WAS WIR IN NÄCHSTER ZEIT VORHABEN

Der Garten im Lorsbacher Thal 1972

ES MUSS VON HERZEN KOMMEN, WAS AUF HERZEN WIRKEN SOLL. (J. W. v. GOETHE)

Bis 1803 reicht die Tradition unserer einzigartigen Schankwirtschaft zurück. Seit dieser Zeit lebte und arbeitete hier alter Sachsenhäuser „Apfelwein-Adel“. Das Gebäude ist immer noch im Besitz der Gründerfamilie. Als Pächter und Ihre Gastgeber haben wir im August 2014 das Lorsbacher Thal übernommen. Für uns war es von Anfang an weit mehr als ein historisches Lokal: Ein gastronomischer Rohdiamant, mit ganz viel Charme und noch mehr Potenzial. Unsere Räume haben spürbar viel gesehen und erlebt, denn sie gehören zu einer der ältesten Apfelwein-Wirtschaften der Stadt. Für uns ist es Freude und Verpflichtung zugleich, die Tradition dieser Original-Schankwirtschaft zu bewahren und vorsichtig in eine gastfreundliche und erfolgreiche Zukunft zu führen.

Wir möchten Sie hier empfangen und umsorgen – wie Daheim. Deswegen haben wir das Wort gleich in unseren wohlbekannten Namen übernommen und die Räume auch so gestaltet – wie Daheim. Mit Geschichte, Fotos, Malerei, Büchern, Zeitschriften, Spielen und ganz vielen Kerzen und Kissen. Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Gäste sind für uns wie gute Freunde, die uns Daheim besuchen, einen guten Schoppen trinken und lecker verköstigt werden. So haben wir das auf vielen unserer Reisen um die ganze Welt selbst erleben und genießen dürfen. Und gerade diese für uns unvergesslichen Erlebnisse warmherziger, familiärer Gastfreundschaft und Zuneigung möchten wir versuchen an unsere Gäste weiterzugeben. Nehmen Sie uns und unsere Mitarbeiter beim Wort!

Wir alle sind angetreten, um uns um Sie zu kümmern. Und bitte – wenn es tatsächlich mal nicht so sein sollte, wie wir das hier versprechen – lassen Sie uns das wirklich wissen! Nur so können wir uns stetig weiter entwickeln und an unserem Versprechen arbeiten.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, unsere rein handwerkliche Küche mit Freude zu genießen. Hier wird alles für Sie frisch zubereitet, – aus sauberen ordentlichen Lebensmitteln! Und wir wissen auch genau, woher diese kommen. Unser Küchenchef Jürgen Henne verzichtet bewusst auf jegliche Geschmacksverstärker, Gewürzmischungen und industriell vorgefertigte Zutaten. Wir versuchen immer den ursprünglichen Geschmack aller Rohstoffe ohne Schnick und Schnack zur Entfaltung zu bringen. Aber dafür braucht unsere Küchenmannschaft einfach ein bisschen Zeit.

Haben Sie also – wie Daheim – ein wenig Geduld, es lohnt sich, sowohl für die „Lebens-Mittel“ als auch für Sie! Sollten Sie mit einer Zubereitung oder mit dem Geschmack eines Gerichtes nicht einverstanden sein, lassen Sie uns auch das bitte in jedem Fall wissen. Wir freuen uns immer über konstruktive Kritik, denn nur so können wir die für Sie angestrebte Qualität erreichen und halten.

Und: Lob spornt Menschen an – auch uns! Wenn Sie mit unseren Service-Kollegen zufrieden sind – dürfen Sie es ihnen gerne zeigen. Unsere Mitarbeiter leben zwar nicht allein vom Trinkgeld, aber besser damit – und sie freuen sich über Ihre Anerkennung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,
Pia und Frank Winkler, Jürgen Henne und alle unsere Mitgastgeber

PRIVAT ODER MIT DEM UNTERNEHMEN ...

Viele unserer Gäste kommen immer wieder gerne zu uns zum Feiern. Ob für die Geburtstagsfeier, die silberne oder goldene Hochzeit, Firmen- oder allerlei Dienstjubiläen, zum Sommerfest für alle Mitarbeiter oder einfach nur so zum Spaß. Unternehmen nutzen gerne unser Kolleg mit bis zu 65 Plätzen, den Gastraum (das ist unser Wohnzimmer) mit bis zu 95 Plätzen oder den großen grünen Garten mit bis zu 250 Plätzen.

Selbstverständlich kochen wir gerne bei Ihnen Daheim – ganz wie Daheim! Fragen Sie nach unseren Außerhaus-Angeboten! Vom kleinen privaten Abendessen mit Ihrem persönlichen Koch bis zur Organisation und Abwicklung Ihrer Firmen-Feier mit mehreren hundert Mitarbeitern oder Kunden **– lassen Sie uns mal machen, dann haben Sie Zeit für Ihre Gäste!**

Ob bei uns oder bei Ihnen Daheim: Wir nehmen Ihnen gerne auch die organisatorische Arbeit ab. Da wir mehr als drei Jahrzehnte als Marketing- und Kommunikationsfachleute hunderte von Firmenevents, Seminare, Messen und große Feiern organisiert und verantwortet haben, beherrschen wir diese Art der Dienstleistung ziemlich perfekt.

... MIT UNS KÖNNEN SIE FEIERN WIE DAHEIM!

Dabei bietet Ihnen unser eingespieltes Team gerne ein komplettes Programm an – ganz auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmt. **Von der Ablaufplanung, der Menü- und Getränkeauswahl, der Buchung von Musikern und Künstlern aller Art bis hin zur Gestaltung der Einladung (Text, Design) und der gesamten Dekoration (inklusive ihrer Beschaffung).**

Eine kleine Auswahl von Unternehmen, die unsere fröhliche Gastlichkeit in der letzten Zeit genutzt haben:
die Deutsche Bank, die Commerzbank, der Sparkassen- und Giroverband, die Unternehmen Braas, Namics, Deutsche Bundesbahn, Aberdeen, Fresenius, die Frankfurt School of Finance, Leptien, McKinsey, Neckermann Reisen, Union Investment, die Universität Frankfurt, unsere Nachbarn und Freunde der Werbeagentur Bembel, das weltweite Agenturnetzwerk WPP **und erst im März 2019 hat das Land Hessen uns auf der ITB in Berlin eine Woche lang die tägliche Verpflegung seiner 300-500 Gäste auf dem Messestand anvertraut.**

Sprechen Sie uns jederzeit an, wir beraten Sie gerne und stehen für Fragen immer zu Ihrer Verfügung, entweder direkt im Lokal oder auch in unserem Büro unter 0 61 09-50 77 611 bzw. unter info@lorsbacher-thal.de.

Die Ruhe vor dem Sturm – 250 internationale Messegäste sind im „Anmarsch“

Wir sind gut vorbereitet auf die große Häppchenreise mit Apfelweinprobe!

FESTE FEIERN WIE DAHEIM

Wir bieten Ihnen von der etwas gehobeneren deutschen und hessischen Küche bis zur deftigen Hausmannskost für jeden Event Ihr Wunschmenü. **Überkandidelten Schnickschnack für's abgewinkelte Fingerchen möchten wir Ihnen gar nicht erst offerieren.** Das nähme uns keiner ab und passt einfach nicht in unser Daheim. Wir organisieren für Sie gerne alles vom romantischen Abendessen im Kerzenschein für zwei bis zum rauschenden Fest für fünfhundert Gäste und mehr. Feiern Sie bei uns Daheim im Lorsbacher Thal, bei Ihnen daheim, in Ihren Firmenräumen oder an irgendeinem anderen schönen Platz, den Sie sich für Ihre Feier ausgesucht haben. Wir bringen Ihnen unsere Daheim-Küche überall hin, gerne auch mit ausgewählten Servicemitarbeitern. Am liebsten begrüßen wir Sie und Ihre Gäste natürlich bei uns Daheim im Lorsbacher Thal:

IN DER GASTSTUBB

Unsere Gaststube für bis zu 95 Personen, das Herzstück von Daheim im Lorsbacher Thal, gemütlicher geht's kaum. Zwischen Büchern, Bildern und Spielen, an großen Tischen, auf urigen Bänken mit Kissen und Decken … halt wie Daheim!

IN UNSEREM KOLLEG

Ein langgezogener Raum, offen zur Gaststube, für bis zu 60 Personen. Es waren aber auch schon 65, da war's dann halt kuschelig eng – aber alle waren glücklich. Im Sommer machen wir alle großen Fenster auf und schon ist's wie Daheim und fast so wie draußen.

Liebevolle saisonale Dekoration in unserer Gaststube

IM HISTORISCHEN KELLER

Unseren Apfelwein-Keller zeigen wir Ihnen gerne in ganz kleinen Gruppen, allerdings nur in Verbindung mit Verkostungen und Proben. Genießen Sie die besondere Atmosphäre eines der letzten alten Apfelweinkeller im Originalzustand. Lauschen Sie zwischen alten Fässern und über dreihundert Apfelweinsorten aus der ganzen Welt, Frank Winklers launische Geschichten rund um unser Frankfurter Nationalgetränk.

IM APFELWEINGARTEN

Unter der 100 Jahre alten Rebe und der großen Platane haben wir sehr viel Platz - für bis zu 250 Gäste. Hier können Sie große Sommerfeste feiern, mit Büffet und großem Grill – oder bei gesetztem Essen als Häppchenreise durch die Hessische Küche – oder mit mehrgängigen Menüs.

IN GASTSTUBE, KOLLEG UND GARTEN

Wenn Sie es mal richtig krachen lassen wollen und unser schönes Daheim für sich ganz alleine haben möchten, organisieren wir das gerne für Sie. Mit bis zu 160 Gästen im gesamten Lokal oder auch bis zu 250 bei schönem Wetter im Garten. Bei bis zu 400 Besuchern müssen wir alle schon sehr sicher sein, dass das Wetter stabil bleibt. Dann richten wir Ihren Abend gerne drinnen und draußen aus. Gerne überdachen wir mit Zelten unseren Innenhof. Dann sind Sie auch bei unsicherer Witterung auf der sicheren Seite. Unsere Zeltverleiher unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Von Montag bis Donnerstag arrangieren wir das gerne für Sie.
Am Wochenende können wir das leider nicht mehr anbieten, denn unsere vielen Stammgäste wären sonst allzu traurig, und das möchten wir natürlich auf gar keinen Fall.

AM OFFENEN FEUER IM APFELWEINGARTEN IM HERBST UND WINTER

Ab dem Spätherbst bis ins Frühjahr im kleinen Kreis, an der frischen Luft bis zu 30 Personen wahlweise um's Lagerfeuer oder am Grill.

IN UNSERER AFFENTORSCHÄNKE

Auch hier können Sie gern mit bis zu 120 Personen ganz für sich Alleine feiern. Schön gemütlich und mit etwas gehobenerer Küche, lädt die historische Gastwirtschaft zum fröhlichen beisammen Sein besonders ein.

ALLGEMEINES UND AKTUELLES

UNSERE NEUEN ÖFFNUNGSZEITEN

Daheim im Lorsbacher Thal
sind wir **täglich ab 16:00 Uhr** für Sie da. **Samstags und Sonntags** freuen wir uns **ab 12:00 Uhr** auf Sie. Warme Küche gibt's **täglich bis 23:00 Uhr.**

Daheim in der Affentor Schänke
haben wir **täglich, ausser montags ab 12:00 Uhr** geöffnet und freuen uns, wenn Sie unsere kleine Mittagskarte eifrig nutzen. **Warme Küche gibt es auch hier bis 23:00 Uhr.** Nachmittags bieten wir Ihnen gerne Kaffee und selbstgebackenen Kuchen an, aber auch ein paar deftige Kleinigkeiten aus unserer Häppchenkarte.

