

Fuldas

1. Apfelwein-

Lokal



Inhaltsverzeichnis

Seite 1

„Rhöner Apfelgrips“- ein paar Infos

Seite 2

Wissenswertes & Apfelspezialitäten

Seite 5

Rhöner Säfte & Nektare

Seite 6

Leckerer vom Hollerbusch

Seite 7

Infos rund um die Holunderbeere

Seite 8

Gerstensäfte aus Rhöner Brauereien

Seite 9

Apfelstarke Sachen und mehr...

Seite 10

Für hinnewitt` , unsere Schnäpse & Liköre

Inhaltsverzeichnis

Seite 11

Besondere, heiÙe Sachen...

Seite 13

Die Deckelchen-Seite, kleine feine Leckereien

Seite 14

Eine leckere Reise durch die Rhön beginnt...

Seite 15

Die wilde Bärlauch - Seite

Seite 16

Lieblingsgerichte und Rhönschaf-Infos

Seite 18

Unsere Pizzialitäten...

Seite 19

Brotzeiten mit Woarscht & Käs`

Seite 21

SüÙe Sachen für süÙe Gäste

„Rhöner Apfelgrips“

In Fuldas 1. Apfelwein - Lokal, „Rhöner Apfelgrips“, ist das Motto **„regionale Spezialitäten mit Biss“**. Mit besten Produkten aus der Rhön, möchte ich, Stefan Fischer, ein Stück Heimat in die Barockstadt Fulda bringen.

Das Biosphärenreservat Rhön bietet eine breite Produktpalette an leckeren Spezialitäten, die Sie hier im Glas und auf dem Teller verkosten können; am Besten in Form einer Spezialitätenprobe. Wenn Ihnen ein Produkt besonders gut geschmeckt hat, dann lassen Sie es uns wissen. Sie finden all unsere Produkte in unserem Rhönladen und können so die Rhön in den eigenen vier Wänden genießen oder einfach ein Stück Rhön verschenken.

Viele Produkte auf der Speisekarte oder im Rhönladen sind Bio-Produkte, allerdings ohne Zertifizierung, da diese zu teuer für unsere kleineren Partnerbetriebe ist. Vertrauen Sie uns, denn wir vertrauen auch Ihnen.

So, nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Verkosten und eine schöne Zeit im „Rhöner Apfelgrips“.

