

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!



Gude und herzlich willkommen im Nassauer Hof!

Hier gibt's leckere Frankfurter Leibgerichte, herrlich hessische Hausmannskost, gutbürgerliche Küche, selbstgebrautes Bier, reichlich Stöffche und tolle Drinks. Habt eine gute, gesellige Zeit in unseren gemütlichen Gasträumen, entdeckt, was euch schmeckt und erlebt unser FFM-Gefühl – nämlich Freudige Fröhliche Momente ...

Unsere Öffnungszeiten

Di. – Fr. ab 11:30 Uhr

Sa. + So. ab 11:30 Uhr

Warme Küche bis 21:00 Uhr

Frühstück

Sa. + So. 09:30 - 11:30 Uhr

Mo. Ruhetag

Reservierungen nur telefonisch:

069 63348348

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Historie

Historienreich und voller Erzählfkraft: Im Schatten der Böhmisches Burg und im Bann der Braukunst

Im sanften Zwielficht vergangener Zeiten, wo sich der Widerschein der Loketschen Burg („Elbogen“) über die geschwungenen Ufer der Eger legt, beginnt unsere Familienchronik. Schon damals war die böhmische Stadt geprägt von mittelalterlicher Pracht, Handelslust und ehrfurchtsvollem Gehorsam gegenüber den Burgherren. Elbogen wurde auch einst der Schlüssel Böhmens genannt. Auf einem hohen Felsen gebaut - mit einem altersgrauen Schlosse: ein Ort, an dem sich Tradition und Wandel stetig berührten.

Aus jener engen Verwobenheit von Landschaft, Geschichte und Handwerk stammt unser Ur-Ur-Großvater – ein Braubursche aus „Kirchen Birk“ und ein Sohn der einfachen, ehrlichen Gärung. Er kam nach Elbogen und fand seine Berufung in einer Dampfdestillation, die zugleich Schnapsbrennerei und Brauerei war und wo er als dualer Geist Feuer und Gärung vereinen konnte. Dieses Stammhaus stand mitten im Ort, direkt an der Brücke, die sich wie eine Lebensader übers Wasser biegt ... Heute ist dort ein Hotel, doch damals war es die Wiege unseres Brauhandwerkes.

Der Legende nach – belegbar in alten Fotos – wurde „Anton der Ältere“ bereits in dieser Brauerei geboren, seine Wiege stand im Dämpfer. Sein Herz lernte zu pochen im Rauschen des Wassers und im Feuereifer des Kessels. Später übernahm er den Betrieb, legte Grundsteine für Generationen, während die Mauern Elbogens Erzählungen flüsterten.

Um 1820 wurde eine neue Epoche eingeläutet: Außerhalb von Elbogen, nahe dem Bahnhof, entstand eine große Brauerei samt Mälzerei. Die Felder rauschten im Wind, das Korn wurde gedroschen, und das Wasser der Eger brachte Leben in die neuen Kessel – hier begann unser Familienbetrieb zu wachsen und zu gedeihen.

Mit geistiger und wissenschaftlicher Begeisterung in der Brust zog unser Ur-Großvater, Dr. Anton Thum (1867–1940) nach Prag, um zu studieren. Diese inspirierende Hauptstadt Böhmens – mit ihrem Rauch der Alchemie, den Kuppeln, den Gelehrten – sie formte ihn. Zurückgekehrt, führte er die Brauerei weiter, verfeinerte Rezepte,

modernisierte Anlagen, bewahrte aber die Seele des Handwerks – mit dem Duft der alten Holzfässer und der Wärme der Kupferkessel.

Sein Sohn, unser Großvater Anton Karl Leo (1907–1966), studierte später in Weihenstephan Brauingenieurwesen – vielhundertjährige Brautradition und neueste Technik verschmolzen in seinem Denken. Bis er eingezogen wurde, blickte er auf Tage voller Sud, Hopfen und Malz, auf Nächte der Gärung und auf Wochen der Ernte zurück, während draußen in Elbogen die Burgwände stumme Zeugen alter Zeiten blieben.

Doch wie Elbogen im Lauf der Jahrhunderte stets zwischen Aufstieg und Sturm geschwankt hatte – unter Luxemburgern, Böhmen, Habsburgern und in den Wirren der Kriege – so war auch unsere Brauerei nicht frei von den Schatten der Geschichte. Im Jahr 1945 kam die Enteignung – ein jäher Einschnitt. Die Kupferkessel erkalteten, das Feuer erlosch. Die Bande aus Generationen, deren Hände allesamt stolz an den Holzfässern gewirkt hatten, wurde unterbrochen.