CIDERWORLD 2020

Einmal im Jahr treffen sich Kelterer und Freunde der Apfelwein-Kultur aus der ganzen Welt in Frankfurt. Und wir dürfen auch wieder dabei sein: **vom 18. bis 19. April 2020**. Schon zum sechsten Mal haben wir einen Stand auf dieser weltweit einzigartigen Messe im Gesellschaftshaus des Frankfurter Palmengartens. Wir alle freuen uns auf Ihren Besuch! **www.cider-world.com**

DIE CIDER-WEEK

In der Woche vor der CiderWorld 2020 erwartet Sie ein vielfältiges kulinarisches Programm rund um die feinen Weine aus Äpfeln. Apfelwein, Cider & Co. an ganz besonderen Orten der Stadt: ob im Handel, Fine Dining Restaurant, in der Craft Beer Bar oder im Apfelweinlokal, – also auch bei uns! Hier trifft die „CiderWorld" auf Frankfurter Apfelweinkultur. **www.cider-week.com**

Auf und hinter unserem Kupfer-Tresen: ein kleiner Teil unserer großen Getränkeauswahl

Sommer Daheim im Lorsbacher Thal – in der blauen Phase

UNSERE DAHEIM-FAMILIE WÄCHST

Daheim in der AFFENTOR SCHÄNKE

Historische Gastwirtschaft seit 1760

Im Dezember 2018 hat uns ein lieber Kollege auf ein besonderes Kleinod der Frankfurter Traditions- Gastronomie aufmerksam gemacht: die Affentor-Schänke am Neuen Wall. Der damalige Betreiber war insolvent und das Lokal durch höchst unsensible Umgestaltung seines historischen Charmes beraubt. Die Führungsmannschaft von Daheim im Lorsbacher Thal hat lange mit sich gerungen und wir haben schließlich gemeinsam entschieden das früher einmal sehr gemütliche Wirtshaus am Affentor-Platz zu retten und ihm seinen alten Glanz zurück zu geben.

Der Name „Affentor“ hat seinen wahrscheinlichen Ursprung durch die Bezeichnung „Ave-Maria Tor“. Im Spätmittelalter gingen viele Reisende, die Weinbauern und Schafhirten durch das südliche Stadttor. Räuber und Wegelagerer machten das Land außerhalb der Stadtmauern unsicher und gefährlich. Also sprach man vor dem Verlassen der sicheren Stadt noch ein Ave-Maria.

Postkarten-Foto aus früheren Zeiten.

Das Team v.l.n.r.: Valentina Vasiloi, Frank u. Pia Winkler, Jürgen Henne, Bernd Schweizer

Daraus entstand dann scheinbar abgekürzt „Ave-Tor“ und später auf frankfurtisch das „Affe-Tor“. Im Jahre 1809 wurde das alte historische Torhaus zerstört und erst viel später entstanden die heute bekannten Häuser, die das Affentor bilden. Das Gebäude unserer Affentor-Schänke wird erstmals im Jahr 1760 erwähnt und war wohl damals schon ein Gasthaus.

Den Originalzustand der alten Gaststuben wieder zu erreichen, war leider nicht mehr möglich, ob und in wie weit uns eine Annährung gelungen ist, müssen Sie als unsere Gäste entscheiden. Wir haben uns sehr viel Mühe gegeben und viel Kraft und Geld investiert. Das Ergebnis ist - wie sollte es anders ein - ein „Daheim in der Affentor Schänke“. Unsere Philosophie von familiärer Gastfreundschaft, gemütlicher Atmosphäre und frischer, regionaler Hausmannkost haben wir selbstverständlich übernommen.

Unsere außergewöhnliches Apfelwein-Angebot von Daheim im Lorsbacher Thal wollen wir nicht zu hundert Prozent übertragen, aber unsere große Liebe zum Frankfurter Nationalgetränk spiegelt sich schon in unserem Getränkeangebot der Schänke wider. Zusammen mit unserem Freund und Apfelwein-Sommelier Michael Stöckl haben wir aus dem großen Fundus von Daheim im Lorsbacher Thal für Sie etliche „feine Stöffscher“ ausgewählt. Ansonsten liegt unser Schwerpunkt hier auf spannenden Traubenweinen aus Deutschland und Frankreich.

Unser Küchenchef Jürgen Henne übergibt seinem jetzigen Souschef Bernd Schweizer das Zepter in der Küche von Daheim in der Affentor-Schänke. Wir alle sind uns sicher, dass es Bernd gelingt unsere Gäste mit seiner Küche zu begeistern. Unsere fröhliche und charmante Kollegin Valentina Vasiloi freut sich über ihre neue Rolle als Gastgeberin.

Allem Anfang wohnt ja bekannterweise ein Zauber inne, aber natürlich auch ein Risiko. Wir bitten Sie also in den ersten Wochen und Monaten um etwas Geduld und Nachsicht. Wie im Lorsbacher Thal brauchen wir ein bisschen Übung und Zeit bis alles so klappt, wie Sie das von uns gewohnt sind. Selbstverständlich freuen wir uns über jede konstruktive Kritik und Ihre Verbesserungsvorschläge. Machen Sie es wie Daheim, kommen Sie direkt zu uns oder in die Küche.

Wir bedanken uns bei unserem Freund und Designer Axel Kleinschmidt für Rat und Tat und alle Schreinerarbeiten, bei der Firma Steudter für die wunderschöne Kupfertheke und die moderne Kühltechnik, bei unseren Vermietern Familie Dittenberger und Rollshausen für die Erneuerung der Elektroanlagen und bei unser Mannschaft für ihr wochenlanges verputzen, streichen, sägen, hobeln, schleifen und montieren und natürlich gilt unser Dank auch unseren Lieferanten und Dienstleistern, allen voran unseren Vermietern, der Warsteiner Brauerei, unserem Getränkelieferanten WIGEM, Transgourmet, Selgros und unserer Hausbank der Frankfurter Volksbank.

Wir freuen uns auf viele gemeinsame Stunden zusammen mit Ihnen unseren Gästen und auf die Wiederbelebung einer der ältesten Frankfurter Gasthäuser – unserem „Daheim in der Affentor-Schänke“.

FEIERN WIE DAHEIM IN DER AFFENTORSCHÄNKE:

Wenn Sie mal einen Anlass haben, für den unsere Affentorschänke der richtige Platz wäre und Sie dieses schöne Daheim für sich ganz allein haben möchten, organisieren wir das gerne für Sie. Mit bis zu 120 Gästen können Sie das gesamte Lokal „befeiern“.

Diese historische Darstellung des Affentors ziert nun unsere Speisekarten

Unsere gemütlich eingerichtete Gaststube Daheim in der Affentorschänke

UNSERE BEILAGEN WIE DAHEIM

Daheim steh’n die Schüsseln auf dem Tisch und jeder nimmt soviel er mag, oder? Genauso machen wir das hier auch. Zu jedem Gericht bringen wir Ihnen je nach Saison zwei bis drei Beilagen. Natürlich können Sie Ihrem Gastgeber auch sagen welche Auswahl Sie bevorzugen oder was Sie nicht so mögen. Wir richten uns dann gerne danach.

HIER IST UNSERE AUSWAHL

Unsere Kartoffeln bekommen wir vom Bauern Trapp:
Terrine Bratkartoffeln in Butter gebraten
Schale handgestampfter Kartoffelbrei mit viel Sahne und Butter
Schale Bouillonkartoffeln
Schüsselchen schwäbischer Kartoffelsalat
Das Gemüse, der Salat und die Kräuter kommen aus der Gärtnerei Rappelt in Oberrad:
Terrine saisonal wechselndes, frisches Gemüse
Teller frischer, gemischter Oberräder Salat mit Wildkräutern der Saison
Topf mit unserem mit Boskoop-Äpfeln veredeltem Sauerkraut

IM HERBST: KELTERN WIE DAHEIM
WIEDER ZUM MITMACHEN FÜR UNSERE GÄSTE

Von Ende September bis Mitte Oktober feiern wir unser „Lorsbacher Kelterfest wie Daheim“. Auf unserer kleinen Kelter im Hof pressen wir leckeren Apfelsaft, den beliebten Süßen. Dazu servieren wir Ihnen die gutbürgerlichen Leibgerichte unserer Herbstkarte. **Bitte unbedingt reservieren – es wird voll.**

Übrigens, wenn Sie Apfelbäume besitzen und froh sind, wenn diese abgeerntet werden, wenn Sie uns bei der Apfelernte zur Seite stehen möchten, wenn Sie gerne bei und mit uns keltern würden oder Ihren Apfelwein im Glasballon, unter professioneller Anleitung, ausbauen möchten, laden wir Sie herzlich dazu ein. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns über jeden ehrenamtlichen Mitstreiter und Apfelwein-Begeisterten!

Viel Freude beim ernten auf den Streuobstwiesen, beim verarbeiten der Äpfel ...

... und natürlich verkosten die fröhlichen Kelterfreunde den frisch gepressten Süßen sofort.

STREUOBSTWIESEN GESUCHT

Jedes Jahr ernten wir gemeinsam mit Freunden, Gästen und der Familie die 20 – 25 Tonnen Äpfel, die wir für unseren Hausschoppen brauchen. Und jedes Jahr freuen wir uns über Gäste, die uns ihre Streuobstwiesen anvertrauen. Unser Angebot lautet: „wir schneiden Ihre Bäume uns Sie geben uns Ihre Äpfel, die wir dann auch selbst ernten.“ Die Einzelheiten der Abmachung besprechen wir gerne noch detailliert mit Ihnen, wenn Sie uns Ihre Wiesen gezeigt haben. Bei fast allen unseren „Streuobstpaten“ funktioniert das jetzt schon im vierten oder fünften Jahr. Natürlich bekommen Sie für Ihren Hausgebrauch auch Apfelwein aus ihren Äpfeln. Einfach vorbeikommen und einen Kanister mitnehmen. Und es gibt für unsere Kelterfreunde natürlich noch etliche weitere kleine und große Privilegien. Zwei bis dreimal im Jahr sitzen wir in unserem Kolleg alle zusammen, unsere „Wiesengeber“, die Kelterhelfer und die Erntetruppe. Dann wird gemeinsam gegessen, getrunken, gefeiert und die nächste Saison geplant.

Bitte informieren Sie sich jederzeit direkt bei uns im Lokal, rufen Sie uns im Büro an unter 06109- 50 77 611 oder schreiben Sie eine E-Mail: info@lorsbacher-thal.de.

WINTERLICHES UND WEIHNACHTLICHES

DAS GANS GROSSE FEDERLESEN

Vom 1.11. bis 23.12. zelebrieren wir wieder unser Gans großes Federlesen mit allem, was dazu gehört. Vom Gänsebraten bis zur kompletten Gans für 4 Personen. Wohl bekomm's und lecker schmeckt's! **Beim Wunsch nach „ganzen Vögeln“ bitte unbedingt vorbestellen!** *Seite 24/25*

LAGERFEUER UND HEISSER APFELWEIN IM HOF

An den Adventssonntagen gibt es heiß glühenden Apfelwein als Aperitif in unserem winterlichen Hof. Danach geht’s rein in die geheizte gemütliche Stube zum vorweihnachtlichen Schlemmen mit unserer gutbürgerlichen hessischen und deutschen Küche.

BLASMUSIK VOM NIKOLAUS

Am 6. Dezember um 19 Uhr haben wir gleich vier musikalische Nikoläuse zu Gast. Werner Schwab und seine Freunde spielen ein paar vorweihnachtliche Weisen für uns und unsere Gäste – fast wie Daheim. Dazu schenken wir auf jeden Fall unseren heißen Apfelwein aus und kredenzen ein paar kleine Bruzzeleien im Hof.

Werner Schwab und seine Freunde

FROHE WEIHNACHTEN! GANZ PRIVAT MIT UNSEREN LIEBEN

Am 24. Dezember feiern wir Weihnachten – nicht bei uns Daheim, sondern zu Hause. Am Heiligen Abend sind Ihre fröhlichen Gastgeber, die fleißigen Köche und die vielen anderen hilfsbereiten Kollegen hinter den Kulissen **nicht im Lorsbacher Thal und auch nicht in der Affentorschänke. Wir schließen unsere beiden Daheims und begehen diesen Tag mit unseren Familien und Freunden.** Aber am nächsten Abend sind wir wieder alle gerne für Sie da.

FEIERLICHES UND FESTLICHES

GANS ODER GANZ ANDERE FEIERTAGSGERICHTE

Zwischen den Feiertagen, also vom 25. – 31. 12. 2019, servieren wir gerne noch Gans, aber auch ganz Anderes. Für alle, die genug vom Geflügel haben, gibt’s auch leckere Gerichte ohne „fliegende Rohstoffe“. Nach dem Heiligen Abend kann, muss und will nicht jeder schon wieder für sich selbst oder für die „gans Bagage“ kochen, aufräumen und putzen. Bei uns Daheim im Lorsbacher Thal übernehmen wir das gerne für Sie. Damit’s auch wirklich lecker schmeckt und Sie nicht allzu lange warten müssen, gibt’s während dieser Zeit eine etwas kleinere Karte und natürlich unsere Häppchen – gans klar!
Menü auf Seite 26