Ihr
Stefan Fischer

Unsere besten Partner

**Holzofenbäckerei
Oberdörnbachshof**
36145 Hofbieber
Fon 06684/9170213

Rother Bräu
Birkenweg 2
97647 Roth
Fon 09779/81010

Bernd Lembach
Kanalstr. 35-37
36037 Fulda
Fon 0661/72729

Fischzucht Keidel
Forellenhof 1
36115 Wüstensachsen
Fon 06683/919090

Rhönmetzger Kümpel
An der Brand 7
36115 Wickers
Fon 06681/8639

Rhönbrauerei
Fuldaer Str. 6
36452 Kaltennordheim
Fon 036966/834940

Geflügelhof Bleuel
Fuldaer Str. 40
36145 Hofbieber
Fon 06657/449

Utes Saftküche
Öttersbach 2
36163 Poppenhausen
Fon 06658/919545

Schäferei Weckbach
Mittelstr. 1
36115 Wüstensachsen
Fon 06683/291

Antoniusheim-Garten
An St. Kathrin 4
36041 Fulda
Fon 0661/109783

Unsere besten Partner

Günther Bräuning

Bukelinesring 2
36100 Böckels
Fon 0661/604055

Brennerei Mötzing

Am alten Graben 15
97647 Roth
Fon 09779/393

Bauernhof Hahner

Fuldaer Str. 14
36093 Künzell
Fon 0661/38189

Kelterei Söder

Am Kapellchen 1
97657 Sandberg/Bshf.
Fon 09701/264

Hofgut Erlesmühle

Sebastianstr. 2
36093 Künzell
Fon 0661/32706

Fruchtsaftkelterei

Herbst
36145 Schwarzbach
Fon 06684/288

Imkerei Grubmüller

Mecklenburgerstr. 47
36093 Künzell
Fon 0661/35712

Schäferei Kolb

Friedhofsweg 4
97656 Ginolfs
Fon 09774/8186

Hedwig Storch

Georgstr. 2
36088 Hünfeld
Fon 06652/71080

Hofgut Rönshausen

Rohingstr. 22-24
36124 Eichenzell
Fon 06659/3287

Wissenswertes rund um Apfelwein

Bembel: heißt der Steinkrug, aus dem das Stöffche fließt. Er kommt aus dem Westerwald, dem Kannebäckerland, ist grau glasiert mit eingebrannter blauer Bemalung. Das Wort „Bembel“ soll von der Form des Kruges herrühren, die an ein Glockenklöppel erinnert, den man Bembel nennt.

S`Gerippte: heißt das Apfelweinglas. Man sagt, es sei deswegen gerippt, da man das gute Stöffche früher und auch noch heute zu deftigen Speisen getrunken hat wie zum Beispiel einem Schmalzbrot und man so einen besseren Gripp hatte.

Apfelmost: der frisch gepresste Apfelsaft

Rauscher: Apfelmost in Gärung
vergleichbar mit Federweißer von Weintrauben

Apfelwein: fertig vergorener Apfelmost

Speierling: kleine, apfel- oder birnenförmige Ebereschenfrucht die bei Zusatz den Apfelwein klarer, etwas herber und auch haltbarer macht.

Flüssige Apfel-Spezialitäten

Klarer, kräftiger **Apfelwein**,
naturtrüber **Apfelwein - Hausschoppen**
oder **alkoholfreier Apfelwein** (gibt's wirklich!)

0,25 l	1.80 €	für Genießer
0,5 l - Glas	3.40 €	für Durstige
1 l - Bembel	6.50 €	für Kenner
2 l - Bembel	12.50 €	für Mutige
3 l - Bembel	18.50 €	für Wahnsinnige

Nicht aus der Rhön, trotzdem lecker...

Spritziger **Apfelschaumwein**

0,1 l	2.90 €
0,75 l Flasche	17.90 €

Apfelcidre

-die leichte Variante mit 3,5 % Vol.-

0,25 l	2.10 €
0,5 l - Glas	3.90 €
1 l - Bembel	7.50 €

Apfelwein-Mix-Getränke

Awemihobi	Apfelwein mit Holunderbionade
Awemiahibesa	Apfelwein mit Apfel-Himbeersaft
Awemiholublüli	Apfelwein mit Hollerblütenlimo
Awemiwamesi	Apfelwein mit Waldmeistersirup
Awemijohabe	Apfelwein mit Johannisbeernektar
Awemikili	Apfelwein mit Kirschlikör
Awemibibra	Apfelwein mit Birnenbrand

Alle Apfelwein-Mix-Getränke auch mit
alkoholfreiem Apfelwein möglich!

0,25 l	2.50 €
0,5 l - Glas	4.50 €
1 l - Bembel	8.50 €

Rhöner Säfte & Nektare

Naturtrüber **Birnensaft**

Roter **Johannisbeernektar**

Sauerkirschnektar

Naturtrüber **Apfelsaft**

Apfel-Himbeer-Saft

Alkoholfreier Obstler

Apfel-& Birnensaft gemischt

Ki-Bi

Sauerkirschnektar trifft auf Birnensaft

Alle Säfte und Nektare auch als Schorle möglich

0,25 l	1.90 €
0,5 l - Glas	3.50 €

RhönSprudel

-spritzig oder medium-

0,25 l	1.70 €
0,75 l	3.50 €

Leckerer vom Hollerbusch

Hollerblütenlimo

-von RhönSprudel-	0,25 l	1.90 €
	0,5 l	3.50 €

Bionade

-Mineralgetränk mit Holunderbeere-		
	0,33 l	1.90 €

Hollerblütensekt

-trockener Sekt mit Hollersirup-		
	0,1 l	2.90 €

Holunderwein

-halbtrocken-	0,25 l	2.90 €
---------------	--------	--------

Hollerblüten- oder Beerenlikör

-einfach lecker-	0,02 l	1.90 €
------------------	--------	--------

Der Apfelgrips-Tipp:

Mit diesem Hollerblütensirup machen Sie Ihren Sekt-empfang daheim zu einem richtigen Holler-Erlebnis. Gibt`s auch als Löwenzahn- oder Waldmeistersirup!

