

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 Erzählkraft: Im Schatten der böhmischen Burg und im Bann der Braukunst

Im sanften Zwielicht 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 – viellundertjährige 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}	€ 5,90
dazu Bauernbrot und Butter	einfach	€ 5,90
	doppelt	€ 7,90
Gebackener, panierter 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 <small>1,4,5,9,11,23</small>		€ 20,90
mit Sauerkraut-Apfel-Speckfüllung, hausgemachtem Kartoffelstampf, und Estragon-Apfelweinsoße		
Schnitzel Wiener Art <small>1,6,9,11</small>	klein	€ 15,90
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites	groß	€ 17,50
Schnitzel mit Rahmsoße <small>1,6,9,11</small>	klein	€ 17,50
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites	groß	€ 19,50
Schnitzel mit Champignonrahmsoße <small>1,6,9,11</small>	klein	€ 17,90
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites	groß	€ 19,50
Schnitzel Frankfurter Art <small>1,6,9,11</small>	klein	€ 17,90
mit grüner Soße und Bratkartoffeln oder Pommes frites	groß	€ 19,90
„Alter Nassauer“ <small>1,5,6,9,11</small>	klein	€ 13,90
Gebratene Wurstscheiben (Lyoner) mit Grüne Soße-Kräutern auf Sauerkrautbett und Bratkartoffeln	groß	€ 16,80
Hausgemachte Schweinskopfsülze <small>5,11</small>	klein	€ 13,90
mit Bratkartoffeln wahlweise mit Grüner Soße <small>5,9,11</small> oder Musik	groß	€ 16,80
Hausgemachte Krautwickel <small>1,5,6,11</small>		€ 15,40
in Speck-Zwiebel-Hausbiersoße mit hausgemachtem Kartoffelstampf		
Stiel-Rippchen <small>4,6,11,16,17,19,22,23</small>		€ 17,70
mit Sauerkraut, hausgemachtem Kartoffelstampf, hausgemachtem Meerrettichsenf, wahlweise gekocht oder gegrillt		
Hausgemachte Rinderroulade <small>1,5,11</small>		€ 21,80
mit Rotkraut und Kartoffelknödeln		
Apfelweinbratwurst <small>1,6,11</small>		€ 17,80
gefüllt mit Käse, umwickelt mit Speck, dazu Salat und hausgemachter Kartoffelstampf		
Leberkäse <small>1,9,11</small>		€ 13,90
mit Bratkartoffeln und einem Spiegelei		

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Hauptspeisen

Taunusbratwurst <small>1,5,11</small>		klein	€ 12,90
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln		groß	€ 14,90
Flammkuchen <small>1,6</small>			€ 9,90
mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse			
Flammkuchen <small>1,3,6,13</small>			€ 13,90
mit Crème fraîche, Shrimps, Zwiebeln und Käse			

Kinder

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

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Vegetarisch

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

Vegan

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

Nachtisch

Hausgemachter Kaiserschmarrn <small>1,4,6,8,9</small>	€ 11,90
mit Mandeln, Rosinen, hausgemachtem Zwetschgenkompott und Vanillesoße	
Hausgebackener Blechkuchen der Saison <small>1,9</small>	€ 3,20
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen <small>1,6,9,12</small>	€ 9,90
Eis, verschiedene Sorten <small>1,6,9,13</small>	je Kugel € 1,60
Affogato al caffè <small>1,6,9,12,24</small>	€ 4,50
Portion Sahne <small>6,16,22</small>	€ 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 <small>1,4,11,16,17,18,22,23</small>	1 Paar	€ 4,80
mit Bauernbrot und Senf		
Rindswurst <small>1,4,11,16,17,18,22,23</small>	1 St.	€ 5,20
mit Bauernbrot und Senf		
Handkäs mit Musik <small>1,6</small>	einfach	€ 5,90
dazu Bauernbrot und Butter	doppelt	€ 7,90
Hartbeißer <small>4,5,11,16,17,18,22,23</small>	1 St.	€ 2,90
	1 Paar	€ 5,20
Käsewürfel <small>6,16</small>	1 Portion	€ 5,60
Brot mit Schmalz und frischen Zwiebeln <small>1,16,17,18</small>	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!



Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Hausgemachte Eistees und Limonaden

Pfirsich-Eistee <small>15,16,17,22</small>	auf Schwarzteebasis	0,4 l	€ 5,20
Limetten-Eistee <small>15,16,17,22</small>	auf Schwarzteebasis	0,4 l	€ 5,20
Grüne Apfellimonade <small>15,16,17,22</small>		0,4 l	€ 5,20
Rhabarberlimonade <small>15,16,17,22</small>		0,4 l	€ 5,20

Rapp's Gäste

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

Zee Dallmayr

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

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Biere mit Alkohol

Selbstgebrautes Lindenbräu ^{1,2}	Helles vom Fass	0,2 l	€ 3,30
vom Lindenhof Kriftel		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 <small>4,19</small> trocken	0,21	€ 8,50
Donini Trebbiano di Lugana DOC, 2024		
Intensiv fruchtig-frisches Bouquet. Ein beliebter Italiener		
Müller-Thurgau-Scheurebe <small>4,19</small> mild	0,21	€ 5,70
Weingut Metzger Hausmarke Weiß Cuvee, 2024	1,01	€ 28,00
Harmonischer Körper. Aromatisch fruchtig, feine Würze		
Pinot Grigio <small>4,19</small> trocken	0,21	€ 5,70
Donini Pinot Grigio delle Venezie, IGT, 2024		
Am Gaumen elegant, gute Fülle, mit lebendiger Säure		
Chardonnay <small>4,19</small> trocken	0,21	€ 5,70
Cellier des Vicomtes France, Pays d'Oc, Languedoc-Roussillon, 2024	1,01	€ 28,00
Klassischer Franzose, vollmundig, rund und weich		

Roséwein

Cabernet Sauvignon, Portugieser, Saint Laurent <small>4,19</small>	0,21	€ 6,90
Weingut Dambach Rosé Cuvée, trocken, 2024	1,01	€ 33,00
Pur oder als Pfälzer Schorle, ein fruchtiger Genuss		
Portugieser <small>4,19</small> lieblich	0,21	€ 5,70
Weingut Metzger Hausmarke Rosé Cuvée, 2024	1,01	€ 28,00
Sehr süffig undbeerig. Ein himbeerfarbener Schluck Pfälzer Weingeschichte		

Rotwein

Nero d'Avola <small>4,19</small> trocken	0,21	€ 5,90
Montepietroso Sicilia DOC, 2022		
Kräftig. Schön ausbalancierter Körper. Schmeckt nach roten Waldbeeren		
Dornfelder, Regent, blauer Portugieser <small>4,19</small> feinherb	0,21	€ 5,90
Metzger Hausmarke Rot Cuvée, 2022	1,01	€ 29,00
Einladender Pfälzer. Samtig und ausgewogen. Roter Blickfang im Glas		

Nassauer Hof

Feines Futtern: Mahlzeit!

Sekt

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 Haselnusschnaps	^{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