

Willkommen im historischen Gasthof Zum Riesen,

einem der traditionsreichsten Gasthöfe unserer Stadt, der sich trotz aller Wirren der Zeit seinen eigenständigen Charakter stets bewahrt hat.

Auf dem Weg zur Messe nach Frankfurt legten Kaufleute schon immer gerne eine letzte Rast in Seligenstadt ein. Und die Stadt gewährte ihnen ein sicheres Geleit.

Ab 1721 wählten die Nürnberger Kaufleute den **Gasthof Zum Riesen** zu ihrem Quartier und feierten hier ihren **Löffeltrunk**, bei dem Neulinge einen ganzen Liter Wein aus dem ‚**Geleitslöffel**‘ in einem Zug austrinken oder die Zeche für ihre Mitreisenden bezahlen mussten.

Alle 4 Jahre wird in Seligenstadt auch heute noch das **Geleitsfest** gefeiert, bei dem Kaufmannszug und Löffeltrunk nach wie vor zelebriert werden.

Wir setzen im Riesen auf die traditionelle **Küche**, regionale Produkte und Gerichte, die bewahrt und manchmal behutsam und liebevoll ein wenig an die Moderne angepasst werden.

Wie es sich für einen Gasthof gehört, kann man bei uns auch **übernachten**.
Unser Personal gibt gerne Auskunft.

Der Gasthof Zum Riesen, ein Stückchen Heimat

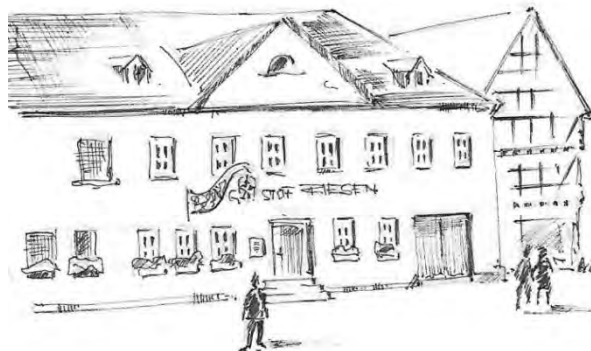
für uns Sellestädter,

für Gäste ein Stück
lebendige Geschichte.

Am Marktplatz 6, Seligenstadt

Tel 06182 - 3606

gasthof@zum-riesen.de



Eine unserer Spezialitäten: Frankfurter Grüne Soße

Die 7 Kräuter, die die echte Frankfurter Grüne Soße ausmachen, schmecken nicht nur einzigartig, sondern zeichnen sich auch durch ihre besondere Wirkung auf uns Menschen aus.

Kerbel

der Aromatische, regt bereits im zeitigen Frühjahr unseren Stoffwechsel an

Kresse

die Muntermacherin, auch eine Kämpferin gegen Frühjahrsmüdigkeit, hilft uns bei der Bildung roter Blutkörperchen

Petersilie

der Allstar unter den Kräutern, versorgt uns fast schon über-reichlich mit Vitaminen und Spurenelementen

Schnittlauch

der Powerstängel, appetitanregend, blutdrucksenkend, entgiftend und er senkt den Cholesterinspiegel

Borretsch

der Geschmackvolle, tut nicht nur Herz und Kreislauf gut, sondern hebt auch unsere Stimmung

Sauerampfer

der Appetitanregende, sorgt für unsere Darmgesundheit und stützt das Immunsystem

Pimpernelle

die Heilkräftige, hilft bei der Verdauung, wirkt reinigend, wird in der Medizin bei Asthma eingesetzt und macht uns munter

Und deshalb – und natürlich auch, weil sie einfach grandios schmecken - sollten wir die Frankfurter Grüne Soße immer mit besonderer Sorgfalt zubereiten und oft und vielfältig genießen.

