



Brot Zeit „Oechsle“

WILLKOMMEN IN DER WEINSTUBE OECHSLE!

Wir freuen uns, Sie in unserer Weinstube in einem der ältesten Gasthäuser der Stadt verwöhnen zu dürfen. In der ehemaligen Apfelweinwirtschaft genießen Sie aromatische fränkische Brotzeitspezialitäten. Natürlich sind wir auch bei diesen kulinarischen Leckereien den Slow Food-Prinzipien treu – alle Lebensmittel beziehen wir ausschließlich bei regionalen Erzeugern, das saisonale Angebot zählt. Wir reichen Ihnen dazu passend beste Weine.

Genießen Sie die Wärme unseres original Schweizer Stubenofens und lassen Sie sich verwöhnen.

Guten Appetit!

Von diesen Produzenten beziehen wir unsere Lebensmittel:

Käse Fromagerie Geiß, Aschaffenburg
Hofladen Brunner Milch & Mehr, Aschaffenburg - Schweinheim

Fisch Forellenzucht Hoch-Spessart, Erlenfurt
Flussfischerei und Handel Dittmar, Schweinfurt
Karpfen, Deutsche See, Aischgrund

Wurst/Fleisch Metzgerei Häuser, Aschaffenburg (Spessart-Grünland-Rind)
Der Metzger Kunkel, Hösbach
Metzger André Träger, Haibach

Gemüse Gärtnerei Ludwig, Waldaschaff
Fam. Marx Wochenmarkt Aschaffenburg
Bio-Spargelhof Kapraun, Grossostheim

Kartoffeln Büttners Kartoffeln aus Zeilitzheim, Steigerwald
Kartoffeln vom Markt

Eier Hofladen Brunner Milch & Mehr, Aschaffenburg - Schweinheim

Wild Familie Stenger, Stenger´s Wildkammer Großwallstadt



Brotzeit „Oechsle“

| Brotzeiteller | | | |
|---|--------|--|---------|
| Butter, Senf, Meerrettich, gepickelte rote Zwiebeln, ¼ Bund Radieschen, 1 Essiggurke, 3 Scheiben vom Frankenlaib | | | 9,50 € |
| 3 Scheiben vom Frankenlaib, Portion Butter | | | 4,50 € |
| Wild & Rind | | | |
| Wildschwein-Leberwurst | 200gr. | | 9,50 € |
| Wild Pfefferbeisser | 1 Paar | | 6,50 € |
| Spessartbeisser aus 100% Rind | 1 Paar | | 6,50 € |
| Hausmacherskost | | | |
| Fränkischer Schwartenmagen = Blutwurst | 200g | | 9,50 € |
| Fränkischer Presskopf = Weißer Presssack | 200g | | 9,50 € |
| Gänseleberwurst = Gänse Paté | 175g | | 11,50 € |
| Fisch & Käse | | | |
| Krem aus kalt & warm geräucherter Forelle auf Kartoffelbasis | | | 9,00 € |
| 2 Handkäse mit gepickelten roten Zwiebeln | | | 8,00 € |
| Vegan | | | |
| Linsenpaté = Falsche Leberwurst vegan | | | 11,00 € |
| Rote-Bete-Aufstrich mit Meerrettich & Walnüssen | | | 10,00 € |
| Kürbisaufstrich | | | 10,00 € |
| Sonst was | | | |
| 1 Solei | | | 1,20 € |
| 1 dicke Brotzeit-Essiggurke | | | 1,50 € |
| Schälchen Senf | | | 1,20 € |
| 1 Portion Butter | | | 1,50 € |



Brot Zeit „Oechsle“

Welcome to the WEINSTUBE OECHSLE!

We are happy to have you in our wine bar, in one of the oldest inns in the town. You can enjoy Franco-nian specialities and cold cuts in the former Apfelweinwirtschaft* We follow the principles of Slow Food with all our culinary delicacies, which we source exclusively and seasonally from regional producers. We will serve you the matching wines with it.

Enjoy the cosy atmosphere by sitting next to our original Swiss stove and indulge in your meal.

Guten Appetit!

We source our food from these producers:

| | |
|---------------|--|
| Cheese | Fromagerie Geiß, Aschaffenburg Hofladen Brunner Milch & Mehr, Aschaffenburg - Schweinheim |
|---------------|--|

| | |
|-------------|---|
| Fish | Forellenzucht Hoch-Spessart, Erlenfurt Flussfischerei und Handel Dittmar, Schweinfurt Karpfen, Deutsche See, Aischgrund |
|-------------|---|

| | |
|---------------------|--|
| Sausage/meat | Metzgerei Häuser, Aschaffenburg (Spessart-Grünland-Rind) Der Metzger Kunkel, Hösbach Metzger André Träger, Haibach |
|---------------------|--|

| | |
|-------------------|--|
| Vegetables | Gärtnerei Ludwig, Waldaschaff Fam. Marx Wochenmarkt Aschaffenburg Bio-Spargelhof Kapraun, Grossostheim |
|-------------------|--|

| | |
|-----------------|--|
| Potatoes | Büttners Kartoffeln aus Zeilitzheim, Steigerwald Kartoffeln vom Markt |
|-----------------|--|

| | |
|-------------|--|
| Eggs | Hofladen Brunner Milch & Mehr, Aschaffenburg - Schweinheim |
|-------------|--|

| | |
|----------------|---|
| Venison | Familie Stenger, Stenger´s Wildkammer Großwallstadt |
|----------------|---|

* Apfelweinwirtschaft: Pub or Inn where they drank applewine and had local snacks



Brot Zeit „Oechsle“

| The B.-plate | | |
|--|--------|---------|
| butter, mustard, horseradish, pickled red onions | | 9,50 € |
| ¼ bunch of radishes, 1 gherkin, 3 slices Franconian ryebread* | | |
| 3 slices Franconian ryebread with portion butter | | 4,50 € |
| Wild boar & Beef | | |
| Wild boar Leberwurst* (liver pate) | 200gr. | 9,50 € |
| Wild boar Pfefferbeisser* (beef peperoni or dried thin salamis) | 1 pair | 6,50 € |
| Spessartbeisser* 100% beef (dried thin salamis) | 1 pair | 6,50 € |
| Homemade | | |
| Franconian Schwartenmagen* = Blutwurst (cold blood sausage) | 200g | 9,50 € |
| Franconian Presskopf* = Weißer Presssack (cold sausage) | 200g | 9,50 € |
| Goose Liverpate | 175g | 11,50 € |
| Fish & cheese | | |
| Warm and cold smoked trout spread with potatoe | | 9,00 € |
| 2 Handkäs* with pickled red onions (sour milk cheese speciality with marinated red onions) | | 8,00 € |
| Vegan homemade | | |
| Lentilpate = `fake liverpate´ | | 11,00 € |
| Beetroot spread with horseradish & walnuts | | 10,00 € |
| Pumpkin spread | | 10,00 € |
| Extras | | |
| 1 Solei* (pickled egg) | | 1,20 € |
| 1 pickled cucumber | | 1,50 € |
| 1 Portion mustard | | 1,20 € |
| 1 Portion butter | | 1,50 € |
| *LOCAL SPECIALITES Franconian ryebread, Wild boar Leberwurst, Wild boar Pfefferbeisser (dried salami stick made from wild boar), Spessartbeisser (dried salami stick), Schwartenmagen Blutwurst blood sausage, Presskopf cold cut , Handkäse sour milk cheese speciality, very strong smell | | |