Doch das Brauerblut in unseren Adern war stärker: Unser Bruder Peter Anton Thum trat in die Fußstapfen seiner Vorfahren und absolvierte seine Ausbildung bei der Binding-Brauerei (1990–1992). Um sein Fachwissen weiter auszubauen, studierte er in Weihenstephan Brauer und Mälzer (1993–1998) und arbeitete anschließend fünf Jahre bei Binding.

Seit 2022 schlägt unser Familienherz wieder im Takt der Braukunst: Auf dem idyllischen Lindenhof der Gebrüder Hoss in Kriftel braut Peter Anton Thum nach altem Rezept und in der Tradition unserer Ahnen ein Stück Geschichte, das in jedem Glas weiterlebt.

Und so schließt sich der Kreis: Mit dem Gasthaus im Nassauer Hof in Frankfurt-Zeilsheim führen wir diese Tradition der Gastlichkeit fort. Hier finden Menschen wieder zusammen – bei frisch gezapftem Bier, bei gutem Essen, bei Gesprächen, die die Zeit vergessen lassen. So wie einst die Bürger Elbogens in der Schenke am Fluss saßen, so lebt heute unsere Familiengeschichte weiter: im Lachen der Gäste, im Klang der Gläser und im Duft von Malz und Hopfen, der durch unser Gasthaus weht.

Eure Familie Thum

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Vorspeisen & Suppen

Rinder-Gulaschsuppe ⁵	€ 7,70
Hausgemachte Rinderkraftbrühe ^{1,5,9}	€ 5,20
mit Gemüseeinlage	
wahlweise mit „Frankfurter Flädle“ (mit Grüne Soße-Kräutern)	€ 7,20
Hausgemachte Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage ^{1,5,9}	€ 4,90
wahlweise mit „Frankfurter Flädle“ (mit Grüne Soße-Kräutern)	€ 6,90
Handkäs mit Musik ^{1,6}	einfach € 5,90
dazu Bauernbrot und Butter	doppelt € 7,90
Gebackener, paniierter Camembert ^{1,4,6,9}	€ 9,80
mit Preiselbeeren, Brot und Butter	

Salate

Kleiner gemischter Salat ¹¹	€ 4,50
Großer gemischter Salat ¹¹	€ 6,70
Handkäs-Salat ^{1,6}	€ 11,50
mit Bauernbrot und Butter	
Gemischter Salat mit Kartoffelrösti ^{1,5,6}	€ 11,20
Gemischter Salat mit Kartoffeltaschen ^{1,5,6}	€ 13,50
gefüllt mit Kräuterfrischkäse	
Gemischter Salat mit Putenbruststreifen ^{1,5,6}	€ 15,90
Gemischter Salatteller „Trilogie“ ^{1,5,9}	€ 14,90
mit Kartoffelrösti, Kartoffeltaschen und Putenbruststreifen	

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Hauptspeisen

Nassauer Hof Schnitzel ^{1,4,5,9,11,23} € 20,90

mit Sauerkraut-Apfel-Speckfüllung, hausgemachtem Kartoffelstampf,
und Estragon-Apfelweinsoße

Schnitzel Wiener Art ^{1,6,9,11} klein € 15,90
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites groß € 17,50

Schnitzel mit Rahmsoße ^{1,6,9,11} klein € 17,50
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites groß € 19,50

Schnitzel mit Champignonrahmsoße ^{1,6,9,11} klein € 17,90
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites groß € 19,50

Schnitzel Frankfurter Art ^{1,6,9,11} klein € 17,90
mit grüner Soße und Bratkartoffeln oder Pommes frites groß € 19,90

„Alter Nassauer“ ^{1,5,6,9,11} klein € 13,90
Gebratene Wurstscheiben (Lyoner) groß € 16,80
mit Grüne Soße-Kräutern auf Sauerkrautbett und Bratkartoffeln

Hausgemachte Schweinskopfsülze ^{5,11} klein € 13,90
mit Bratkartoffeln groß € 16,80
wahlweise mit Grüner Soße ^{5,9,11} oder Musik

Hausgemachte Krautwickel ^{1,5,6,11} € 15,40
in Speck-Zwiebel-Hausbiersoße mit hausgemachtem Kartoffelstampf

