



Der Name „Blauer Aff“ entsteht in den 30er Jahren. Bis dahin „Zum Rebstock“ genannt erhält er den heutigen Namen durch Urlauber aus der Gegend um Köln, die in Auerbach verweilten. Im Rheinland steht der Ausdruck „Aff“ für „angetrunken“. Da das Fachwerkhaus blau gestrichen war und alle Gäste „blau“ waren, kam es zur heutigen Bezeichnung „Blauer Aff“.

Liebe Gäste, wir akzeptieren EC-Karten- und Kreditkartenzahlung.

Blauer Aff-Klassiker

Halbes Hähnchen mit Bauernbrot ^{A,G}	12,90
Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen und Speck ^{G,I,3,2,7}	8,90
Auerbacher Flammkuchen ^{A,G,3,2,7}	13,50
Kochkäse mit Musik, Kümmel, Butter und Bauernbrot ^{A,G,3}	10,90
Handkäse mit Musik, Bauernbrot und Butter ^{A,G,3}	10,90
Gebackener Schafskäse mit Salat und Bauernbrot ^{A,G,J,L,3}	15,50
Chips mit Kräuterquark ^G	11,50
Salatteller mit Räucherlachsstreifen ^{A,C,D,J,3}	18,90
Salatteller mit Hähnchenbruststreifen ^{A,J,3}	16,90
Odenwälder Wildschweinbratwürste mit Wirsing und Bratkartoffeln ^{G,L}	18,90
Räucherlachs mit Kartoffelpuffern, Salat und Kräuterquark ^{A,C,D,J,L,3,9}	19,90
Auerbacher Saumagen mit Wirsing und Bratkartoffeln ^{G,I,2,3,4,7}	18,90
Paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat ^{A,C,G}	20,50
Kochkässchnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat ^{A,C,G}	23,90
Rumpsteak vom Färsenrind (300 g), Selektion Blauer Aff mit Zwiebeln oder Kräuterbutter und gemischtem Salat ^{C,G,J,3}	32,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit bunter Salatvariation ^{A,D,J,L,3}	22,00

Beilagen

Bunter Salatteller ^{J,3}	7,50
Pommes frites	4,90
Süßkartoffelpommes ⁷	6,50
Chips	4,90
Bratkartoffeln	4,50
Gemüse	7,50
Gurkensalat ^{G,3}	4,00

Desserts

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Früchten und Vanilleeis ^{A,C,G,7}	9,90
Mousse au chocolat ^{C,G}	9,90
Crème brûlée ^{C,G,1}	8,50

Heiße Getränke

Espresso ⁹	3,00
Kaffee ⁹	4,00

Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Premium	Flasche 0,25 l	3,00		
Bad Camberger Taunusquelle Naturell	Flasche 0,25 l	3,00		
Bad Camberger Taunusquelle Premium	Flasche 0,75 l	6,90		
Bad Camberger Taunusquelle Medium	Flasche 0,75 l	6,90		
Bad Camberger Taunusquelle Naturell	Flasche 0,75 l	6,90		
Orangensaft	0,2 l	3,00		
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Johannisbeersaftschorle	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Coca-Cola ^{1,9}	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Coca-Cola zero ^{1,9,11}	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Fanta ¹	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Spezi ^{1,9}	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Sprite	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90

Biere

Pfungstädter Premium Pils aus dem Steinkrug	0,5 l	5,60
Pfungstädter Premium Pils	0,3 l	4,10
Pfungstädter Hefeweizen	0,5 l	5,60
Radler	0,5 l	5,60
Pfungstädter Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	5,60
Jever Fun Alkoholfrei	0,3 l	4,10

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt.

Scotch Whiskies

Royal Lochnagar ² 12 Jahre, Highland Single Malt	4 cl	6,00
Auchentoshan ² 12 Jahre, Single Malt	4 cl	8,00
GlenDronach ² 15 Jahre, Single Highland Malt	4 cl	10,00
Lagavulin ² 16 Jahre, Islay Single Malt	4 cl	14,00
Mortlach Speyside ² 15 Jahre, Single Malt	4 cl	18,00

Brände

Französische Alte Pflaume	2 cl	6,50
---------------------------	------	------

ROTHWEILERS BRÄNDE & LIKÖR

Haselnuss	2 cl	6,50
Birne	2 cl	6,50
Mirabelle	2 cl	6,50
Zwetschge	2 cl	6,50
Quitte	2 cl	6,50
Schwarze Johannisbeere	2 cl	6,50
Wildkirsche	2 cl	6,50
Wildbrombeerkikör	2 cl	6,50

