



Willkommen, liebe Gäste!

Der Homburger Hof ist seit über 100 Jahren eine Apfelweinwirtschaft und als solche wollen wir mit ihm auch in die Zukunft gehen. In außergewöhnlichen Zeiten bedarf es kreative Lösungen und ein achtsames Miteinander.

Mein Team und ich möchten gemeinsam mit Ihnen die Frankfurter Lebensart bei traditionellen Gerichten und diversen Sorten Apfelwein aufleben lassen. Es geht darum bewährtes Altes mit gutem Neuem zu kombinieren und Akzente zu setzen! Deshalb konzentrieren wir uns bei unserer Küche auf saisonale und regionale Produkte, die einfach lecker schmecken.

Haben Sie Fragen zu Allergenen, reichen wir Ihnen gerne unsere separate Allergenkarte. Wir freuen uns, ein Gericht entsprechend Ihrer Wünsche zuzubereiten.

In Hattersheim bin ich groß geworden. Nach meiner Ausbildung zum Hotelfachmann habe ich an vielen Orten dieser Erde gastronomische Erfahrungen gesammelt. Als ich die Liebe zum Apfelwein mit allem Drum und Dran neu für mich entdeckt habe, machte ich mich auf die Suche nach meinem eigenen gastronomischen Betrieb. Und hier bin ich nun seit Mai 2010 und freue mich mit meinem Team auf schöne Tage und noch gemütlichere Abende mit Ihnen. Seien Sie unser Gast! Und genießen Sie mit uns den Ort der Bembelkultur mitten in Eckenheim!

Herzlich Willkommen
Andreas Kimmel und sein Team



bembelkultur.de



homburger_hof



Saisonkarte

Suppe

Möhren-Kichererbsen-Ingwersuppe 

mit Croutons

7,90€

Vegan

Odenwälder Hartweizengrießnudeln (laktosefrei) mit Spinat  

in Tomaten-Mandelsoße und gerösteten Mandelchips

16,90€

Vegetarisch

Rotkraut-Spätzle Auflauf mit gratiniertem Käse 

und gerösteten Haselnüssen

14,90€

Fisch

Gebratene Kabeljau-Loins 

in Zitronenbuttersoße mit Spinat und pikanten Ofenkartoffeln

21,90 €

Fleisch

Schweinenackenbraten

mit Apfelrotkraut und Kartoffelecken

21,90€

Original Kalbs-Wiener-Schnitzel 

In der Pfanne gebacken, mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

28,90€

Dessert

Crème Brûlée  

mit Pistazieneis

10,90



Vorspeisen



Schneegestöber

angemachter Camembert mit Zwiebeln,
Salzstangen und Krustenbrot
13,90 €


Frankfurter Würstchen ^{2 3 8}

mit Senf und Brot
9,90 €
mit Pommes, Ketchup und Majo
13,90 €

Brezel ^{1 4}

mit Butter
5,40 €

Hombis-Vorspeiseteller ^{1 2}

einfacher Handkäse „Klassisch“, 
Grüne Soße mit Ei im Glas,
Schneegestöber, Brot und Butter
21,90 €

Vorspeise- oder Beilagensalat ^{1 2}

gemischter kleiner Salat
8,50 €
zu einem Hauptgericht
5,90 €

Hombis-Knabberteller ²

Geräucherter Käsezopf, Erdnüsse,
Salzstangen und eine Kugel
Schneegestöber
9,90 €



