



**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“.

**Wir akzeptieren nur EC-Karten, leider keine Kreditkarten.**

## *Blauer Aff-Klassiker*

Halbes Hähnchen mit Bauernbrot <sup>A</sup>	9,50
Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen und Speck <sup>E,7,10</sup>	6,90
Auerbacher Flammkuchen <sup>A,F</sup>	9,80
Kochkäse mit Musik, Kümmel, Butter und Bauernbrot <sup>A,F</sup>	8,50
Handkäse mit Musik, Bauernbrot und Butter <sup>A,F</sup>	8,50
Gebackener Schafskäse mit Salat und Bauernbrot <sup>A,F</sup>	12,50
Chips mit Kräuterquark <sup>F</sup>	8,50
Salatteller mit Räucherlachsstreifen <sup>D,F</sup>	14,90
Salatteller mit Hähnchenbruststreifen <sup>F</sup>	14,90
Odenwälder Wildschweinbratwürste mit Wirsing und Bratkartoffeln <sup>E,2,7</sup>	14,90
Räucherlachs mit Kartoffelpuffern, Salat und Kräuterquark <sup>A,C,D,F</sup>	15,80
Auerbacher Saumagen mit Wirsing und Bratkartoffeln <sup>F,2</sup>	16,80
Paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat <sup>A,C,F</sup>	15,90
Kochkässchnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat <sup>A,C,F</sup>	18,90
Rumpsteak vom Färsenrind (300 g), Selektion Blauer Aff mit Zwiebeln oder Kräuterbutter und gemischtem Salat <sup>A,F</sup>	26,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit bunter Salatvariation <sup>A,D,F</sup>	16,80

## *Beilagen*

Bunter Salatteller <sup>F</sup>	5,50
Pommes frites	3,50
Süßkartoffelpommes	4,50
Chips	3,50
Bratkartoffeln	3,50
Gemüse	5,50
Gurkensalat <sup>F</sup>	3,50
Currysauce	3,00

## *Desserts*

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Früchten und Vanilleeis <sup>A,E,H</sup>	7,50
Mousse au chocolat <sup>C,F</sup>	8,50
Crème brûlée	6,00

## Heiße Getränke

Espresso	2,50
Kaffee	3,00
Cappuccino	3,50

## Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Premium	Flasche 0,25 l	2,70		
Bad Camberger Taunusquelle Naturell	Flasche 0,25 l	2,70		
Bad Camberger Taunusquelle Premium	Flasche 0,75 l	6,00		
Bad Camberger Taunusquelle Medium	Flasche 0,75 l	6,00		
Bad Camberger Taunusquelle Naturell	Flasche 0,75 l	6,00		
Orangensaft	0,2 l	2,80		
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,90	0,5 l	4,00
Johannisbeersaftschorle	0,3 l	2,90	0,5 l	4,00
Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,3 l	2,90	0,5 l	4,00
Coca-Cola light <sup>1,2,8,11</sup>	0,3 l	2,90	0,5 l	4,00
Fanta <sup>2,9</sup>	0,3 l	2,90	0,5 l	4,00
Spezi <sup>1,2</sup>	0,3 l	2,90	0,5 l	4,00
Sprite	0,3 l	2,90	0,5 l	4,00

## Biere

Pfungstädter Premium Pils aus dem Steinkrug	0,5 l	4,50
Pfungstädter Premium Pils	0,3 l	3,00
Pfungstädter Hefeweizen	0,5 l	4,50
Radler	0,3 l	3,00
Pfungstädter Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,50
Pfungstädter Premium Pils Alkoholfrei	0,3 l	3,00

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt.