Bitter

Fernet Branca	2 cl	4,00
Ramazzotti	4 cl	6,00
Averna	4 cl	6,00

Grappa von Franciacorta

2 cl

Pinot Nero Bianca	5,00
Chardonnay Riserva Barrique	6,00
Lugana Barricata	7,00
Amarone Barricata	9,00

Apéritif

„Blauer Aff“ Sekt	0,1 l	4,00
	0,75 l	26,00
Aperol ^{2,3} Spritz	0,2 l	8,50
Campari ² mit Soda oder Orangensaft	0,2 l	7,50
Martini Bianco mit Eis und Zitrone	4 cl	6,50
Monkey 47 Gin mit Thomas Henry Tonic Water ³		10,50

Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Hinweis Allergene: Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.



Ph. Peter Scherer

Weinbau und Weingroßhandlung

Branntweinbrennerei

Auerbach an der Bergstraße

Gegründet 1871

Telefon Nr. 550 Amt Bensheim

Offene Weine

0,2l

Weinschorle

4,90

WEISSWEIN TROCKEN

2024er Heppenheimmer Stemmler, Weingut Freiburger, Bergstraße 6,90

2024er Chardonnay, Auerbacher Fürstenlager,
Weingut Rothweiler, Bergstraße 7,50

2024er Riesling, Auerbacher Fürstenlager, Weingut Rothweiler, Bergstraße 7,50

2024er Grauer Burgunder, Weingut Freiburger, Bergstraße 7,50

2024er Weißer Burgunder, Weingut Freiburger, Bergstraße 7,50

2024er Sauvignon Blanc, Weingut Hilz, Pfalz 7,90

WEISSWEIN HALBTROCKEN

2024er Riesling Feinherb, Weingut Rothweiler 7,50

WEISSWEIN LIEBLICH

2024er Gewürztraminer, Weingut Hilz, Pfalz 0,2l 7,50

ROSÉ

2024er Rosé, Weingut Rothweiler Bergstraße 7,50

ROTWEIN TROCKEN

2022er Spätburgunder, Weingut Hilz, Pfalz 7,50

2022er Cabernet Sauvignon, Weingut Hilz, Pfalz 8,90

2022er Cuvée Balthasar Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc,
Weingut Hilz, Pfalz 8,90

2022er Primitivo Quota 29 Menhir, Apulien, Italien 7,90

2022er San Carro, Sangiovese, Merlot & Barbera,
Weingut Ciu Ciu, Marken, Italien 9,50

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

House Specialities

½ roast chicken with bread ^{A,G}	12,90
Potatoe soup with chanterelles ^{G,I,3,2,7}	8,90
Auerbacher Flammkuchen ^{A,G,3,2,7}	13,50
Mixed salad served with smoked salmon ^{A,C,D,J,3}	18,90
Mixed salad served with chicken breast ^{A,J,3}	16,90
Local boar fried sausage with savoy and fried potatoes ^{G,L}	18,90
Local cheese dish Kochkäse served with onions and bread ^{A,G,3}	10,90
Local cheese dish Handkäse served with onions, bread and butter ^{A,G,3}	10,90
Baked feta cheese served with salad, bread and butter ^{A,G,J,L,3}	15,50
Chips with homemade quark ^G	11,50
Smoked salmon with potatoe fritters and soft curd cheese with herbs ^{A,C,D,J,L,3,9}	19,90
Auerbacher Saumagen local meat dish made of pork and potatoes served with vegetables and fried potatoes ^{G,I,2,3,4,7}	18,90
Schnitzel served with fried potatoes and cucumber salad ^{A,C,G}	20,50
Schnitzel served with fried potatoes, local cheese and cucumber salad ^{A,C,G}	23,90
Rumpsteak served with onions or herb butter and salad ^{C,G,J,3}	32,00
Zander with mixed salad ^{A,D,J,L,3}	22,00

Side orders

Small salad ^{J,3}	7,50
French fries	4,90
Fried potatoes	4,50
Sweet potato fries ⁷	6,50
Chips	4,90
Vegetable dish	7,50
Cucumber salad ^{G,3}	4,00

Desserts

Chocolate cake with liquid pit, fruits and vanilla ice cream ^{A,C,G,7}	9,90
Mousse au chocolat ^{C,G}	9,90
Crème brûlée ^{C,G,1}	8,50

LISTE DER DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja (-bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse