



**D**er 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 <sup>A,G</sup>	12,50
Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen und Speck <sup>G,I,3,2,7</sup>	8,90
Auerbacher Flammkuchen <sup>A,G,3,2,7</sup>	12,50
Kochkäse mit Musik, Kümmel, Butter und Bauernbrot <sup>A,G,3</sup>	10,50
Handkäse mit Musik, Bauernbrot und Butter <sup>A,G,3</sup>	10,50
Gebackener Schafskäse mit Salat und Bauernbrot <sup>A,G,J,L,3</sup>	14,50
Chips mit Kräuterquark <sup>G</sup>	10,80
Salatteller mit Räucherlachsstreifen <sup>A,C,D,J,3</sup>	18,50
Salatteller mit Hähnchenbruststreifen <sup>A,J,3</sup>	16,90
Odenwälder Wildschweinbratwürste mit Wirsing und Bratkartoffeln <sup>G,L</sup>	18,50
Räucherlachs mit Kartoffelpuffern, Salat und Kräuterquark <sup>A,C,D,J,L,3,9</sup>	19,90
Auerbacher Saumagen mit Wirsing und Bratkartoffeln <sup>G,I,2,3,4,7</sup>	18,90
Paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat <sup>A,C,G</sup>	19,90
Kochkässchnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat <sup>A,C,G</sup>	22,90
Rumpsteak vom Färsenrind (300 g), Selektion Blauer Aff mit Zwiebeln oder Kräuterbutter und gemischtem Salat <sup>C,G,J,3</sup>	29,90
Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit bunter Salatvariation <sup>A,D,J,L,3</sup>	21,00

## *Beilagen*

Bunter Salatteller <sup>E,J,3</sup>	6,90
Pommes frites	4,90
Süßkartoffelpommes <sup>7</sup>	6,00
Chips	4,90
Bratkartoffeln	4,50
Gemüse	6,00
Gurkensalat <sup>G,3</sup>	3,50

## *Desserts*

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Früchten und Vanilleeis <sup>A,C,G,7</sup>	8,90
Mousse au chocolat <sup>C,G</sup>	9,50
Crème brûlée <sup>C,G,1</sup>	8,50

## Heiße Getränke

Espresso <sup>9</sup>	3,00
Kaffee <sup>9</sup>	4,00

## Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Premium	Flasche 0,25 l	2,90		
Bad Camberger Taunusquelle Naturell	Flasche 0,25 l	2,90		
Bad Camberger Taunusquelle Premium	Flasche 0,75 l	6,50		
Bad Camberger Taunusquelle Medium	Flasche 0,75 l	6,50		
Bad Camberger Taunusquelle Naturell	Flasche 0,75 l	6,50		
Orangensaft	0,2 l	3,00		
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,40	0,5 l	4,80
Johannisbeersaftschorle	0,3 l	3,40	0,5 l	4,80
Coca-Cola <sup>1,9</sup>	0,3 l	3,40	0,5 l	4,80
Coca-Cola light <sup>1,9,11</sup>	0,3 l	3,40	0,5 l	4,80
Fanta <sup>1</sup>	0,3 l	3,40	0,5 l	4,80
Spezi <sup>1,9</sup>	0,3 l	3,40	0,5 l	4,80
Sprite	0,3 l	3,40	0,5 l	4,80

## Biere

Pfungstädter Premium Pils aus dem Steinkrug	0,5 l	5,50
Pfungstädter Premium Pils	0,3 l	3,90
Pfungstädter Hefeweizen	0,5 l	5,50
Radler	0,5 l	5,50
Pfungstädter Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	5,50
Pfungstädter Premium Pils Alkoholfrei	0,3 l	3,90

## Scotch Whiskies

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt.