Infos über die Holunderbeere

Ernährungsphysiologisch ist die Holunderbeere eine der wertvollsten Obstarten und zeichnet sich durch ihren hohen Mineralstoff- und Vitamin-gehalt aus. Sie wirkt :

- Abwehrsteigernd
- Schweißtreibend bei Erkältung und Grippe
- Heilsam bei Hals- und Rachenentzündungen
- Sie fördert die Verdauung und ist ein guter Lieferant von Aminosäuren und Proteine

Die **Hollerblütenlimo** ist nicht nur gesund, sondern schmeckt dazu noch hervorragend erfrischend.

Während die ätherischen Öle der Holunderblüte die körpereigenen Abwehrkräfte mobilisieren, der Apfelessig Körpergewicht reduziert und Herz und Nerven stärkt, sorgt der Grüntee für ein langes Leben und senkt den Cholesterin- und Blutzucker-spiegel.

Ein Sprichwort sagt:

Vor einem Holunderstrauch sollte man den Hut ziehen und das Knie beugen.

Frisch gezapfte Gerstensäfte aus Rhöner Brauereien

Land Premium

-der bernsteinfarbene Pilsgenuss aus der
Rhönbrauerei in Kaltennordheim-

0,3 l	1.80 €
0,5 l	2.70 €

als **Apfel-Radler** mit naturtrübem Apfelsaft,
als **Holler-Radler** mit Holunderblütenlimo und
beide auch als **alkoholfreie Radler** möglich.

0,3 l	1.80 €
0,5 l	2.70 €

Rhöner Urtyp

-die dunkle Spezialität aus Thüringen-

0,3 l	1.80 €
0,5 l im Steinkrug	2.70 €

Rother Öko-Weißbier

-hell, mit feiner Hefe aus der Flasche-

0,5 l	2.70 €
-------	--------

Apfelstarke Sachen und mehr...

Rhöner **Löwenzahn-** oder **Waldmeisterlimo**

-selbstgemacht und ohne Farbstoffe-

0,25 l 2.40 €

Rhöner **Löwenzahn-** oder **Waldmeistersekt**

-trockener Sekt mit Sirup verfeinert-

0,1 l 2.90 €

Herber **Schlehenwein**

-der Rotwein der Rhön mit 12,5% Vol.-

0,25 l 2.90 €

Apfel-„Sherry“

-ein Dessertwein aus bestem Streuobst-

halbtrocken 0,05 l 3.90 €

Bio-Apfelchips

-knusprig und lecker-

75g Tüte 2.40 €

Apfelgrips-Tipp:

Diese knusprigen Apfel-Chips sind eine leckere und gesunde Alternative zu Kartoffelchips.

Für hinnewitt` ...

Nur hier gibt's dieses Geschnapsenerlebnis:

Stefans Heuschnaps

-mit bestem Heu von der Hochrhön- 1.90 €

Rhöner **Apfelbrand** oder Rhöner **Birnenbrand**

-aus dem Holzfass- 1.90 €

Rhöner **Schlehenbrand** 2.50 €

Rhöner **Zwetschgenbrand** 1.90 €

Rhön-Diesel -das Original- 1.70 €

AHA Kräuterelixir 1.90 €

Rhön-Wurz 1.90 €

Rhöner **Hollerblütenlikör** 1.90 €

Rhöner **Kirschlikör** 1.90 €

Eierlikör mit Sahnehaube 2.50 €

„**Überraschunglikör**“

-warm mit Sahne und Zimt- 1.90 €

Heiße Sachen...

