 3: with phosphate
 4: with flavour enhancer
 5: with colourant



*If you enjoyed our service,
 we would be delighted
 to receive a tip.
 The tip is not included in the prices.*

Frankfurter Spezialitäten
Saisonal ausgerichtete Tageskarte
Täglich frischer Fisch
Wild aus heimischen Wäldern

Wenn Sie eine genaue Liste der
Lebensmittelzusätze und Allergene
unserer Speisen und Getränke
benötigen, händigen wir Ihnen
diese gerne aus.



Gestaltung & Illustrationen @Marsel Djendjo | GRAFIKKünstler.de

Apfelweingaststätte
Klaane Sachsehäuser

Neuer Wall 11
60594 Frankfurt/Sachsenhausen

Inhaber: Stefan Kaden

Telefon: 069 61 59 83
mail @ klaane-sachsehaeuser.de



klaane-sachsehaeuser.de



klaanesachsehaeuser