Für de erste Dorscht

				€
705	Aperol Spritz	Prosecco - Aperol - Schorle mit frischer Minze	0,3 l	6,90
742		gerne auch alkoholfrei	0,3 l	6,50
706	Hugo	Prosecco - Holunder - Schorle mit frischer Minze	0,3 l	6,90
710		gerne auch alkoholfrei	0,3 l	6,50
709	Lillet Wild Berry	mit Schweppes Russian Wild Berry und frischen Beeren	0,3 l	6,90
707	Apfelsecco	mit Apfelwein, Sprudel, Holundersirup, Minze, Apfelspalten	0,3 l	6,90
690	Prosecco		0,1 l	5,90
703	Kir	Weißwein mit Cassis	0,1 l	5,90
704	Kir Royal	Prosecco mit Cassis	0,1 l	5,90
700	Campari	Soda	0,3 l	6,50
701	Campari Orange		0,3 l	6,50

Hessische Tapas

mit Bauernbrot^A und Butter⁹

			€
	Kleine Portion Handkäs ^{G,9}		
1		mit Musik	5,90
2		mit Grüner Soße ^{C,G}	5,90
3		mit Schmand ^{G,9} Apfel, Gurke	5,90
	Kleine Portion Obatzda ^{G,9}		
4		ohne Musik	5,90
5		mit Musik	5,90
	Kleine Portion Kochkäs ^{G,9}		
6		ohne Musik	5,90
7		mit Musik	5,90
	Kleine Portion Sülze		
8		ohne Musik	5,90
9		mit Musik	5,90
10	Kleine Portion Ei ^C	mit Grüner Soße ^{C,G} 	5,90

Auch klein & fein

11	Portion Garnelen ^B	in Knoblauch und Olivenöl scharf, mit Brot ^A	14,90
----	--------------------------------------	--	-------

Für vorher & für zwischendurch

	Handkäs ^G			€
21	mit Musik		Portion in Essig, Öl, Zwiebeln, Petersilie	8,90
22	im Schlafrock		Portion in Schmand ^{G,9} , Apfel, Gurken	9,80
23	als wär' er aus Frankfurt		Portion in Grüner Soße ^{C,G}	9,80
	Obazda ^{G,9} mit Brot ^A und Butter ⁹			
24			angemachter Camembert ,natur'	8,90
25			mit Musik (Zwiebel, Essig, Öl, Petersilie)	9,80
26	panierter ^{A,C} Feta ^{G,9}			13,50
			mit Preiselbeeren und Salatbouquet	
	Kochkäs ^{G,9} nach „ Nürnberger Löffeltrinker Art “			
27			mit Bauernbrot ^A und Butter ⁹	9,80
28			mit Musik, Bauernbrot ^A und Butter ⁹	10,90
	Schweinskopf-Sülze ^{1,3}			
29			mit Musik (Zwiebel, Essig, Öl, Petersilie)	12,90
30			mit Frankfurter Grüner Sauce ^{C,G A}	13,90
31	Frankfurter Grüne Soße ^{C,G}			
			gekochte Eier ^C und Salzkartoffeln	11,90
32	Fritschenbrot		Bauernbrot ^A , mit angemachtem Quark ^{G,9} Handkäs-Scheiben ^{G,9} , Zwiebeln, Schnittlauch	9,90
33	Strammer Max		Bauernbrot ^A , Butter ⁹ , Kochschinken ^{3,4} , Spiegelei ^C	9,90
34	Strammer Moritz		Bauernbrot ^A , Butter ⁹ , Handkäs-Scheiben ^{G,9} , Spiegelei ^C	9,90
				

Suppen




		€
42	Seligenstädter Festtagssüppchen	7,90
	kräftige Rinderbrühe mit Leber- & Mark-Klößchen ^{A,C} und Streifen vom Wurzelgemüse ^I	
41	Gulaschsuppe	7,90
	nach Art des Hauses	

Aus dem Garten ^{G,J,9}

52	Marktfrischer Salat		6,90
54	Marktfrauen-Salat		11,50
	Blattsalate der Saison, Rohkost, Tomaten, Gurken, gekochtes Ei ^C		
55	Marktfrauen-Salat „Riesen Art“		14,50
	Blattsalate der Saison, Rohkost, Tomaten, Gurken, gekochtes Ei ^C , Thunfisch ^D , gekochter Schinken ^{3,4} , Käse ^{G,9}		
56	Hessischer Salatteller		14,50
	zwei gebratene Handkäs ^{G,9} , Blattsalate der Saison, Rohkost, Tomaten, Gurken, gekochtes Ei ^C , Grüne Soße ^{C,G}		
	Salatteller „zum Riesen“		
	Blattsalate der Saison, Rohkost		
58	mit Putenstreifen		16,50
59	mit Garnelen ^B , in Knoblauch gebraten		16,60
60	Steak & Salat „Zunftmeister Art“		17,90
	kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter ⁹ Marktsalat		

Zu allen Suppen, Salaten, Vorspeisen, kalten Gerichten reichen wir Bauernbrot ^A oder Weißbrot ^A

Flammkuchen^A

		€
71	Elsässische Art mit Schmand ^{G,9} , Speck ³ und Zwiebeln	11,50
72	Leicht und vegetarisch mit Schmand ^{G,9} , Lauch, Möhren, Paprika und Zwiebeln 	11,90
73	Hessisch vegetarisch mit Schmand ^{G,9} , Handkäs ^{G,9} , Apfel, Sauerkraut, Zwiebeln 	12,90
74	Fisch und frisch mit Schmand ^{G,9} , Räucherlachs ^D , Lauch und Gouda ^{G,9}	13,90
75	Bosporus mit Schmand ^{G,9} , Peperoni, Feta, ^{G,9} Oliven ⁷ , Tomaten (scharf)	12,90
76	Milanese mit Schmand ^{G,9} , Salami ³ , Schinken ^{3,4} , Champignons	12,90
77	Zuckerschnute mit Schmand ^{G,9} , Apfel, Rosinen, Zimt und Zucker 	11,50

Dazu empfehlen wir Apfelwein oder einen edlen Tropfen aus unserem Weinangebot

Schnitzel & Steaks

		€
	Schweineschnitzel „Wiener Art“	13,90
130	paniert ^{A,C} mit Bratkartoffeln oder Pommes	
131	dazu empfehlen wir Pfefferrahmsoße ^{G,9}	14,90
132	oder Pilzrahmsoße ^{G,9}	14,90
133	oder Zwiebelsoße	14,90
134	oder scharfe Max-Soße ³	14,90
135	Emmas Lieblingsschnitzel	16,50
	zwei Schweinerückenschnitzel, paniert ^{A,C,9} mit Kochkäsesoße ^{G,9} und Pommes	
136	Frankfurter Schnitzel	16,50
	paniert ^{A,C} mit Grüner Soße ^{C,G} und Bratkartoffeln	
	Rumpsteak	
	ohne Speckrand, Frischgewicht: 220 g	
137	mit Pommes oder Bratkartoffeln und Kräuterbutter ⁹	26,90
138	dazu empfehlen wir Pfefferrahmsoße ^{G,9}	27,50
139	oder Pilzrahmsoße ^{G,9}	27,50
140	oder Zwiebelsoße	27,50
141	oder scharfe Max-Soße ³	27,50
	Hacksteak „Gasthof Riesen“	
	mit Pommes oder Bratkartoffeln	
142	dazu empfehlen wir Pfefferrahmsoße ^{G,9}	14,90
143	oder Pilzrahmsoße ^{G,9}	14,90
144	oder Zwiebelsoße	14,90
145	oder scharfe Max-Soße ³	14,90
	Unsere Empfehlung zu Schnitzel oder Steak	
51	marktfrischer Beilagen Salat	4,90
53	Portion Kartoffelsalat ^{C,J}	4,90

Aus Fluss und Meer



61	Zanderfilet^D	in Zitronenbutter ⁹ sanft gebraten mit Salzkartoffeln und Salat	22,90
62	Lachsfilet^D	mit Grüner Soße ^{C,G} , Salzkartoffeln und Salat	26,90