Salate

Salatteller „Homburger Hof“ ^{1 2}

mit Handkäse, Paprika, Tomate, Gurke
und frischen Kräutern
18,90 €

„Bunter Schnitzelteller“ ^{1 2}

bunter Mix aus Salatblättern der
Saison
mit einem Schnitzel
19,90 €

Salatteller mit 4½ Eiern

grüner Soße und Baguette
und Weißbrot
18,90 €





Salat „Rumpsteakspieße“ ^{1 2}

Bunter Salatteller mit Rumpsteakspießen
und Grüne Soße
23,90 €

Salatteller mit Fischfilet ^{1 2}

und Grüner Soße
24,90 €

Zusatzstoffe: 1 = „mit Farbstoff“, 2 = „mit Konservierungsstoff“, 3 = „mit Antioxidationsmittel“, 4 = „koffeinhaltig“,
5 = „enthält Phenylalaninquelle“, 6 = „enthält Sulfi de“, 7 = „chininhaltig“, 8 = „mit Saccharose“

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  ohne Schwein  lactosefrei



Frankfurter Küche



Wetterauer Handkäse „Klassisch“

Handkäse mit Essig, Öl, roten Zwiebeln,
Brot und Butter

6,50 € einfach/ 11,90 € doppelt

Wetterauer Handkäse „Pikant“ ⁴




Handkäse mit pikantem Kräuterpesto,
Brot und Butter

6,90 € einfach/ 12,00 € doppelt

Hausgemachte Gemüselasagne

mit feinem Käse gratiniert,
geschichtet mit Gemüse der Saison
und Kräutersauce serviert;

Vegan:

mit Eckenheimer Feuersoße ⁴   

20,90 €

Käsespätzle ^{1 2}

mit Röstzwiebeln

14,90 €

Gefüllter Frankfurter Kartoffelkloß ^{2 4 5}

mit Leberwurst und Lauch gefüllt
auf Sauerkraut und Specksauce

20,90 €

Wetterauer Handkäse ¹

„Mal Anders“

Handkäse mit Zwiebelsensauce,
Brot und Butter

6,90 € einfach/ 12,00 € doppelt

Hombis Handkäse-Trilogie ¹

Jeweils einfacher Handkäse

„Pikant“, „Mal Anders“,

„Klassisch“

18,90 €

Rippchen (300 gr) ^{1 2 8}

Stielrippchen (gekocht oder gegrillt)
mit Sauerkraut, hausgemachtem
Kartoffelpüree und hauseigenem
Senfrelisch




21,90 €

Grüne Soße ^{1 2 5}

mit 4 halben gekochten Eiern
und Salzkartoffeln

15,90 €

Alle Hauptgänge servieren wir Ihnen auch als Seniorenportion!

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  ohne Schwein  lactosefrei

Einige unserer vegetarischen Gerichte bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu.
Sprechen Sie uns einfach an!



Hauptspeisen

Schnitzelstulle

geröstetes Bauernbrot, Grüne Soße mit Blattsalat und Schnitzelchen

18,50 €

Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

17,50€

Schnitzel „Eckenheimer Feuer“⁴

Schweineschnitzel mit feuriger Paprikasoße, Silberzwiebeln und Pommes Frites

18,90 €

Original Kalbs-Wiener-Schnitzel

mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

28,90 €

Rahmschnitzel⁴

Schweineschnitzel mit gerahmten Champignons und Pommes Frites

18,90 €

Frankfurter Schnitzel^{1 3}

Schweineschnitzel mit Grüner Soße und Salzkartoffeln

21,90 €

Cordon-Bleu^{1 2}

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

21,90 €

„Hessen-Schnitzel-Deluxe“^{1 2}

Schweineschnitzel gratiniert mit Schneegestöber, Grüner Soße und größerem Salat

21,90 €

Steaks

Rumpsteak (200 gr)⁵

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter

29,90 €


Frankfurter Seitensprung^{1 2 5}

Duett von Rumpsteak und einem ½ Dutzend Garnelen, Bratkartoffeln und Grüne Soße

38,90 €





Gerne servieren wir Ihnen einen frischen Beilagensalat der Saison zu einem Hauptgericht

5,90 €

Alle Schnitzel auch von der Pute 

zzgl. 2,70 €

Alle Hauptgänge servieren wir Ihnen auch als Seniorenportion!