Pott Kaffee	1.90 €
„Eimer“ Milchkaffee	2.90 €
Espresso	1.90 €
Doppelter Espresso	3.50 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	2.20 €
Latte Macchiato	2.90 €

**Bei uns bekommen Sie ALLE Heimbs-
Kaffeespezialitäten auch entcoffiniert**

Pott heiße Schokolade mit Sahne	1.90 €
„Eimer“ heiße Schokolade mit Sahne	2.90 €
Heißer Holunderwein	2.90 €
Heißer Apfelwein	2.10 €
Glas Tee	1.70 €

Besondere heiße Sachen, gibt's eine Seite weiter...

Besondere heiße Sachen

Der etwas andere Cappuccino...
mit einem Schuss **Rhöner Eierlikör** oder
mit selbstgemachtem **Hollerblütensirup**
Ein echter Genuss, probieren Sie`s

3.90 €

Wie wär`s mal mit einem „Rhöner“-Kaffee?

Sie können Ihren **Pott Kaffee**,
je nach Geschmack, verfeinern.
Wahlweise mit einem Schuss
Rhöner Apfelbrand,
Rhöner Zwetschgenbrand
oder einem **Rhöner Birnenbrand**.
Serviert wird diese Köstlichkeit
mit einer Sahnehaube & Zimt

3.90 €

Ebbes woarmes bruch de Mänsch!

Ein **doppelter Rhön Wurz**
mit heißem Wasser aufgegossen.
Dies ist das ideale Wärmerle.

2.90 €

Die Deckelchen-Seite

„Deckelchen, was ist das?“, werden Sie sich fragen. Ganz einfach. Neiseln war gestern, jetzt wird gedeckelt! Ein Deckelchen besteht immer aus mindestens 3 Rhöner Produkten: Eine flüssige Spezialität, Bauernbrot und einem leckeren „Obendrauf“. Jede Trilogie kostet 3.90 €

Cornelias Deckelchen

ist ein Birnenbrand aus dem Holzfass mit Bauernbrot, angemachtem Camembert und rohem Schinken vom Hausschwein

Stefans Deckelchen

ist ein Boskoopbrand mit Bauernbrot und Lammsalami vom Rhönschaf

Bärlauch-Deckelchen

ist ein Bärlauchschnaps mit Bauernbrot und selbstgemachter Bärlauchbutter

Süßes Heu-Deckelchen

ist ein milder Heuschnaps mit einem eigens für uns hergestelltem Heuschnapstrüffel

Die leckere Reise durch die Rhön

Rhöner Schmalzbrot

gewürzt und mit Zwiebelringen

2.50 €

Das „stramme Rhönschaf“

leckeres Bauernbrot mit

Lammsalami vom Rhönschaf belegt,

mit drei Spiegeleiern und

einer Senfprobe serviert

6.90 €

kleines „strammes Rhönschaf“ mit zwei Eiern

3.90 €

Das frühstücken wir Rhöner am Liebsten!

Gebratene Blutwurst

mit Bauernbrot, Apfelmus und

Gurkenwürfeln serviert

6.90 €

Geräucherte Bachforellenfilets

mit Sonnenblumenkernmilchtoastbrot,

Apfelmeerrrettich und Bärlauchbutter serviert

6.90 €

Die wilde Bärlauch - Seite

Rhöner **Bärlauch - Ronke**
Selbstgemachte Bärlauchbutter
auf einer dicken Scheibe Bauernbrot
2.50 €

4 knusprige, nicht selbstgemachte, **Reibekuchen**
mit cremigen Bärlauchquark
4.50 €

Portion **Rhöner „Stöpper“**
sind kleine Kartoffel, angebraten und mit
cremigen Bärlauchquark serviert
4.50 €

Portion **Rhöner Spaghetti**
mit Bärlauchpesto verfeinert
5.90 €

un hinnewitt`
einen animalischen **Bärlauchschnaps**
1.90 €

Welches wird Ihr Lieblingsgericht?