Stiel-Rippchen ^{4,6,11,16,17,19,22,23} € 17,70
mit Sauerkraut, hausgemachtem Kartoffelstampf,
hausgemachtem Meerrettichsenf, wahlweise gekocht oder gegrillt

Hausgemachte Rinderroulade ^{1,5,11} € 21,80
mit Rotkraut und Kartoffelknödeln

Apfelweinbratwurst ^{1,6,11} € 17,80
gefüllt mit Käse, umwickelt mit Speck,
dazu Salat und hausgemachter Kartoffelstampf

Leberkäse ^{1,9,11} € 13,90
mit Bratkartoffeln und einem Spiegelei

Nassauer Hof

Feines Futter: Mahlzeit!

Hauptspeisen

Taunusbratwurst ^{1,5,11}	klein	€ 12,90
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	groß	€ 14,90
Flammkuchen ^{1,6}		€ 9,90
mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse		
Flammkuchen ^{1,3,6,13}		€ 13,90
mit Crème fraîche, Shrimps, Zwiebeln und Käse		

Kinder

Schnitzel Wiener Art ^{1,9,11}	€ 12,90
mit Pommes frites	
Schnitzel mit Rahmsoße ^{6,11}	€ 13,90
mit Pommes frites	
Schnitzel mit Champignonrahmsoße ^{6,11}	€ 13,90
mit Pommes frites (braune Champignons)	
Schnitzel Frankfurter Art ^{6,9,11}	€ 13,90
mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	
Hai-Happen ^{1,2,9}	€ 13,40
hausgemachte Fischnuggets aus Alaska Seelachs mit Pommes frites	
Goldstückchen ^{1,9}	€ 12,90
hausgemachte Putennuggets mit Pommes frites	
Kloß mit Soß ^{6,9,11}	€ 5,60
Spätzle mit Soß ^{6,9,11}	€ 5,60
Räuberteller zum Klauen bei den Eltern	€ 0,00

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Vegetarisch

Grüne Soße ^{6,9,11} mit 4 halben hartgekochten Eiern, wahlweise mit Brat- oder Salzkartoffeln	€ 12,90
Käsespätzle ^{1,6,9} mit Bergkäse und Schmorzwiebeln	€ 12,90
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern ^{5,9,11}	€ 9,80
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern ^{5,9,12} und Grüner Soße	€ 12,80
Flammkuchen ^{1,6} mit Crème fraîche, Blattspinat, Paprika, Käse	€ 11,90

Vegan

„Chef-Spezial“ Pikantes Gemüseküchlein aus Kichererbsenmehl, Blumenkohl, Kartoffeln, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Gewürzen, buntem Salatbouquet, mit Mango- und Minzdip (scharf)	€ 16,90
---	---------

Nachtsch

Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{1,4,6,8,9} mit Mandeln, Rosinen, hausgemachtem Zwetschgenkompott und Vanillesoße	€ 11,90
Hausgebackener Blechkuchen der Saison ^{1,9}	€ 3,20
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen ^{1,6,9,12}	€ 9,90
Eis, verschiedene Sorten ^{1,6,9,13}	je Kugel € 1,60
Affogato al caffè ^{1,6,9,12,24}	€ 4,50
Portion Sahne ^{6,16,22}	€ 0,50

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Beilagen

Bratkartoffeln	1 Portion	€ 3,80
Pommes frites	1 Portion	€ 3,80
Kartoffelstampf ⁶	1 Portion	€ 3,80
Spätzle ^{6,9}	1 Portion	€ 3,80
Kloß ^{6,9,16} - halb und halb	1 Portion	€ 2,70
Grüne Soße ^{6,9,11,22}	1 Portion	€ 3,00
Rahmsoße ⁶	1 Portion	€ 3,00
Pilzsoße ⁶	1 Portion	€ 3,00
Rotkraut	1 Portion	€ 2,50
Sauerkraut	1 Portion	€ 2,50
Bauernbrot ¹	1 Scheibe	€ 0,30
Weißbrot ¹	2 Scheiben	€ 0,30
Spiegelei ⁹	1 St.	€ 1,80

Bei eurem Flotten Flinken Motivierten Nassauer Hof FFM-Team könnt ihr gern auch Beilagen nachbestellen.

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Abendkarte ab 21:00 Uhr

Pommes frites		€ 3,80
Frankfurter Würstchen ^{1,4,11,16,17,18,22,23} mit Bauernbrot und Senf	1 Paar	€ 4,80
Rindswurst ^{1,4,11,16,17,18,22,23} mit Bauernbrot und Senf	1 St.	€ 5,20
Handkäs mit Musik ^{1,6} dazu Bauernbrot und Butter	einfach doppelt	€ 5,90 € 7,90
Hartbeißer ^{4,5,11,16,17,18,22,23}	1 St. 1 Paar	€ 2,90 € 5,20
Käsewürfel ^{6,16}	1 Portion	€ 5,60
Brot mit Schmalz und frischen Zwiebeln ^{1,16,17,18}	1 St.	€ 4,20
Ültje-Erdnüsse, geröstet & gesalzen	1 Tüte	€ 2,80
Original Huober-Knusperbrezel, bio	2 St.	€ 2,50

Nassauer Hof FFM Frankfurter Frühstück Megalecker:
Jedes Wochenende Sa. + So. 09:30 - 11:30 Uhr!

Kleine Auszeit

In der Zeit von 15.00-17.00 Uhr:
1 Stück hausgebackener Blechkuchen
der Saison^{6,16,22} mit einer Tasse Kaffee

€ 5,00

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Hausgemachte Eistees und Limonaden

Pfirsich-Eistee ^{15,16,17,22}	auf Schwarzbasis	0,4 l	€ 5,20
Limetten-Eistee ^{15,16,17,22}	auf Schwarzbasis	0,4 l	€ 5,20
Grüne Apfelimonade ^{15,16,17,22}		0,4 l	€ 5,20
Rhabarberlimonade ^{15,16,17,22}		0,4 l	€ 5,20

Rapp's Säfte

Orangensaftschorle		0,2 l	€ 2,70
		0,4 l	€ 4,50
Orangensaft		0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 5,00
Apfelsaftschorle	naturtrüb	0,2 l	€ 2,70
		0,4 l	€ 4,50
Apfelsaft	naturtrüb	0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 5,00
Maracujaschorle		0,2 l	€ 2,70
		0,4 l	€ 4,50
Maracujasaft		0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 5,00
Johannisbeerschorle		0,2 l	€ 2,70
		0,4 l	€ 4,50
Johannisbeersaft		0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 5,00

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Heiße Getränke

Espresso ²⁴	€ 1,90
Doppelter Espresso ²⁴	€ 2,90
Kaffee ²⁴	€ 2,80
Latte Macchiato ^{6,24}	€ 3,50
Cappuccino ^{6,24}	€ 3,20
Kakao ^{6,8,12}	€ 2,60

Tee Dallmann

Pfefferminze Bio Pfefferminz mit Biokräutern Ziehzeit 5-10	€ 3,00
Earl Grey Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma Ziehzeit: 3 - 5 Minuten	€ 3,20
Maracuja Orange Bio Früchteteemischung mit Maracuja-Orange-Aroma Ziehzeit: 5 - 10 Minuten	€ 3,20
Waldbeere Früchteteemischung mit Waldbeere-Aroma Ziehzeit: 5 - 10 Minuten	€ 3,20
Japan Sencha Bio Grüner Tee Ziehzeit: 2 - 3 Minuten	€ 3,80
Darjeeling First Flush Bio Zart-blumiger Schwarzer Tee Ziehzeit: 3 - 5 Minuten	€ 3,20

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Biere mit Alkohol

Selbstgebrautes Lindenbräu ^{1,2} vom Lindenhof Kriftel	Helles vom Fass	0,2 l	€ 3,30
		0,4 l	€ 5,80
Bitburger Pils ^{1,2}	vom Fass	0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 4,80
Radler ^{1,2,15}	mit Zitronenlimonade	0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 4,80
Benediktiner Helles ^{1,2}	vom Fass	0,2 l	€ 2,90
		0,4 l	€ 4,80
Benediktiner Hefeweizen ^{1,2}		0,5 l	€ 5,60
Russ ^{1,2,15}	mit Zitronenlimonade	0,5 l	€ 5,60

Biere alkoholfrei

Benediktiner Weizenbier ^{1,1,2}		0,5 l	€ 5,60
Benediktiner Weizenbier Radler ^{1,2,15}	mit Zitronenlimonade	0,5 l	€ 5,60
Bitburger Herb 0,0% ^{1,1,2}		0,33 l	€ 3,90
Bitburger Herb Radler 0,0% ^{1,2,15}	mit Zitronenlimonade	0,5 l	€ 5,60