Royal Lochnagar <sup>2</sup> 12 Jahre, Highland Single Malt	4 cl	6,00
Auchentoshan <sup>2</sup> 12 Jahre, Single Malt	4 cl	8,00
GlenDronach <sup>2</sup> 15 Jahre, Single Highland Malt	4 cl	10,00
Lagavulin <sup>2</sup> 16 Jahre, Islay Single Malt	4 cl	14,00
Mortlach Speyside <sup>2</sup> 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
Ramazotti	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 <sup>2,3</sup> Spritz	0,2 l 8,50
Campari <sup>2</sup> 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 <sup>3</sup>	10,50

## *Offene Weine*

Weinschorle	0,2 l 4,90
-------------	------------

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

Begründet 1871

Telefon Nr. 550 Amt Bensheim

## WEISSWEIN TROCKEN

2022er	Heppenheimer Stemmler, Weingut Freiberger, Bergstraße	6,50
2022er	Chardonnay, Auerbacher Fürstenlager, Weingut Rothweiler, Bergstraße	7,00
2022er	Riesling, Auerbacher Fürstenlager, Weingut Rothweiler, Bergstraße	7,00
2022er	Grauer Burgunder, Weingut Freiberger, Bergstraße	7,00
2022er	Weißer Burgunder, Weingut Freiberger, Bergstraße	7,00
2022er	Sauvignon Blanc, Weingut Hilz, Pfalz	7,50

## WEISSWEIN HALBTROCKEN

2022er	Riesling Feinherb, Weingut Rothweiler	7,00
--------	---------------------------------------	------

## WEISSWEIN LIEBLICH

2022er	Gewürztraminer, Weingut Hilz, Pfalz	0,2l	7,50
--------	-------------------------------------	------	------

## ROSÉ

2021er	Rosé, Weingut Rothweiler Bergstraße	7,00
--------	-------------------------------------	------

## ROTWEIN TROCKEN

2020er	Spätburgunder, Weingut Hilz, Pfalz	7,00
2019er	Cabernet Sauvignon, Weingut Hilz, Pfalz	8,50
2019er	Cuvée Balthasar Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, Weingut Hilz, Pfalz	8,90
2019er	Primitivo Quota 29 Menhir, Apulien, Italien	7,50
2019er	San Carro, Sangiovese, Merlot & Barbera, Weingut Ciu Ciu, Marken, Italien	8,90

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

## *House Specialities*

½ roast chicken with bread <sup>A,G</sup>	12,50
Potatoe soup with chanterelles <sup>G,I,3,2,7</sup>	8,90
Auerbacher Flammkuchen <sup>A,G,3,2,7</sup>	12,50
Mixed salad served with smoked salmon <sup>A,C,D,J,3</sup>	18,50
Mixed salad served with chicken breast <sup>A,J,3</sup>	16,90
Local boar fried sausage with savoy and fried potatoes <sup>G,L</sup>	18,50
Local cheese dish Kochkäse served with onions and bread <sup>A,G,3</sup>	10,50
Local cheese dish Handkäse served with onions, bread and butter <sup>A,G,3</sup>	10,50
Baked feta cheese served with salad, bread and butter <sup>A,G,J,L,3</sup>	14,50
Chips with homemade quark <sup>G</sup>	10,80
Smoked salmon with potatoe fritters and soft curd cheese with herbs <sup>A,C,D,J,L,3,9</sup>	19,90
Auerbacher Saumagen local meat dish made of pork and potatoes served with vegetables and fried potatoes <sup>G,I,2,3,4,7</sup>	18,90
Schnitzel served with fried potatoes and cucumber salad <sup>A,C,G</sup>	19,90
Schnitzel served with fried potatoes, local cheese and cucumber salad <sup>A,C,G</sup>	22,90
Rumpsteak served with onions or herb butter and salad <sup>C,G,J,3</sup>	29,90
Zander with mixed salad <sup>A,D,J,L,3</sup>	21,00

## *Side orders*

Small salad <sup>E,J,3</sup>	6,90
French fries	4,90
Fried potatoes	4,50
Sweet potato fries <sup>7</sup>	6,00
Chips	4,90
Vegetable dish	6,00
Cucumber salad <sup>G,3</sup>	3,50

## *Desserts*

Chocolate cake with liquid pit, fruits and vanilla ice cream <sup>A,C,G,7</sup>	8,90
Mousse au chocolat <sup>C,G</sup>	9,50
Crème brûlée <sup>C,G,1</sup>	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