MIT UNS SILVESTER FEIERN WIE DAHEIM

Am 31.12. feiern wir unser schon traditionelles Silvester wie Daheim – mit Menü, Musik und kleinem Programm. Remidemi ist überall! Nicht bei uns. Wir alle wollen mit Ihnen zusammen, ein bisschen wie Daheim, in aller Ruhe in das neue Jahr feiern. Dafür hat sich unser Küchenchef Jürgen Henne ein leckeres 8-gängiges Häppchenmenü ausgedacht. Er bereitet das mit seiner Mannschaft zu, und dann genießen wir alle, Sie und wir, gemeinsam Gang für Gang! Dazu gibt’s -leckere Apfelweine für jeden Geschmack (natürlich auch gerne Wein aus Trauben oder ein Bier), ein bisschen „nicht so laute Musik“ von musikalischen Freunden und zwischendurch ein paar kluge Texte Frankfurter Mundartdichter.
Unsere Silvester-Menu finden Sie auf Seite 28. **Bitte unbedingt reservieren, es gibt schon etliche Voranmeldungen aus dem letzten Jahr!**

AUSSCHLAFEN, AUFRÄUMEN UND DURCHATMEN

Vom 1. bis zum 5. Januar 2020 gönnen wir uns eine kleine Unterbrechung. Erholen uns vom Feiertagstrubel, reparieren und renovieren ein paar Kleinigkeiten, putzen wieder alles blitzblank, schlafen ordentlich aus und sind dann **ab Montag, dem 6. Januar, wieder gerne für Sie da.**

IHR NEUJAHRSEMPFANG – WIE DAHEIM – BEI UNS

Gerne arrangieren wir Ihren Jahresbeginn für Ihr Unternehmen und/oder Ihre Kunden. Fragen Sie uns, wir machen Ihnen jederzeit ein individuelles Angebot!

GENÜSSLICHES UND SÜFFIGES IM NEUEN JAHR

UNSER APELWEIN PRIMEUR

Am 7. Februar verkosten wir den neuen Apfelwein-Jahrgang. Zusammen mit unseren Freunden und Helfern der Keltersaison verproben wir die Apfelweine aus der Selektion „Wie Daheim“. Seien Sie schon heute gespannt auf die phantastische Vielfalt der Aromen! Sollten Sie sich beteiligen wollen oder Apfelbäume besitzen, lesen Sie bitte auf Seite 17 unser Programm zur Kelter-Woche.

Unsere Hessische Häppchenreise servieren wir Ihnen auch mit ausgewählten Apfelweinen

AKTIONEN UND AKTIVITÄTEN IM FRÜHJAHR UND SOMMER

OSTERN WIE DAHEIM

Ostern steht vor der Tür, ein Hauch von Frühling weht übers Land, und wir alle freuen uns auf ein paar erholsame Feiertage mit Familie und Freunden. Hoffentlich mit gutem Wetter! Wir wollen Sie auch in dieser Zeit verwöhnen. Ab Gründonnerstag gibt’s unser Ostermenü. Mit Ihren Kindern suchen wir im Hof nach Osternestern. Mal sehn, ob der Osterhase in Sachsenhausen was versteckt hat! Es ist halt schon ein bisschen wie Daheim!
Menü auf Seite 30

AM TAG DER ARBEIT DEFTIG SCHLEMMEN

Auch in diesem **Jahr wollen wir den Mai wieder kulinarisch begrüssen!** Natürlich am liebsten zusammen mit netten Gästen und lieben Freunden. Dazu haben sich Frank Winkler und unser Küchenchef Jürgen Henne ein leckeres regionales Frühlingsmenü einfallen lassen. Im Apfelweingarten wird’s schon grün, und mit ein bisschen Glück sitzen wir am Samstag alle draussen in der Frühlingssonne. Freuen Sie sich mit uns auf einen erholsamen Tag wie Daheim!
Menü auf Seite 31

AM MUTTERTAG KOCHEN WIR FÜR MAMA

Kommen Sie einfach zu uns: Daheim im Lorsbacher Thal servieren wir unseren mütterlichen Gästen und der ganzen Familie ein nettes Abendmenü für alle, die der Frau Mama was Gutes tun wollen. Zu einem „Herrschaftsgespritzen“, unserem traditionsreichen Frankfurter Getränk für besondere Anlässe, **laden wir Mütter gerne ein.**
Menü auf Seite 32

AM VATERTAG GIBT’S HAXE SATT

Und weil wir natürlich für die Gleichberechtigung von Männern und Frauen sind, geben wir uns genauso viel Mühe wie am Muttertag. Genießen Sie unsere Spezialität: Vaters Riesenhaxe 1,3 kg Schwein am Stück, geräuchert und gegrillt. Ein Hammer! Einen Herrschafts-gespritzten gibt’s für gestandene Väter natürlich auch auf’s Haus! – „schon wesche der Gereschtischkeit“. Schließlich heißt das Getränk ja auch Herrengespritzter!
Menü auf Seite 33

Die Apfelwein-Loge „Stark im Recht“ 1918 im Lorsbacher Thal

UNSER GANS UND GAR MENÜ FÜR VIER

Ziegenfrischkäse im gerösteten Pumpernickelmantel
an Apfel-Chutney mit frischem Hausbrot

Salat von Bio-Roter Beete mit mild geräucherten Stücken vom Forellenfilet,
Meerrettich und karamellisierten Walnüssen

Ganze knusprig gebratene Bauerngans mit unserer Füllung wie Daheim,
dazu Apfelrotkohl nach Oma Evas Art, selbstgemachten Apfelgelee in der Rotweinbirne, Lebkuchen-Gänsesoße, selbstgemachte Kartoffelklöße und Spätburgunder-Maronen

Williamsbirne in dunklem Glühwein vom Spätburgunder gegart
mit unserem Sahneeis vom Frankfurter „Hartekuchen“

„Hilfreiches“ Mispelchen im Calvados

Für vier und mehr Personen:
4-Gang Menü: € 51,80 p. P. (incl. Apfelsecco und Mispelchen)
3-Gang Menü: € 45,50 p. P.
2-Gang Menü: € 41,50 p. P.
Ganze Gans „pur“: € 36,50 p. P. (ohne weitere Gänge)
Unser Gänsebraten ab vier Personen ist nur mit Vorbestellung möglich!

Weihnachtliche Stimmung in unserem Hof

GANZE GANS FÜR SIE
BEI IHNEN DAHEIM: GÄNSEESSEN - WIE DAHEIM!

