



## 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 v. Faß | 0,4 l | 2,90 |
| Kloster Urstoff v. Faß  | 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 |
| Rhöner Fahrtbier<br>Von der Rhönbrauerei Dittmar | 0,33 l | 2,40 |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|   |                |              |
|---|----------------|--------------|
| Rhönsprudel Mineralwasser<br>medium/spritzig/naturell | 0,5 l          | 3,60         |
| Orangen-/Zitronenlimo /<br>Cola Mix / Coca Cola       | 0,4 l<br>0,2 l | 2,90<br>1,80 |
| Apfelsaftschorle /<br>Johannisbeerschorle             | 0,4 l<br>0,2 l | 2,90<br>1,80 |
| KiBa  | 0,4 l<br>0,2 l | 2,90<br>1,80 |
| Bionade<br>Holunder/naturtrübe Zitrone                | 0,33 l         | 2,90         |

# 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 0,25 l 4,90  
Lillet Wilde Berry

## 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<br>(ca. 5-6 Tassen)  | 11,- |
| 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,<br>Bergkräuter, Refreshing Mint,<br>Green Dragon, Sweet Berries, Lemon Fresh |      |

Bei uns gibt es ausgezeichneten Kuchen vom  
"Kleinen Glück" aus Fladungen.

Die Konditorin Sabine Sturm hat ihr Handwerk beim  
Café Elbert in Bad Neustadt von Pike auf gelernt,  
wovon jetzt alle Gäste im Rhönstübchen etwas  
haben und Alle ein Stück vom Kuchen abbekommen.



„Planung ist das halbe Leben und macht es uns  
leichter“

- wenn ihr also wisst, dass ihr zum Kuchenessen kommen wollt, reserviert  
bitte vor - wir danken es euch.

Ein Stück vom „Kleinen Glück“ 4,20

Nach Verfügbarkeit - hausgebackener Blechkuchen - Stück 3,80



Bauernhofeis von der Rhöner Eiszeit

Verschiedene Sorten im Becher zu 3,- €

# Speisekarte

## „KALTE KÜCHE“ AB 14° UHR



|   |       |
|---|-------|
| Hausmacher Brotzeitplatte<br>mit Wurst, Schinken und Käse             | 12,90 |
| Brot mit Hausmacher Wurst<br>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 BIER, ZUM WEIN ODER EINFACH NUR SO!  
ZUM ALLEIN GENIEßEN ODER GEMEINSAM IN GESELLIGER RUNDE

Das Original Rhönstübchen-Butterbrett  
mit Bauernbrot pro Person 4,-

# 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<br>in Zitronen-Sahne-Soße   | 11,90 |
| Stübchen-Stix* mit Salat und Dip<br>(*Frittierte Kloßstreifen) | 12,90 |

## „FÜR DIE KLEINEN GÄSTE“

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Stübchen-Stix 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 Bratwürste, Kassler u.v.m.

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