Der „(rhön-)schafe“ Apfeltoast

das sind Sonnenblumenkernmilchtoastbrottscheiben
mit Lammsalami vom Rhönschaf und Apfelspalten
belegt und mit Butterkäse überbacken

kleine Portion	3.90 €
normale Portion	6.90 €
Steps XXL Portion	11.90 €

Die gibt`s nur bei uns...

„Rhöner Apfelgrips“ - Bratwurst

deftige Portion Bratwurst vom Rhönschwein mit
unserem bernsteinfarbenen Pils verfeinert,
dazu gibt`s gebratene Rhöner Stöpper,
eine Senfprobe und ein ProBierglas

7.90 €

oder eine Portion

Lambratwürste vom Rhönschaf

mit einer Senfprobe und gebratenen
Rhöner Stöpper serviert

7.90 €

Rhönschaf,

der Adonis unter den Schafen

Der Landschaftspfleger Nr. 1 ist hochbeinig, schlichtwollig, hornlos, ganz in weiß mit einem aparten, schmalen, schwarzen Kopf und unbewollt bis hinter die Ohren. Zu den herausragenden Eigenschaften des Rhönschafes zählt die Widerstandsfähigkeit gegenüber den klimatischen Bedingungen seiner Zuchtheimat, der Rhön.

Bei einer mittleren Jahrestemperatur von nur 5 bis 7 Grad, bei bis zu 1000 Millimeter Niederschlag im Jahr und bei hoher Wind- und Nebelhäufigkeit gedeiht das grazile Schaf aufs Prächtigste.

Sie waren es auch, die den ursprünglichen Buchenwald zurückgedrängt und damit die Licht- und Kleinklimaverhältnisse verändert haben.

In der Rhön ziehen Naturschützer und Feinschmecker quasi an einem Strang. Denn der Erhalt des Rhönschafes garantiert einerseits das Gleichgewicht der Natur und andererseits den Genuss von besonders zartem, geschmacklich dem Wildbret ähnlichem Fleisch. Der häufig als unangenehm empfundene Hammelgeruch tritt beim Rhönschaf praktisch nicht auf.

Unsere Pizzialitäten...

Jetzt schon ein Klassiker, die

Blutwurst-Pizza

Hefe-Weizenteig mit gewürztem Schmand,
Zwiebelringen, Blutwurst ohne Grieben
und mit Käse überbacken

Cornelias Lieblings-Pizza

Hefe-Weizenteig mit angemachtem Camembert,
rohem Schweineschinken und mit Käse überbacken

Vegetarische Handkäs´ -Pizza

Hefe-Weizenteig mit gewürztem Schmand,
Zwiebelringen, Apfelmus, Apfelspalten, und
mit Handkäs´ sowie Butterkäse überbacken

(Rhön-)Schafe Apfel-Pizza

Hefe-Weizenteig mit gewürztem Schmand,
Lammsalami vom Rhönschaf, Apfelscheiben
und mit Käse überbacken

Je 25cm große Rhön-Pizzialität berechnen wir 7.90 €

Brotzeiten mit Rhöner Woarscht

Rhöner Woarschtbrett

ist eine Portion Wurstwüfel vom
Hausschwein, Rhönschaf & Rhöner Weiderind
mit Bauernbrot und einer Senfprobe serviert

5.90 €

Schinkenbrotzeit vom Rhönschwein

mild geräucherter, roher Schinken
mit Bauernbrot und Butter

5.50 €

Cornelias Lieblingsbrot

sind Bauernbrotscheiben mit angemachtem
Camembert bestrichen und mit
Rhöner Schweineschinken belegt, a Traum

6.90 €

Rhöner Heu - Brotzeit

verschiedene Rhöner Wurstsorten vom
Hausschwein und vom Rhönschaf,
zünftig mit Stefans Heuschnaps,
Bauernbrot und einer Senfprobe serviert

7.90 €

Leckere Käsespezialitäten

Ideal zum Apfelwein...

