



## 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*

# Getränkekarte

## BIERE

„Rother Bräu“ - Pils vom Fass	0,4 l	2,90
„Nikel Bräu“ - vom Fass		
Naturtrübes dunkles Kellerbier	0,4 l	2,90
Radler hell/dunkel	0,4 l	2,90
„Rother Bräu“ Öko-Weizen	0,5 l	3,80

## ALKOHOLFREIE BIERE

Rother Bräu Öko-Weizen	0,5 l	3,80
Will Bräu Helles	0,5 l	3,80

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rhönsprudel Mineralwasser medium/spritzig/naturell	0,5 l	3,60
Orangen-/Zitronenlimo /	0,4 l	2,90
Cola Mix / Coca Cola	0,2 l	1,80
Apfelsaftschorle /	0,4 l	2,90
Johannisbeerschorle	0,2 l	1,80
KiBa	0,4 l	2,90
	0,2 l	1,80
Bionade	0,33 l	2,90
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	3,90
Bacchus, feinherb	0,25 l	4,20
Silvaner, trocken	0,25 l	4,20
Grauburgunder Kabinett trocken	0,25l	5,80
Weißweinschorle	0,25 l	3,50

## ROSÉ- UND ROTWEINE

Domina, trocken	0,25 l	5,20
Spätburgunder, feinherb	0,25 l	5,40
Rotling, feinherb	0,25 l	4,60
Rotweinschorle	0,25l	4,50

## BOXBEUTEL

Retzbacher Benediktusberg		
Silvaner Kabinett, trocken	0,75 l	19,-

# Getränkekarte

## SEKT UND LONGDRINKS

Secco Frederico 0,75 l 16,90  
Vom Weingut Gebr. Geiger

Rotkäppchen Sekt 0,75 l 11,90

Fruchtsecco Granatapfel 0,75 l 11,90

Aperol Spritz  
Lillet Wilde Berry 0,25 l 5,90

## SCHNÄPSE

Von Peter Leist aus Heufurt

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

Vom Weingut Geiger

Obstler, Haselnuss, Himbeere, Tresterbrand

Sonstiges

Ramazotti, Fernet Branca  
Eierlikör und alles was weg muss..

je 2 cl 2,20

# Kaffee, Kuchen, Eis

Thermoskanne Kaffee 11,-  
(ca. 5-6 Tassen)



Tasse Kaffee 2,40  
Pott Kaffee 3,40  
Cappuccino 3,40  
Milchkaffee 3,40  
Espresso 2,20  
Espresso - doppelt 3,40  
Heiße Schokolade 3,40  
Tasse Tee 3,40

Darjeeling Summer Gold,  
Bergkräuter, Refreshing Mint,  
Green Dragon, Sweet Berries, Lemon Fresh



Unsere Torten und Blechkuchen kommen aus eigener Herstellung.

je Stück 3,80



Bauernhofeis von der Rhöner Eiszeit  
Verschiedene Sorten im Becher zu 3,- €

# Speisekarte

## „BROTZEITKÜCHE“ AB 14<sup>00</sup> UHR



Hausmacher Brotzeitplatte mit Wurst, Schinken und Käse	12,90
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

Zum Allein genießen oder gemeinsam in geselliger Runde  
Zum Bier, zum Wein oder einfach nur so!

Das Rhönstübchen-Butterbrett mit Bauernbrot  
pro Person 4,-

**„GEWÜRZ-BUTTER MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND VERSCHIEDENEN TOPPINGS“**

# Speisekarte

## „WARME KÜCHE“

Leberknödelsuppe		4,90
Kleiner gemischter Salat ...etwas größer		3,90 5,90
Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat		14,90
Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsoße, Pommes und Salat		16,90
1 Bratwurst mit Sauerkraut u. Brot		9,50
Kassler-Rippchen aus dem Schweinenacken mit Sauerkraut und Brot		12,90

## „ALLES HAT EIN ENDE NUR DIE WURST HAT ZWEI“



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

“

# Speisekarte

## „VEGGI KÜCHE“

Rhöner Bandnudeln mit roten Linsen  
in Zitronen-Sahne-Soße 11,90

Das Original  
Röstknödel mit Salat und Dip 12,90  
(\*Frittierte Kloßwürfel -vom Notgericht zum Renner)

## „FÜR DIE KLEINEN GÄSTE“

Röstknödel mit Apfelmus 4,90  
Kinderschnitzel mit Pommes 6,90  
Portion Pommes 3,50  
Nudeln mit Soße 3,50  
Kloß mit Soße 3,50

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  
und Wurst für die Brotzeit aus eigener Herstellung ebenso die Bratwürste.

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

Meine kleine Grundkarte wird immer durch eine Wochenkarte mit leckeren  
Schmankerln ergänzt.

Ich freue mich, dass ihr in mein Stübchen gefunden habt  
und wünsche euch eine schöne Zeit