Ganze knusprig gebratene Hafermastgans (ca. 5 kg) der Firma Morliny, aufgezogen im früheren Ostpreußischen Sudauen, dem heutigen Suwalki. Dazu unser Apfelrotkohl nach Oma Evas Art, Lebkuchen-Gänsesoße, leckere Kartoffelklöße, Rotweinmaronen, selbstgemachtes Quittengelee und eine Flasche URSPRUNG 2014, trocken, von Markus Schneider aus der Pfalz. Eine feiner Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser.

Alles ist schon fix und fertig von unserem Küchenteam für Sie zubereitet: Die Gans für 4-6 Personen ist am Stück und alle Zutaten sind einzeln, heiß in Behältern verpackt in der Thermobox - bereit zur Abholung oder per Taxi zu Ihnen nach Hause. Auspacken, umfüllen, nochmal kurz erhitzen, servieren und genießen. Kein Einkaufen, kein langwieriges Zubereiten, kein Chaos in der Küche.

Für die ganze Gans wie Daheim möchten wir von Ihnen gerne
€ 180,- und € 50,- als Pfand für alle Utensilien.

Wir bereiten Ihnen natürlich auch passende Vorspeisen und Desserts vor.
Bei Ihrer Vorbestellung, mindestens 3 Tage vorher, beraten wir Sie gerne.

Tel: 06109 50 77 612 im Büro von 11:00 bis 16:00 Uhr
oder Email: info@lorsbacher-thal.de

Alle Leckereien sind dabei: Gans mit vielen hausgemachten Beilagen und feiner Wein

GANS ODER GANZ ANDERS – VOM 25. BIS 30. DEZEMBER 2019

UNSERE FEIERTAGSKARTE

Salat von Bio-Roter Beete mit mild geräucherten Stücken vom Forellenfilet, Meerrettich und karamellisierten Walnüssen, € 10,90

Dicker Linseneintopf mit Mini-Rindswürstchen von Gref-Völsing, € 9,80

Spinatcremesüppchen mit kleinem „Blubb“ und Wachtelspiegelei, € 6,80

Deftiger knuspriger Gänsebraten (von 1/4 der Gans) mit Apfelrotkohl nach Oma Evas Art, selbstgemachtem Apfelgelee, Lebkuchen-Gänsesoße, selbstgemachten Kartoffelklößen und Rotweinmaronen, € 36,50

Holgers dicke Rinderroulade mit Apfelrotkohl nach Oma Evas Art und Kartoffelstampf wie Daheim, € 19,80

Fangfrischer Nordsee Kabeljau (Transgourmet Ursprungs-Qualität, MSC 27 zertifiziert), in der Pfanne in Butter gebraten auf Patricks Rahmsauerkraut mit feinen Rauchbutter-Kartöffelchen, € 22,50

Unser feinstes Filetsteak (300g, von Färsen, aufgezogen beim Bauer Betz aus Langenselbold) in Butter gebraten, dazu servieren wir Bratkartoffeln, unsere selbstgemachte 7 Kräuterbutter und einen kleinen saisonalen Salat, € 34,80

Altdeutscher Bratapfel mit Sahneeis von unserem Apfelglühwein, € 6,90

Williamsbirne in unserem Glühwein gegart
mit unserem Sahneeis vom Frankfurter „Hartekuchen“, € 7,90

Zwischen den Feiertagen bitten wir Sie um frühzeitige Reservierung!

Alle unsere Gerichte und Menüs in dieser Broschüre sind schon vor Wochen oder Monaten geplant und kalkuliert worden. Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn wir saisonalbedingt Zusammenstellungen und Preise ändern müssen.

Unser festlich geschmückter Weihnachtsbaum und der Platz für den Weihnachtsmann

WIR FEIERN SILVESTER WIE DAHEIM

UNSER GROSSES HÄPPCHEN-MENÜ

servieren wir tischweise in Schüsseln und auf Platten – wie Daheim:
Aperitif im Innenhof mit heißem Apfelwein und unserer dicken Linsensuppe mit Puppenwürstchen von Gref-Völsing aus dem Feuertopf.

Beginn des Abendessens an festlich „frankfurterisch“ gedeckten Tischen:

Unsere Rehterrine mit kleinem Feldsalat und Rote-Beete-Schaum

Cremesüppchen von 7 Kräutern mit Kürbiskernen

Unsere kleinen Neujahrs-Bratwürstchen mit Franks Zwiebelmarmelade und Kartoffelstampf wie Daheim

Kleine erfrischende Pause mit **unserem Apfelweinsorbet** von Andreas Schneiders Apfelwein von der Goldparmäne

Kleines Filet von der Färse (180 g) mit Spätburgunder-Sauce, Speckböhnchen und Rosmarin-Drillingen

Hessischer Käseteller vom Rheingau Affineur aus Taunusstein mit selbstgemachtem Gelee und Bauernbrot

Williamsbirne in unserem Glühwein gegart
mit unserem Sahneeis vom Frankfurter „Hartekuchen“

Um Mitternacht können Sie mit uns auf das neue Jahr anstoßen, mit einem Glas feinem Apfelsecco oder leckerem Pomp. Am offenen Feuer im Hof erfreuen wir uns an einem kleinen Feuerwerk und anderen Überraschungen.
Eine würdige Begrüßung für das neue Jahr – ein bisschen hessisch, ein bisschen kulinarisch, ein bisschen ruhiger – ein bisschen wie Daheim! Für das Menü mit Aperitif, 8 Gängen, Live-Musik und unserem kleinem Programm möchten wir gerne pro Person: € 79,00

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung bis spätestens 25.12.2019.

Lagerfeuer – wie Daheim – von November bis März

UNSER OSTERMENÜ AB GRÜNDONNERSTAG

VORSPEISEN

Hauchdünn geschnittener Tafelspitz
mit Vinaigrette von Grüne-Soße-Kräutern, € 9,80
oder
Sachsenhäuser Wildkräuter-Salat mit Apfelstückchen
und Dressing aus Dr. Höhls Apfelessig, € 10,80

HAUPTGÄNGE

Gebackene Brust vom Maishuhn
mit Karottengemüse und Bratkartoffeln wie Daheim, € 16,80
oder
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Leipziger Allerlei
und Kartoffelstampf wie Daheim, € 25,80
oder
Fangfrischer Nordsee Kabeljau (Transgourmet Ursprungs-Qualität, MSC 27 zertifiziert), in der Pfanne in Butter gebraten auf Patricks Rahmsauerkraut mit feinen Rauchbutter-Kartöffelchen, € 22,50
oder
Unsere Grüne Soße wie Daheim
mit oder ohne Bio-Ei von Freddys Hühnerhof und Salzkartoffeln, € 14,80

NACHTISCH

Jürgens Apfeltörtchen mit frischem Schmand, € 6,90
oder
Kleiner Käseteller mit ausgesuchten Rohmilchkäse
vom Rheingau Affineur aus Taunusstein, € 9,90

3-Gänge Menü: € 39,90 p. P.
Gerne können Sie die Gänge auch einzeln bestellen.