Unsere Spezialitäten: Bestes aus der regionalen Küche

		€
92	Geleitsbraten saftiger Braten aus dem Schweinenacken Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	19,50
93	Liesgens Sauerbraten eingelegter Rinderbraten, geschmort, in dunkler Soße Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	21,90
94	Großmutter's Rindergulasch mit Spätzle ^{A,C} und Beilagensalat	20,90
95	Goethes Leibgericht: Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße ^{G,9} und Salzkartoffeln	19,90
96	große Rosmarin-Bratwurst ⁸ 160g, auf Sauerkraut und mit Bratkartoffeln	11,50
	große Curry-Bratwurst vom Grill ⁸	
97	mit Chili-Currysoße ^{J,2} und Brot ^A	11,90
98	mit Chili-Currysoße ^{J,2} und Pommes	12,90
99	Original Seligenstädter Bierleberkäse ^{3,4,8} mit Biersenfsoße ^J , Bratkartoffeln und Spiegelei ^C	13,50
	Hessischer Wurstsalat ^{3,4,8}	
101	mit Kartoffelsalat ^{C,J}	12,50
102	Pommes oder Bratkartoffeln	12,50
103	Handkäsbratwurst ^{3 4 8 9,G} mit Kochkäse-Soße, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat ^{C,J}	12,90
104	Rippchen ³ mit Kraut und Brot oder mit Kartoffelsalat ^{C,J}	12,90
105	Käsespätzle ^{A,C,G,9} mit Röstzwiebeln und Salat	14,50



Für die Kids

		€
160	Kloß mit Soß ^{C,G,9}	 6,90
161	Hutennuggets ^{A,C} mit Pommes im Korb	8,90
162	kleines paniertes ^{A,C} Schnitzel mit Pommes	8,90
163	Pommes rot / weiß ^{C,J} im Korb	 5,90

Nachtisch

170	Gemischtes Eis ^{C,G,9}	Klassische Auswahl: Vanille-, Erdbeer-, Schokoladen-Eis mit Sahne ^{G,9}	5,50 5,90
171	Apfelstrudel ^{A,C}	mit Vanillesoße ^{G,9} und Sahne ^{G,9} mit Vanilleeis ^{G,9} und Sahne ^{G,9}	7,90 8,90
172	Heiße Liebe	Vanilleeis ^{G,9} mit heißen Himbeeren	7,90

Getränke

Kaffee & Co.

	€
650 Tasse Kaffee ¹⁰	3,30
656 Cappuccino ¹⁰ mit Milchschaum ^G	3,70
657 Latte Macchiato ^{10,G}	3,90
652 Espresso ¹⁰	2,70
654 Doppelter Espresso ¹⁰	3,90
653 Espresso Macchiato ^{10,G}	2,90
659 Tasse Tee ¹⁰ , verschiedene Sorten	2,90

Alkoholfreie Getränke

		€		
500/501 Coca Cola ^{1,4,10}	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
502/503 Coca Cola Zero ^{1,4,10,13}	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
504/505 Spezi ^{1,4,10}	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
506/507 Fanta ^{1,4}	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
508/509 Sprite ⁴	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
510/511 Bitter Lemon ¹¹	0,2 l	2,50	0,4 l	4,40
595 Vitamalz	Flasche		0,33 l	2,50
520 Gerolsteiner	Flasche		0,25 l	2,50
521 Tafelwasser	Glas		0,40 l	3,00
522 Gerolsteiner	Flasche		0,75 l	5,50
526 Gerolsteiner Natur (still)	Flasche		0,75 l	5,50
530/531 Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,70	0,4 l	4,70
532/533 Apfelsaftschorle naturtrüb	0,2 l	2,70	0,4 l	4,70
534/535 Orangensaft	0,2 l	2,70	0,4 l	4,70
536/537 Orangensaftschorle	0,2 l	2,70	0,4 l	4,70
548/549 Johannisbeernektar	0,2 l	2,70	0,4 l	4,70
558/559 Johannisbeernektar-Schorle	0,2 l	2,70	0,4 l	4,70