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  ohne Schwein  lactosefrei

Einige unserer vegetarischen Gerichte bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu.
Sprechen Sie uns einfach an!



Nachtisch

Hombis bunter Eisbecher ^{1 2}

gemischtes Eis mit Sahne
7,90 €

Apfel im Gewand ^{1 2 3}

Apfelränzchen mit Vanillesoße
9,50 €

Cassis-Sorbet im Glas ^{1 2 3}

aufgefüllt mit Apfelsecco
9,50 €

1x1-Eis ^{1 2 3}

1 Kugel Erdbeer-, Schoko- oder
Vanilleeis
3,20 €

Kaiserschmarrn ^{1 2 3}

mit Zwetschgenkompott und Vanillesauce
10,90 €

Hausgemachter Schokopudding

mit Vanillesoße
7,50 €



Heißgetränke

Kaffee ⁴

Tasse
3,60 €

Cappuccino ⁴

Tasse
4,50 €

Espresso ⁴

Die klassische Art: dunkel geröstet mit
wenig Gerbstoffen
3,20 € einfach/ 5,90 € doppelt

Latte Macchiato ⁴

Glas
4,90 €

Heiße Schokolade

Tasse
4,90 €






Teespezialitäten: Althaus Tee, Bremen

Verschiedene hochwertige Sorten

English Superior (Schwarz), Milde Minze (Pfefferminz), Toffee Rooibush, Grün Matinee (Grüner Tee), Fancy Chamomile (Kamille), Fruit Berry (Beeren)

Tasse – 4,50 €

Zusatzstoffe: 1 = „mit Farbstoff“, 2 = „mit Konservierungsstoff“, 3 = „mit Antioxidationsmittel“, 4 = „koffeinhaltig“,
5 = „enthält Phenylalaninquelle“, 6 = „enthält Sulfi de“, 7 = „chininhaltig“, 8 = „mit Saccharose“

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  ohne Schwein  lactosefrei

Einige unserer vegetarischen Gerichte bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu.
Sprechen Sie uns einfach an!



Bembelkegelbahn

Vier Kegelbahnen im original Stil der 50er Jahre mit abgetrennten Mannschaftsräumen – jede Bahn ist einer regionalen Prominenz gewidmet:

Liesel Christ, Rosemarie Nitribitt, „Dr. Hammer“ Bernd Nickel und „Dynamit-Rudi“ Arndt.

Bembel-Kegeln eignet sich neben geselligen Gruppen auch bestens für Erwachsenen- und Kindergeburtstage, Firmenfeiern und Team-Building-Maßnahmen. Und wenn die Kegelbahn zu Ihnen kommen soll – „Hombis Mobile Freiluft-Kegelbahn“ vermieten wir für Ihr Event zu Hause oder in Ihrer Firma.