Apfelwein

Selbst gekelterter vom Lindenhof Kriftel	0,25 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 5,20
4er Bembel	1,0 l	€ 9,90
6er Bembel	1,5 l	€ 14,20
8er Bembel	2,0 l	€ 18,40

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Weißwein

Lugana ^{4,19} trocken	0,2 l	€ 8,50
Donini Trebbiano di Lugana DOC, 2024		
Intensiv fruchtig-frisches Bouquet. Ein beliebter Italiener		
Müller-Thurgau-Scheurebe ^{4,19} mild	0,2 l	€ 5,70
Weingut Metzger Hausmarke Weiß Cuvée, 2024	1,0 l	€ 28,00
Harmonischer Körper. Aromatisch fruchtig, feine Würze		
Pinot Grigio ^{4,19} trocken	0,2 l	€ 5,70
Donini Pinot Grigio delle Venezie, IGT, 2024		
Am Gaumen elegant, gute Fülle, mit lebendiger Säure		
Chardonnay ^{4,19} trocken	0,2 l	€ 5,70
Cellier des Vicomtes France, Pays d'Oc, Languedoc-Roussillon, 2024	1,0 l	€ 28,00
Klassischer Franzose, vollmundig, rund und weich		

Roséwein

Cabernet Sauvignon, Portugieser, Saint Laurent ^{4,19}	0,2 l	€ 6,90
Weingut Dambach Rosé Cuvée, trocken, 2024	1,0 l	€ 33,00
Pur oder als Pfälzer Schorle, ein fruchtiger Genuss		
Portugieser ^{4,19} lieblich	0,2 l	€ 5,70
Weingut Metzger Hausmarke Rosé Cuvée, 2024	1,0 l	€ 28,00
Sehr süffig und beerig. Ein himbeerfarbener Schluck Pfälzer Weingeschichte		

Rotwein

Nero d'Avola ^{4,19} trocken	0,2 l	€ 5,90
Montepietroso Sicilia DOC, 2022		
Kräftig. Schön ausbalancierter Körper. Schmeckt nach roten Waldbeeren		
Dornfelder, Regent, blauer Portugieser ^{4,19} feinherb	0,2 l	€ 5,90
Metzger Hausmarke Rot Cuvée, 2022	1,0 l	€ 29,00
Einladender Pfälzer. Samtig und ausgewogen. Roter Blickfang im Glas		

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Geft

Schloss Koblenz ^{4,19}	trocken	0,1 l	€ 4,20
		0,75 l	€ 30,00
Schloss Koblenz ^{4,19}	trocken, alkoholfrei	0,1 l	€ 4,20
		0,75 l	€ 30,00

Aperitif mit Alkohol

Der Zeilsheimer Biercocktail ^{1,15}	€ 8,20
Aperol Spritz ¹⁵	€ 7,50
Aperol Spritz ¹⁵ mit einem Hauch frisch gepresstem O-Saft	€ 7,90
Lillet Wild Berry ¹⁵	€ 7,50
Campari Orange ¹⁵	€ 7,00

Aperitif alkoholfrei

Crodino Spritz ¹⁵	€ 4,90
Martini Wild Berry ¹⁵	€ 7,00
Espresso Tonic ^{24,25}	€ 4,90

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser Classic oder Naturell	0,2 l	€ 2,30
	0,4 l	€ 3,80
	0,75 l	€ 5,80
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite ^{4,15,19,22,23,24}	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 4,20
Schweppes Tonic Water ²⁵	0,2 l	€ 3,20
	0,4 l	€ 5,50

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Spirituosen

Mispelchen ^{4,16,19}	2 cl	€	4,50
Kümmel (Helbig)	2 cl	€	3,00
Jägermeister ¹⁵	2 cl	€	3,50
Prinz Hausschnaps Marille	2 cl	€	3,00
Prinz Haselnussschnaps ^{8.1}	2 cl	€	3,80
Malteser Aquavit	2 cl	€	3,50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	2 cl	€	4,00
Jacky Cola ^{4,15,19,22,23,25}	2 cl	€	4,50
Asbach Uralt	2 cl	€	3,70
Asbach Cola ^{4,15,19,22,23,25}	2 cl	€	4,20
Bombay Gin	2 cl	€	4,00
Three Sixty Vodka	2 cl	€	4,00
Nassauer Hof Apfelweinbrand ^{4,19} vom Lindenhof Kriftel	2 cl	€	4,00
Nassauer Obstler vom Lindenhof Kriftel	2 cl	€	4,00