## *Scotch Whiskies*

	4 cl
Royal Lochnagar <sup>2</sup> 12 Jahre, Highland Single Malt	5,00
Auchentoshan <sup>2</sup> 12 Jahre, Single Malt	6,00
GlenDronach <sup>2</sup> 15 Jahre, Single Highland Malt	8,00
Lagavulin <sup>2</sup> 16 Jahre, Islay Single Malt	12,00
Mortlach Speyside <sup>2</sup> 15 Jahre, Single Malt	15,00

## *Brände*

Französische Alte Pflaume	2 cl	5,50
---------------------------	------	------

## ROTHWEILERS BRÄNDE & LIKÖR

Birne	2 cl	5,50
Mirabelle	2 cl	5,50
Zwetschge	2 cl	5,50
Quitte	2 cl	5,50
Schwarze Johannisbeere	2 cl	5,50
Wildkirsche	2 cl	5,50
Wildbrombeerkikör	2 cl	5,50

## *Bitter*

Fernet Branca	2 cl	4,00
Ramazotti	4 cl	4,00
Averna	4 cl	4,00

## *Grappa von Franciacorta*

2 cl

Pinot Nero Bianca	4,00
Chardonnay Riserva Barrique	5,00
Lugana Barricata	6,00
Amarone Barricata	8,00

## *Apéritif*

„Blauer Aff“ Sekt	0,1 l	4,00
	0,75 l	26,00
Rosé Brut Griesel & Compagnie	0,1 l	6,00
Aperol <sup>2,3</sup> Spritz	0,2 l	6,20
Campari <sup>2</sup> mit Soda oder Orangensaft	0,2 l	5,50
Martini Bianco mit Eis und Zitrone	4 cl	4,50
Monkey 47 Gin mit Thomas Henry Tonic Water <sup>3</sup>		8,50

**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

Gegründet 1871

Telefon Nr. 550 Amt Bensheim

## *Offene Weine* 0,2l

Weinschorle 3,50

### WEISSWEIN TROCKEN

2020er Heppenheimer Stemmler, Weingut Freiberger, Bergstraße 5,00

2020er Chardonnay, Auerbacher Fürstenlager,  
Weingut Rothweiler, Bergstraße 5,50

2020er Riesling, Auerbacher Fürstenlager, Weingut Rothweiler, Bergstraße 5,00

2020er Grauer Burgunder, Weingut Freiberger, Bergstraße 5,20

2020er Weißer Burgunder, Weingut Freiberger, Bergstraße 5,20

2020er Sauvignon Blanc, Weingut Hilz, Pfalz 5,50

### WEISSWEIN HALBTROCKEN

2020er Riesling Feinherb, Weingut Rothweiler 5,00

### WEISSWEIN LIEBLICH

2020er Gewürztraminer, Weingut Hilz, Pfalz 0,2l 6,00

### ROSÉ

2020er Rosé, Weingut Rothweiler Bergstraße 5,00

### ROTWEIN TROCKEN

2019er Spätburgunder, Weingut Hilz, Pfalz 5,50

2018er Cabernet Sauvignon, Weingut Hilz, Pfalz 5,90

2019er Incognito Cuvée, Philipp Kuhn, Pfalz 6,90

2018er Primitivo Quota 29 Menhir, Apulien, Italien 5,90

2019er San Carro, Sangiovese, Merlot & Barbera,  
Weingut Ciu Ciu, Marken, Italien 8,00

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

## *House Specialities*

½ roast chicken with bread	9,50
Potatoe soup with chanterelles	6,90
Auerbacher Flammkuchen	9,80
Mixed salad served with smoked salmon	14,90
Mixed salad served with chicken breast	14,90
Local boar fried sausage with savoy and fried potatoes	14,90
Local cheese dish Kochkäse served with onions and bread	8,50
Local cheese dish Handkäse served with onions, bread and butter	8,50
Baked feta cheese served with salad, bread and butter	12,50
Chips with homemade quark	8,50
Smoked salmon with potatoe fritters and soft curd cheese with herbs	15,80
Auerbacher Saumagen local meat dish made of pork and potatoes served with vegetables and fried potaoes	16,80
Schnitzel served with fried potatoes and cucumber salad	15,90
Schnitzel served with fried potatoes, local cheese and cucumber salad	18,90
Rumpsteak served with onions or herb butter and salad	26,50
Zander with mixed salad	16,80

## *Side orders*

Small salad	5,50
French fries	3,50
Fried potatoes	3,50
Sweet potato fries	4,50
Chips	3,50
Vegetable dish	5,50
Cucumber salad	3,50
Indian curry sauce	3,00

## *Desserts*

Chocolate cake with liquid pit, fruits and vanilla ice cream	7,50
Mousse au chocolat	8,50
Crème brûlée	6,00