1. Stunde inklusive 6er Bembel Apfelwein oder Apfelsaft 35,00 €

1. Stunde ohne Bembel 25,00 €

Ab der 2. Stunde kostet die Bahn je Stunde 19,00 €



Getränkekarte

Bembel-Mannschaftsaufstellung

4er Bembel (1,0 L) UNSERN 11,80 €

6er Bembel (1,5l L UNSERN 17,70 €

8er Bembel (2,0 l) UNSERN 22,90 €

12er Bembel (3,0 L) UNSERN 33,90 €

20er Bembel (5,0 L) UNSERN 56,00 €



Apfelwein

UNSERN Apfelwein

Eigene Herstellung, Jahrgang 2021

Mild bis kräftig im Geschmack

0,3L – **3,90 €**

0,5L – **5,90 €**

4er Bembel (1L) UNSERN **11,80 €**

6er Bembel (1,5L) UNSERN **17,70 €**

8er Bembel (2L) UNSERN **22,90 €**

12er Bembel (3L) UNSERN **33,90 €**

20er Bembel (5L) UNSERN **56,00 €**

Weitere Apfelweine

Rapps, Karben

Meisterschoppen, naturtrüb⁶

unser ungefilterter, milder Apfelwein

0,25L – **3,70 €**, 0,5L – **6,50 €**

Bembel verfügbar

Kelterei Höhl, Maintal-Hochstadt

Rosé-Apfelwein^{6 8}

Tradition trifft Zeitgeist – ein

exklusives Apfelweinerlebnis mit

einem Hauch Johannisbeersaft

0,25L – **3,90 €**, 4er Glasbembel – **14,90 €**

Kelterei Possmann, Frankfurt-Rödelheim

Apfelwein-Alkoholfrei^{3 6 8}

herb-frisch im Geschmack und dazu kalorienarm!

0,25L – **3,50 €**, 0,5L – **6,50 €**

Sortenreine Apfelweine

Familienkelterei Nöll, Frankfurt- Griesheim

Jonagold⁶

beliebter Speiseapfel mit toller Frucht
und spritziger Säure

0,2L – **8,30 €**, 0,75L Flasche – **27,50 €**

Braeburn⁶

köstliche Frucht mit angenehmer
Säure und dezenter Restsü.e

0,2L – **8,30 €**, 0,75L Flasche – **27,50 €**

Schöner von Boskoop⁶

frisch, leicht und spritzig

Ja, da wird man schöner!

0,2L – **8,30 €**, 0,75L Flasche – **26,00 €**

Coxorange⁶

klassisch leichte Herbe vom Apfelwein
mit anregender Säure

0,2L – **8,30 €**, 0,75L Flasche – **27,50 €**

Prickelnde Apfelweine

Apfelsecco, trocken⁶

süffig und mild mit erfrischender Säure.

0,11 – **6,50 €**

0,75L – **29,00 €**

Apfelsekt, brut⁶

feine Perllage, volle Frucht, trocken
auf der Palette

0,75L – **34,00 €**

Zusatzstoffe: 1 = „mit Farbstoff“, 2 = „mit Konservierungsstoff“, 3 = „mit Antioxidationsmittel“, 4 = „koffeinhaltig“,
5 = „enthält Phenylalaninquelle“, 6 = „enthält Sulfi de“, 7 = „chininhaltig“, 8 = „mit Saccharose“



Getränke

Mineralwasser

Hombis Tafelwasser

Tafelwasser aus eigener Herstellung.
Gezapft über einen
Kohleaktivfilter mit Kohlensäure
angereichert oder still.