Für die Fotos möchten wir uns bei unserem Freund Alexander Beck bedanken. Gartenstraße 47, 60596 Frankfurt, Tel: 069 61 60 90, www.alexander-beck.de

UNSER MENU AM 1. MAI

Frischer Gurkensalat mit Streifen vom hausgeräucherten Lachs, € 6,80
oder
Cremesüppchen vom frischen Bärlauch
mit marinierten Flusskrebsen, € 7,80
und
Unsere Lorsbacher Sülze mit Frankfurter Remoulade
und Bratkartoffeln wie Daheim, € 15,80
oder
Gebackene Brust vom Maishuhn
mit Blattspinat und Bratkartoffeln wie Daheim, € 16,80
und
Selbstgemachte Rote Grütze
aus frischen Beeren von der Gärtnerei Rappelt
mit hausgemachtem Vanilleeis, € 6,80
oder
Kleiner Käseteller vom Rheingau Affineur aus Taunusstein
mit selbstgemachtem Gelee und Bauernbrot, € 9,90

3-Gang Menü: € 32,80 p. P.
Gerne können Sie die Gänge auch einzeln bestellen.

Daheim im sommerlichen Apfelweingarten

UNSER MUTTERTAGSMENÜ

Wildkräutersalat mit lauwarmen Apfelwürfeln und
frischen Flusskrebsen, € 10,80
oder
Lorsbacher Spargelsüppchen
mit Sahnehäubchen und Flusskrebsen, € 6,80
und
250 g frisch gestochener Spargel vom Bauer Merlau
mit Grüner-Soße-Vinaigrette oder Buttersößchen,
kleinem Schnitzelchen vom Stroh-Schwein aus Lübchin
und in brauner Butter geschwenkten Drilling-Kartoffeln, € 21,50
oder
Oma Ilses Frikassee von Huhn und Spargel
mit neuen Kartoffeln und kleinem Salat, € 19,10
und
Gebrannte Apfelweincreme mit Roter Grütze aus frischen Beeren, € 6,90
oder
Apfelweinsorbet von Andreas Schneiders Goldparmäne
mit einem Schuss Birnensecco Kalysie (mit Ingwer aromatisiert), € 6,90

3-Gang Menü: € 31,20 p. P.
Gerne können Sie die Gänge auch einzeln bestellen.

Frankfurter Schnitzel wie Daheim

UNSER VATERTAGSESSEN

Lorsbacher Riesenhaxe von der Sau (ca. 1100g, *Fleisch aus der Region*),
24 Stunden in unserem selbstgekelterten Apfelwein mariniert,
serviert mit Apfelsauerkraut, Bauernbrot und Einbecker Bio-Senf
nach unserem Rezept, € 17,90

Unser bestes Rumpsteak (300g, *vorwiegend von Färsen, aufgezogen beim Bauer Betz in Langeselbold, Aufzucht in Gruppenhaltung von 5-7 Tieren in geräumigen Boxen und auf der Weide*), in Butter gebraten.
Dazu servieren wir unsere selbstgemachte 7 Kräuterbutter oder Apfel-Zwiebel-Gemüse und unsere Bratkartoffeln wie Daheim, € 27,50

Filet von der frischen Lachsforelle (*unser Fisch kommt direkt aus den Seen von Familie Reese in Sarlhusen in Schleswig Holstein. Die Fischzucht geört seit langem zur Vereinigung "Feinheimisch" deren Erzeuger nachhaltig, umweltverträglich und ohne Zusatzstoffe produzieren*),
auf der Haut in Butter gebraten mit Bratkartoffeln wie Daheim und
einem kleinen saisonalen Salat, € 24,80

Jürgens Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis
aus frischen Beeren für € 6,80

Kleiner Hessischer Käseteller
vom Rheingau Affineur aus Taunusstein, mit selbstgemachtem Gelee
und frischem Bauernbrot für € 9,90

Endlich Frühling Daheim im Lorsbacher Thal

ERLEBEN SIE WELTWEITE APFELWEIN-KULTUR!

Tief unten in unseren Kellern finden Sie das Fundament unserer inzwischen auch sehr persönlichen Apfel-Ambitionen. In großen Gewölben mit historischem Holzfässern und modernen Tanks reift und lagern 15.000 Liter unseres selbst gekelterten Hausschoppens, neben 300 regionalen und internationalen Apfelwein Raritäten.

Unser Dank gilt den vielen Fachleuten, Kelterern und Freunden der Apfelwein-Kultur, die uns bei der Auswahl der Apfelweine, den Empfehlungen zu unseren Gerichten auf der Speisekarte und auch bei unseren eigenen Kelter-Versuchen mit Rat und Tat wohlwollend unterstützen. Jens Becker, Hendrik Docken, Alexander Frost von der Werbeagentur Bembel, Norman Groh, die Brüder Henrich, Heinrich Hinnerkopf, Johanna Höhl, Andreas Maier, Oliver Mond, Familie Nöll, Joachim Prein, Andreas Schneider und viele andere gehören dazu – und es werden immer mehr! Wir freuen uns ganz besonders, daß Dieter Walz seinen „Unruhestand“ nutzt, um sich um unseren selbstgekelterten Hausschoppen und unsere hauseigenen Brände zu kümmern. Wir sind gespannt auf lehrreiche Kelterzeiten mit dem Odenwälder Großmeister des Stöffchens!

Fast 20 Tonnen handverlesene Äpfel – bereit, ein „Stöffchen“ zu werden

Unser Kupfer-Tresen in der roten Phase

Wir alle möchten unser Haus zu einem weiteren Zentrum des Apfelweins entwickeln. Auch dank der vielen Freunde und der guten weltweiten Vernetzung aus unseren beiden anderen Unternehmen haben wir schon jetzt **die wohl größte Apfelwein-Karte der Welt – mit über 300 Positionen**. Apfelwein ist keineswegs ein nur hessisches Phänomen. Cidre in Frankreich, Sidra aus Spanien, Siideri in Finnland oder Cider von den britischen Inseln über Nordamerika bis nach Australien heißen die fruchtigen Vettern, die peu à peu in Angebot und Gläser unserer Schankwirtschaft einfließen.