Getränke

Äbbelwoi

		€	€
560/561	Apfelwein pur	0,25 l 2,70	0,5 l 4,80
562/563	Apfelwein sauer gespritzt	0,25 l 2,70	0,5 l 4,80
564/565	Apfelwein süß gespritzt	0,25 l 2,70	0,5 l 4,80
566/567	Apfelwein alkoholfrei	0,25 l 2,70	0,5 l 4,80
568/569	Emma Schoppen (Kelterei Stier) roséfarbener Cidre mit einem Hauch Beerensaft, anregende Frische, harmonische Frucht	0,2 l 4,90 im Weinglas	1 l 17,90
550	Bembel		1 l 9,00
551			2 l 16,50
552			3 l 23,50
553	Wasser oder Limo „zum Spritzen“ (nur in Verbindung mit einem Bembel zu bestellen)		0,7 l 4,00

In unserem Biergarten und in der Außenbewirtung servieren wir Ihnen Apfelwein in 0,5 l Gläsern und Bier in 0,4 l und 0,5 l Gläsern

Getränke

Bier und Bier-Mix

				€	
580	Glaab Pilsener	vom Fass	0,30 l	3,40	
581			0,40 l	4,40	
582	Glaab Helles	vom Fass	0,30 l	3,40	
583			0,40 l	4,40	
592	Glaab 1744 'Kellertrübes'	vom Fass	0,30 l	3,40	
593		vom Fass	0,40 l	4,40	
584	Glaab Weizen alkoholfrei	Flasche	0,50 l	5,00	
585	Glaab Weizen hell	vom Fass	0,50 l	5,00	
586	Glaab Dunkel	Flasche	0,50 l	5,00	
587	Glaab 'alkoholfrei'	Flasche	0,33 l	3,30	
588	Russ	vom Fass	0,50 l	5,00	
589	Cola-Weizen	vom Fass	0,50 l	5,00	
570/571	Radler ^{1,4}	0,3 l	3,40	0,4 l	4,40
574/575	Cola-Bier ^{14,10}	0,3 l	3,40	0,4 l	4,40

Wein^L


900	Riesling, halbtrocken, Pfalz	0,20 l	5,90
901	Grauburgunder, trocken, Pfalz	0,20 l	5,90
902	Dornfelder, trocken, Pfalz	0,20 l	5,90
903	Portugieser, halbtrocken, Pfalz	0,20 l	5,90
904	Rosé, trocken, Pfalz	0,20 l	5,90

Schorle^L

944	Weinschorle weiß	0,3 l	4,50
945	Weinschorle rot	0,3 l	4,50

Getränke

Spirituosen

			€
691	Alte Williamsbirne	2 cl	4,90
692	Alter Apfel	2 cl	4,90
693	Alte Pflaume	2 cl	4,90
694	Alte Haselnuss	2 cl	4,90
695	Alte Wald-Himbeere	2 cl	4,90
696	Alte Marille	2 cl	4,90
			
670	Grappa	2 cl	4,50
673	Malteser Aquavit	2 cl	4,50
682	Baileys	2 cl	4,50
684	Fernet Branca	2 cl	4,50
686	Ramazzotti	2 cl	4,50
687	Jägermeister	2 cl	4,50

Allergene & Inhaltsstoffe

1	mit Farbstoff	A	Weizen / Weizenmehl
2	mit Konservierungsstoff	B	Krebstiere
3	mit Nitritpökelsalz	C	Eier
4	mit Antioxidationsmittel	D	Fisch
5	mit Geschmacksverstärker	E	Nüsse
6	geschwefelt	F	Soja
7	geschwärzt	G	Milch
8	mit Phosphat	H	Pistazien
9	mit Milcheiweiß	I	Sellerie
10	koffeinhaltig	J	Senf
11	chininhaltig	K	Sesam
12	mit Süßungsmittel	L	Sulfit
13	enthält eine Phenylalaninquelle	M	Lupine
14	gewachst	N	Weichtiere
15	mit Taurin		
16	enthält Sojaöl aus genetisch veränderter Soja	Z	kann je nach Tagesangebot Allergene wie Mehl, Ei, Senf, Nüsse enthalten
17	enthält Surimi		

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch allergenhaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