0,25L – 3,00 €

0,5L – 4,40 €

1,0L – 5,90 €

Hassia, Bad Vilbel

0,75L spritzig – 6,20 €

Säfte/ Milch

Apfelsaft, eigene Herstellung,

UNSERN, Seulberg, Taunus

0,25L – 3,80 €

0,5L – 5,90 €

4er-Bembel – 11,80 €

6er-Bembel – 16,90 €

Orangensaft, Karben

100% Fruchtgehalt

0,2L – 3,90 €

Traubensaft, Wöllstein

Weingut H.-J. & J. Müller

0,25L Schorle / Pur – 3,90 € / 4,50 €

0,5L Schorle / Pur – 7,50 € / 8,50 €

0,75L Flasche – 12,90 €

Milch, grüne Wiese

Vollmilch 0,2L – 2,70 €

Erfrischungsgetränke

Johanniskraftsaftschorle, Karben ^{1 3 8}

0,25L - 3,70 € 0,5L – 5,90 €

Spezi, Eckenheim ^{1 3 4}

0,3L – 3,70 €, 0,5L – 5,50 €

Almdudler, Österreich ^{1 8}

0,35L – 4,90 €

Orangenlimonade, Bad Vilbel ^{1 3}

0,3L – 3,70 €, 0,5L – 5,50 €

Bizzi-Cola, Bad Vilbel ^{1 3 4}

0,3L – 3,70 €, 0,5L – 5,50 €

Zitronenlimonade, Bad Vilbel ^{1 3}

0,3L – 3,70 €, 0,5L – 5,50 €

Coca-Cola Zero, auswärts ^{1 3 4 5}

0,3L – 3,70 €, 0,5L – 5,50 €

Karamalz, Frankfurt

0,3L – 4,00 €

Zusatzstoffe: 1 = „mit Farbstoff“, 2 = „mit Konservierungsstoff“, 3 = „mit Antioxidationsmittel“, 4 = „koffeinhaltig“,
5 = „enthält Phenylalaninquelle“, 6 = „enthält Sulfit“, 7 = „chininhaltig“, 8 = „mit Saccharose“



Traubenwein

..... Weißweine

Riesling QbA, trocken ⁶

Weingut Ostermühle, Rheingau

Klassischer Riesling mit lebendiger Säure und Nuancen von Zitrone und Apfel

0,1L – 3,90 €

0,2L – 6,90 €

Müller-Thurgau, halbtrocken ⁶

Runder Müller mit schöner Frucht und harmonisch im Abgang

0,1L – 3,90 €

0,2L – 6,90 €

Weißherbst, halbtrocken

Lachsfarben mit toller Nase nach reifen Früchten.

0,1L – 3,90 €

0,2L – 6,90 €

Weissburgunder, trocken

Weingut Ostermühle, Rheingau

fruchtiges und frisches Bouquet nach Ananas, Aprikosen, Mango und Zitrus.

0,1L – 4,20 €

0,2L – 7,50 €

..... Rotweine & Sekt

Spätburgunder, trocken, QbA, 2016, WG Königschaffausen ⁶

Im großen Eichenholzfass ausgebaut, samtiger Abgang und einem fantastischen Schmelz auf den Lippen

0,1L – 4,70 €

0,2L – 8,90 €

Flasche 0,75L – 28,00 €

Spätburgunder, halbtrocken ⁶

Volles Beerenbukett gepaart mit rubinroter Farbe und mildem Abgang

0,1L – 4,50 €

0,2L – 7,90 €

Rheingauer Winzersekt

Weingut Ostermühle, Rheinhau

Tolle Frucht, herber Abgang

Flasche 0,75L – 29,00 €



Unsere Alkoholfreien

Apfelwein, alkoholfrei

Kelterei Possmann, Rödelheim

Lasse Deinen Geschmackserlebnissen gerne freien Lauf

0,5L – 6,50 €

Traubenwein, alkoholfrei

Weingut Carl Jung in Rüdesheim am Rhein.

Probieren sie unseren alkoholfreien Riesling, Rose, Schaumwein oder Rotwein.

Glas 0,2L 8,50€

Flasche 0,7L 26,90€

Zusatzstoffe: 1 = „mit Farbstoff“, 2 = „mit Konservierungsstoff“, 3 = „mit Antioxidationsmittel“, 4 = „koffeinhaltig“, 5 = „enthält Phenylalaninquelle“, 6 = „enthält Sulfi de“, 7 = „chininhaltig“, 8 = „mit Saccharose“



Bier

Vom Fass, Frankfurt

Homburger Hofbräu, naturtrüb

0,3L – 4,50 €

0,5L – 6,20 €

Homburger Hofbräu, Kaiser-Pils

In Zusammenarbeit mit KaiserBräu, Neuhaus

0,3L – 4,30 €

0,5L – 5,90 €

Aus der Flasche, Hessen

Schöffelhofer Kristall

0,5L – 5,60 €

Clausthaler Pils, extraherb, alkoholfrei

0,3L – 4,30 €

Aus der Flasche, Kempten

Allgäuer Büble Helles

0,5L – 5,60 €

Allgäuer Büble Hefeweizen, hell

0,5L – 5,60 €

Allgäuer Büble, dunkel

0,5L – 5,60 €

Allgäuer Büble Hefe, hell, alkoholfrei

0,5L – 5,60 €

Feiern, Bembelkegeln oder Tagen

im Homburger Hof

Unsere Räumlichkeiten sowie die vier Kegelbahnen im original Stil der 50er Jahre mit abgetrennten Mannschaftsräumen eignen sich neben geselligen Gruppen auch bestens für Erwachsenen- und Kindergeburtstage, Firmenfeiern und Team-Building-Maßnahmen:

„Schankraum“ bis 50 Personen

„Alte Stube/Kleines Kolleg“ bis 28 Personen

„Kleiner Festsaal/Großes Kolleg“ bis 45 Personen

„Großer Festsaal der Bembelkegelbahn“:

- bis 80 Personen mit 4 Bembelkegelbahnen
- bis 80 Personen mit 2 Bembelkegelbahnen überbaut
- bis 100 Personen mit 3 Bembelkegelbahnen überbaut
- bis 160 Personen alle 4 Bahnen überbaut (ohne Kegeln)



Spirituosen

Brände aus regionalen Spezialitäten

Apfelbrand
Eigene Herstellung aus
unserem selbstgemachten Apfelwein
„Unser Siebter“, Jahrgang 2014
2cl – 3,90 €
4cl – 6,90 €

Haselnuß
2cl – 4,20 € / 4cl – 7,00 €

Zwetschgenbrand
2cl – 4,20 € / 4cl – 7,00 €

Mirabellenbrand
2cl – 4,20 € / 4cl – 7,00 €

Williams-Christ
2cl – 4,20 € / 4cl – 7,00 €

Topinambur
2cl – 3,50 € / 4cl – 7,00 €

Verdauerli-Spezial
ein Höhler-Brand (2 cl) und ein
einfacher Espresso
7,00 €

Brennerei Höhler, Hintertaunus,
Aarbergen-Kettenbach, Hessen

HS Apfelweinmanufaktur, Rüsselsheim
Apfelsherry
Feiner Apfelsherry aus dem Eichenfass,
36 Monate gereift
mit Whiskeynote, 2cl – 4,90 €
mit Quitte, 2cl – 4,90 €

Calvados mit Mispelchen
Der Frankfurter Vitamintrunk
4,80 €

Whiskey

„Beste kontinental europäischer
Whiskey 2004“
4cl – 7,50 €

Liköre & Geiste

Höhlis Sahne Likör 2,4
2cl – 4,20 €

Weinbergpfirsich Likör
2cl – 4,20 €, 4cl – 7,00 €

Himbeergeist
2cl je – 4,20 €, 4cl je – 7,00 €

Weiteres

Jägermeister
2cl – 3,80 €

Ramazotti
4cl – 5,30 €

Averna
4cl – 5,30 €

Wodka
2cl – 3,80 €

Underberg
2cl – 3,80 €

Malteser
2cl – 3,80 €

Linie Aquavit
2cl – 3,80 €

Longdrinks

Gin-Tonic
4cl – 8,90 €

Jack-Daniels/Cola 1,3,4
4cl – 8,00 €

Bacardi /Cola 1,3,4
4cl – 8,00 €

Wodka/Red Bull 1,3,4,5,7
4cl – 9,90 €



HOMBURGER HOF

Ein Ort für Bembelkultur

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Donnerstag 17:00 – 23:00 Uhr

(Küche bis 21:15 Uhr)

Freitag 17:00 – 0:00 Uhr

(Küche bis 21:15 Uhr)

Samstag 11:30 – 0:00 Uhr

(Küche bis 21:15 Uhr)

Sonn- und Feiertags 11:30 – 23:00 Uhr

(Küche bis 20:30 Uhr)

 069 – 95 41 62 42  [bembelkultur.de](https://www.facebook.com/bembelkultur.de)  [homburger_hof](https://www.instagram.com/homburger_hof)

www.homburgerhof.de