



HERZLICH WILLKOMMEN IN MEINEM RHÖNSTÜBCHEN!

Als langjähriger Wirt im Schwarzen Adler am Freilandmuseum und im Gasthof Krone in Fladungen, freue ich mich, mit dem Rhönstübchen etwas ganz Besonderes bewirten zu können.

Eine Dorfwirtschaft die von den 70ern bis Mitte der 90er mit der Wirtsfamilie Karl und Rosemarie Allgeier eine Institution in der oberen Rhön war.

Hier wurde Gastfreundschaft großgeschrieben, unzählige Feste gefeiert und das Leben zelebriert, getreu dem Motto von Karl und Rosemarie:

„DAS LEBEN KANN SCHÖNER SEIN,
KEHRE IN BRÜCHS BEI ALLGEIER EIN!“

Nach fast 30 Jahren der Ruhe im Stübchen fülle ich es seit März 2024 zusammen mit meiner Familie und meinem Team wieder mit Leben.

Wir möchten euch ein guter Gastgeber sein!

„HEKTIK UND TRÜBSAL SOLL ES HIER NICHT GEBEN,
IM STÜBCHEN GENIEßEN WIR DAS LEBEN,
DENN DAS LEBEN KANN VIEL SCHÖNER SEIN,
KEHR IN BRÜCHS BEIM MOCCA EIN!“

Euer Wirt

Mocca



Wir sind dabei!

Getränkekarte

BIERE

Rother Bräu - Pils vom Fass	0,4 l	3,40
Kloster Urstoff - Dunkles v. Fass	0,4 l	3,40
Radler hell/dunkel	0,4 l	3,40
Rother Bräu Öko-Weizen	0,5 l	4,20

ALKOHOLFREIE BIERE

Rother Bräu Öko-Weizen	0,5 l	4,20
Will Bräu Helles	0,5 l	4,20
Will Bräu Radler alkoholfrei	0,5 l	4,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rhönsprudel Mineralwasser medium/spritzig/naturell	0,5 l	3,80
Orangen-/Zitronenlimo /	0,4 l	3,40
Cola Mix / Coca Cola / Zero	0,2 l	2,10
Holunderblütenlimo (HAUSGEMACHTER SIRUP)	0,4 l	3,80
Apfelsaftschorle /	0,4 l	3,40
Johannisbeerschorle	0,2 l	2,10
KiBa	0,4 l	3,40
	0,2 l	2,10
Bionade	0,33 l	3,60
verschiedene Sorten		

Getränkekarte

Unseren Wein und einen Teil unseres Schnapses beziehen wir vom Weingut Gebrüder Geiger Jun. aus Thüngersheim.

WEIßWEINE

Müller-Thurgau trocken	0,25 l	4,40
Bacchus, feinherb	0,25 l	4,60
Silvaner, trocken	0,25 l	4,60
Grauburgunder Kabinett trocken	0,25l	5,80
Weißweinschorle	0,25 l	3,90

ROSÉ- UND ROTWEINE

Domina, trocken	0,25 l	5,80
Spätburgunder, feinherb	0,25 l	5,80
Rotling, feinherb	0,25 l	4,90
Rotweinschorle	0,25l	4,50

SPRITZIGES

Aperol Spritz

Holunder Spritz (HAUSGEMACHTER SIRUP)

Lillet Wild Berry	0,25 l	5,90
-------------------	--------	------

Speisekarte

„VORSPEISEN“

Leberknödelsuppe



4,90

Kleiner gemischter Salat

3,90

...etwas größer

5,90

Rhönstübchen-Butterbrett mit Bauernbrot

4,20

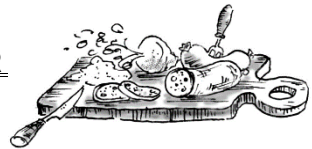
„GEWÜRZ-KRÄUTER-BUTTER UND VERSCHIEDENE TOPPINGS“

“Stübchen-Stulle”

GERÖSTETES SAUERTEIGBROT MIT HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM
RÜCKENSPECK VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN
UND FRISCH GEMAHLENEM SCHWARZEM PFEFFER

5,90

„BROTZEITKÜCHE“ AB 14°° UHR



Hausmacher Brotzeitplatte
mit Wurst, Schinken und Käse

13,90

Brot mit Hausmacher Wurst
wahlweise Presssack, Blut- o. Leberwurst

8,90

Schinkenbrot

9,80

Strammer Max mit 2 Spiegeleiern

12,90

Käsebrot

8,90

Käse-Max mit 2 Spiegeleiern

11,90

Speisekarte



„WARMER KÜCHE“

Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat	15,90
Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce, Pommes und Salat	17,90
1 große Bratwurst mit Sauerkraut u. Brot	9,80
Kassler-Rippchen aus dem Schweinenacken mit Sauerkraut und Brot	14,50



„ALLES HAT EIN ENDE NUR DIE WURST HAT ZWEI“

CurryBOCK	mit Pommes	9,80
CurryBRAT	mit Pommes	9,80
CurryKOMBI	mit Pommes	13,50

180GRAMM BOCK- ODER HAUSGEMACHTE BRATWURST

Speisekarte

„VEGGI KÜCHE“



Rhöner Bandnudeln mit roten Linsen
in Zitronen-Sahne-Soße

12,90

!! Das Original !!

Röstknödel mit Salat und Dip

13,90

(*Frittierte Kloßwürfel -vom Notgericht zum Renner)

„FÜR DIE KLEINEN GÄSTE“

Röstknödel mit Apfelmus

4,90

Kinderschnitzel mit Pommes

7,50

Portion Pommes

3,50

Nudeln mit Soße

3,50

Kloß mit Soße

3,50

DIESE KLEINE GRUNDKARTE WIRD IMMER DURCH EINE WOCHENKARTE MIT
LECKEREN SCHMANKERLN ERGÄNZT!

SAISONAL – REGIONAL – ABWECHSLUNGSREICH

Kaffee, Kuchen, Dessert

Tasse Kaffee	2,60
Pott Kaffee	3,40
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,60
Espresso	2,20
Espresso - doppelt	3,60



Heiße Schokolade 3,40

Tasse Tee 3,40

DARJEELING SUMMER GOLD,
BERGKRÄUTER, REFRESHING MINT,
GREEN DRAGON, SWEET BERRIES,
LEMON FRESH

“Süßer Mocca” – Espresso mit Vanilleeis 3,90

“Eis und Heiß” – Vanilleeis mit Sahne
und heißen Himbeeren 6,90

“Coupe Dänemark” – Vanilleeis mit Sahne
und warmer Schokosoße 5,90

“Rhöner Eiszeit” Bauernhofeis je Becher 3,50



Im Rhönstübchen backen wir mit Liebe – nicht auf Vorrat.

Unsere Erfahrungen haben gezeigt, dass Kuchen im täglichen Wirtshausbetrieb nur selten nachgefragt wird. Deshalb haben wir uns bewusst dafür entschieden, unsere Kuchen und Torten ausschließlich auf Vorbestellung zu backen. So vermeiden wir unnötige Lebensmittelverschwendung und können Ihnen stets frische Qualität bieten.

Für Busgruppen, Familienfeiern, Veranstaltungen und Gesellschaften bereiten wir gerne hausgemachte Kuchen und Torten zu.

An ausgewählten Tagen bieten wir außerdem einen Kuchen des Tages an – solange der Vorrat reicht.

Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf rechtzeitig an.

Feines zum Ausklang

SCHNÄPSE 2cl 2,40

Von Peter Leist aus Heufurt

Willi, Mirabelle, Zwetschge,
Sortenreiner Apfel „Roter Bellefleur“
Sauerkirschlikör

Vom Weingut Geiger

Obstler, Haselnuss, Himbeere,
Fränkischer Tresterbrand

Von der Nikl Bräu

Old Django Bierbrand 40 %

Sonstiges

Ramazotti, Fernet Branca, Underberg,
Kümmerling, Eierlikör, Baileys...
...und Alles, was weg muss :)

*„Ein guter Brand
ist flüssige Handwerkskunst.“*

Ich koche mit viel Liebe und Leidenschaft...

...und vor allem ohne Geschmacksverstärker, so wie es schon Oma gemacht hat. Meine Soßen werden mit Fleischknochen angesetzt, Spätzle aus der Tüte kommen mir nicht „in die Tüte“ und meine Schnitzel sind reine Handarbeit.

Was ich selbst machen kann, wird auch selbst gemacht. So kommen z. B. Schinken, Wurst, Brot aus eigener Herstellung ebenso die Bratwürste, alle Salate und Vieles mehr.

Meinen Wareneinkauf mache ich so regional wie möglich – z. B. Wild aus der Umgebung, Nudeln aus Willmars, heimische Biere u. Schnäpse, Eier aus Fladungen.

Ab und zu verarbeite ich auch regionale Produkte aus dem Rosenheimer Land –der Liebe wegen, meine zweite Heimat.

„Ich koche mit dem, was unsere Region zu bieten hat.

Nicht weil es gerade modern ist -

sondern weil ich finde, dass es einfach richtig ist.“

Euer Chefkoch und Wirt Mocca



Schäferei Bott



Rother Bräu

Die kleine Familienbrauerei
im Naturpark Rhön





Außerdem beziehe ich Produkte direkt von Kleinbauern,
regionalen Erzeugern und einheimischen Jägern,
die kein eigenes Logo haben.

Vielen Dank für euren Besuch!

**Das Rhönstübchen –
schwer zu finden, schwer zu vergessen**

Helft uns bitte dabei mit eurer Bewertung!

Hat es euch bei uns gefallen ?



Wir freuen uns über eure
Google Bewertung

Vielen Dank für die
Unterstützung!!

Einfach QR
Code scannen



IHR SEID NICHT ZUFRIEDEN ?

BITTE SPRECHT UNS GLEICH AN – NUR SO KÖNNEN WIR ETWAS ÄNDERN!