Wir sammeln weltweit Apfelweine, die von uns als interessant eingestuft werden: Von der sortenreinen Ananasrenette über den Zimtapfel bis hin zu amerikanischem „hard-cider“, dänischem Apfelwein-Likör oder edelstem Cuvée im Barrique ausgebaut. Gemeinsam mit unseren vom „Stöffsche“ begeisterten Freunden möchten wir die internationale Apfelwein-Kultur voranbringen und sie vorsichtig in die heutige Zeit führen.

Allen voran steht dabei Michael Stöckl, der als einziger deutscher Apfelweinsommelier uns bei der Pflege und Auswahl der Apfelweine, bei der Neu-Gliederung der Apfelweinkarte und uns zeitweise bei der Beratung unserer Gäste als Sommelier tatkräftig unterstützt.

.

Hausschoppen wie Daheim – ca. 15.000 Liter selbstgekeltertes Stöffche!

ALT-SACHSENHÄUSER TRADITION GENIESSEN!

Als Gastgeber „Daheim im Lorsbacher Thal“ führen wir Sie gerne in die ungeheure Vielfalt unseres heimischen Kultgetränks ein. Mit oder ohne Kellerführung, aber immer mit leckeren Häppchen aus der hessischen Küche, fröhlichen Anekdoten und Wissenswertem rund um’s „Stöffsche“.

Unsere Apfelweinproben sind aus organisatorischen Gründen nur ab 10 Personen und nur mit Vorbestellung möglich! Saisonale Änderungen bei den Häppchen und Apfelweinsorten behalten wir uns vor.

FRANK WINKLERS KLEINE APFELWEINPROBE

1 Glas Hausschoppen aus dem Bembel

HESSISCHE HÄPPCHEN

Handkäs’salat mit Schmandklecks und Bauernbrot
1 Glas Rheinischer Bohnapfel, Kelterei Heil, Hessen, 6,0 % vol., trocken
Grüne Soße wie Daheim mit kleiner Zugabe
1 Glas Boskoop, Kelterei Weidmann & Groh, Ockstadt, Hessen, 8,0% vol., trocken
Mini-Wurstsalat mit Frau Schreibers berühmter Fleischwurst und Bauernbrot von der Frankfurter Stadtbäckerei
1 Glas Roter Adam, Selection Tönisforst 2017, Manufaktur Apfeltraum, Frankfurt am Main, 8,0 % vol., trocken

NACHTISCH

Pias Grießpudding mit Apfelkompott
1 Glas JB Streuobstwiese 2018/2019, Apfelweinhandlung Jens Becker, Sachsenhausen, Frankfurt, 7,5 % vol., trocken

Für Frank Winklers kleine Apfelweinprobe mit Hausschoppen aus dem „Gerippten“, 4 Proben im 0,1 L Glas, 4 hessischen Häppchen und der Kellerbesichtigung möchten wir gerne pro Person: € 44,90.

Unsere selbstgekelterten, sortenreinen „Stöffchen“ wollen getrunken werden!

FRANK WINKLERS GROSSE APFELWEINPROBE

1 Glas selbstgekelterter Hausschoppen aus dem „Gerippten“
1 Glas „Herrschaftsgespritzter“ aus dem „Goldrandgerippten“

HESSISCHE HÄPPCHEN

Handkäs’salat mit Schmandklecks und Bauernbrot
1 Glas Rheinischer Bohnapfel, Kelterei Heil, Hessen, 6,0 % vol., trocken
Lorsbacher Sülzchen mit Remouladenklecks und Bratkartoffeln
1 Glas Roter Adam, Selection Tönisforst 2017, Manufaktur Apfeltraum, Frankfurt am Main, 8,0 % vol., trocken
Puppen-Rindswürstchen von Gref-Völsing auf unserem Apfelsauerkraut wie Daheim
1 Glas Boskoop, Kelterei Weidmann & Groh, Ockstadt, Hessen, 8,0% vol., trocken

HAUPTGANG

Klassischer Tafelspitz im Sud mit Grüner Soße wie Daheim und Salzkartoffeln
1 Glas Speierlingsapfelwein 2015 halbtrocken,
Kelterei Weidmann & Groh, Ockstadt, Hessen, 6,0% vol.

KÄSE

Napoleonisches Schneegestöber nach Sachsenhäuser Art von 1813 mit Äpfeln, Zwiebeln und Paprika
1 Glas JB Streuobstwiese 2018, Jahrgangsapfelwein,
Apfelweinhandlung Jens Becker, Sachsenhausen, Frankfurt, Hessen

NACHTISCH

Pias Grießpudding nach Omas Art mit Apfelkompott
Ein Schluck Holzapfel, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Baden-Württemberg, 12 % vol., lieblich

Für Frank Winklers große Apfelweinprobe mit Hausschoppen aus dem „Gerippten“ und 6 Proben im 0,1 l Glas, mit 5 hessischen Häppchen, einem Hauptgang wie Daheim und der Kellerbesichtigung möchten wir gerne pro Person: € 69,00

In unserem Keller lagern rund 300 Apfelweine aus 4 Kontinenten und 28 Ländern

IHRE WÜNSCHE UND RESERVIERUNGEN

Gerne kümmern wir uns persönlich um Ihre Reservierungen, Ihre Pläne und Ideen zu Firmenveranstaltungen oder privaten Feierlichkeiten

Am Telefon von 9 Uhr bis 17 Uhr unter: 0 61 09 50 77 612
oder gerne auch per email unter:
info@lorsbacher-thal.de
info@affentor-schaenke.de
oder über unsere beiden Homepages:
www.lorsbacher-thal.de
www.affentor-schaenke.de

Daheim im
LORSBACHER THAL
Historische Schankwirtschaft seit 1803

60594 Frankfurt Alt Sachsenhausen
Große Rittergasse 49-51
Telefon 069 61 64 59
info@lorsbacher-thal.de
www.lorsbacher-thal.de

Daheim in der
AFFENTOR SCHÄNKE
Historische Gastwirtschaft seit 1760

60594 Frankfurt Alt Sachsenhausen
Neuer Wall 9
Telefon 069 66 11 96 64
info@affentor-schaenke.de
www.affentor-schaenke.de

Zu Gast bei guten Freunden

Stand 09/2019