Angemachter Camembert

mit Bauernbrot und Zwiebelringen serviert

5.90 €

kleine Neisel - Portion

3.50 €

Portion Käsewürfel

mit zweierlei Rhöner Käsesorten,
kleinen Brezeln und Zwiebelringen serviert

5.90 €

Handkäs` mit Rhöner Apfelmusik

ein in Apfel-„Sherry“, Apfelessig und Apfelwein
eingelegter Käse, serviert mit Apfel- &
Zwiebelwürfel, Bauernbrot und Butter

4.90 €

Käsebrozeit

verschiedene Käsespezialitäten
mit Bauernbrot und Butter

7.50 €

Süße Sachen für süße Gäste

Das wird Ihr Lieblingseis...

cremigtes Schokoladeneis mit leckerem Eierlikör
übergossen und auf einem Sahnekranz
mit Apfelchips serviert

3.50 €

oder

Cremiges **Vanilleeis** im Sahnekranz
mit unserem **Waldmeistersirup** versüßt

3.50 €

4 knusprige, nicht selbstgemachte, **Reibekuchen**
mit sahnigem Apfelschnee

3.90 €

Rhöner Apfelschnitte

leckeres Sonnenblumenkernmilchtoastbrot
mit hausgemachtem Apfelgelee

1.90 €

1 Apfel

rund, rotbackig, lecker, gesund

0.50 €

Liebe Apfelgrips - Gäste,

wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, dann freut uns das natürlich besonders. Haben Sie Vorschläge, Tipps oder Kritik?

Lassen Sie es uns bitte wissen...

Und wenn Sie nun der Meinung sind, dieses Rhönggefühl wäre auch etwas für Ihre Freunde oder Verwandte, dann haben Sie ja schon das richtige Geschenk für Ihre nächste Feier. Nämlich einen

Gutschein vom „Rhöner Apfelgrips“
mit einem Euro - Erlebniswert
in Ihrer gewünschten Höhe
oder einer Spezialitätenprobe
(Siehe nächste Seite!)

Da ja eh schon jeder alles hat, ist es doch ein schönes Gefühl, etwas Originelles verschenkt zu haben, oder?

Bis zum nächsten Mal im „Rhöner Apfelgrips“...

Gutschein

für Herrn Merkwürden

über Rhöner Produkte aus dem
„Land der offenen Fernen“
im Glas, auf dem Teller oder aus
dem 147 Produkt großen Rhönladen.

Im Erlebniswert von

? €

Viel Spaß beim Verkosten wünschen
Marianne & Georg
einzulösen im

Gutschein - Nr.: 444

Ausgestellt am: 09.05.2007

von: SF

Rhöner Spezialitätenprobe in Fuldas 1. Apfelwein-Lokal

Wir starten mit einem **Apfelschaumwein**
in eine kulinarische Reise
durch die Rhön mit ihren Produkten...

Bei einem **naturtrüben Apfelwein**
genießen Sie ein geräuchertes
Bachforellenfilet mit **Apfelmeerrettich** und
Sonnenblumenkernmilchtoastbrot

Zu einer **Lamm-**
& einer „**Rhöner Apfelgrips**“ - **Bratwurst**
mit **Rhöner Stöpper** und einer **Senfprobe**,
gibt`s unser bernsteinfarbenes
Land Premium aus Kaltennordheim.

Nach einem klaren **Rhöner Stöffchen** und einem
„(rhön-) schafen“ **Apfeltoast** geht's über zu
einer **süßen Leckerei** und einem **Digestif**.

Diese kulinarische Reise beschließen wir mit
einem **Apfel-„Sherry“**
und einer **Käseauswahl** mit **Holzofenbrot**.

All diese Rhöner Leckereien gibt`s mit der
„**Sie-werden-satt-Garantie**“ für nur **26 € pro Person**