



Gutbürgerliche
deutsche Küche

Das „tripadvisor-Zertifikat für
durchgehend hohe Gesamtwertun-
gen von Reisenden“ erhielten wir
auch schon in den Jahren
2015 und 2016.



— Essen gehen in seiner schönsten Form —

Leckere Speisen und ein Top Service – so wird Essen gehen zum Vergnügen.

In unserem Restaurant „Immer satt“ im Frankfurter Stadtteil Bockenheim kommen überwiegend deutsche Spezialitäten auf den Tisch, gut gekocht und ansprechend angerichtet. Haxen, beste Schnitzel, ausgezeichnete Salate, pikante Saucen. Alles, was das Herz begehrt. Zum Lunch eignet sich das „Immer satt“ ebenso wie als passender Treffpunkt für Familien und Berufstätige, die gute Qualität zu schätzen wissen. Aufgrund der günstigen Lage nahe der Messe Frankfurt bietet sich unser Restaurant auch für Geschäftsessen und ein gemütliches Zusammensein mit Kollegen an.

Wer unser Restaurant betritt, wird freundlich willkommen geheißen und darf sich in behaglichem Ambiente wie zu Hause fühlen. Alle Mitarbeiter im Service-Bereich und in der Küche legen großen Wert auf einen höchstmöglichen Wohlfühlfaktor. Jeder Wunsch wird erfüllt, auch bei Extras brauchen Sie sich nicht zurückzuhalten. So hat sich unser Restaurant mit seinem geräumigen Innen- und Außenbereich rasch einen guten Namen gemacht.

Die Auswahl an exzellenten Gerichten aus dem Rhein-Main-Gebiet und aus anderen deutschen Regionen trifft den Geschmack unserer Gäste. Viele Menschen besinnen sich wieder auf bodenständige Kost, die modern und ausgewogen zubereitet wird. Traditionelle und vitaminreiche Küche, gepaart mit exzellentem Service: Dieses Konzept wird im „Immer satt“ überzeugend umgesetzt. Bei uns fühlen sich Gäste aus aller Welt wohl, die die deutsche Küche in ihrer schönsten Form kennenlernen möchten. Deutsche Gäste haben die Wahl zwischen zahlreichen Lieblingsgerichten, mit denen sie groß geworden sind.

„Immer satt“ und zufrieden verlassen unsere Gäste das Restaurant
und viele meinen das „Auf Wiedersehen!“ durchaus wörtlich.



Gutbürgerliche
deutsche Küche

The „tripadvisor certificate
for consistently high overall
ratings from travellers
„we already received in
2015 and 2016.



— Eating out at its best! —

Delicious food and top quality service makes eating out delightful. Our restaurant “Immer satt” in Frankfurt Bockenheim mainly serves traditional German dishes. These are carefully prepared and presented. The best schnitzel (pork cutlet), joint of pork, delicious salads and spicy sauces- everything you could wish for. The “Immer satt” is the perfect place at lunchtime as well as a good venue to meet family, friends or colleagues- anybody who appreciates fine quality will enjoy their visit. We are close to Frankfurt Fair which makes our restaurant ideal for business lunches or dinners and to wind down with colleagues after a busy day at work.

Anybody entering our cosy restaurant will receive a warm welcome to ensure they feel at home here. Our service and kitchen teams take pride in ensuring you spend a delightful time at the “Immer satt”. We cater to all tastes and wishes, just let us know any special requests you might have. Because of the high quality of our food and service, our restaurant has quickly acquired an excellent reputation. The spacious dining room and the big terrace create a relaxed atmosphere.

Our guests appreciate our selection of excellent regional dishes and specialities from other parts of Germany. Today, many people want to go “back to the roots” when it comes to food, and ask for regional and healthy meals with a twist. Traditional food which is high in vitamins and nutrients, and of course excellent service is what modern guests expect of a restaurant, and the “Immer satt” is proud to deliver this. Especially our international guests are delighted to get to know the very best German dishes. German patrons can choose between many favourite meals they grew up with.

Our guests leave the restaurant feeling happy
and satisfied and many mean it when they say
“See you again soon!”

Apéritif

Martini Bianco ^{2,5}	4,90
Martini Dry ⁵	4,90
Martini Rosso ⁵	4,90
Sherry Fino	4,90
Campari ² Orange	6,90
Campari ² Soda	6,90
Kir Royale	6,90
Glas Prosecco	5,90
Glas Prosecco mit Aperol ^{2,3}	6,90
Mangolini	8,90
Aperol Spritz ^{2,3}	8,90
Hugo	8,90
Lillet Wild Berry	8,90

Vorspeisen Starters

½ Dutzend Weinbergschnecken im Kräutersud ² ½ a dozen Escargots (snails)	10,90
Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum ^{3,4} Tomatoes-Mozzarella with olive oil and basil leaves	8,90
Kleiner Salat der Saison mit Speck und Croûtons ^{3,4,14} Seasonal salad leaves with bacon and bread croutons	8,90
Kleiner gemischter Salat mit Scampi-Spieß und Sauce Aioli ^{3,4,8} Fresh lamb's lettuce with shrimps and aioli sauce	11,90

Suppen Soups

Klare Rindersuppe mit Leberknödeln ^{3,4} A clear beef soup with liver dumpling	9,90
Frankfurter Flädlesuppe ^{3,4} A clear beef soup with German noodles with Frankfurt herbs	8,50
Karotten-Ingwer Suppe Carrots-ginger soup	8,50
Kartoffelsuppe Potatoe soup	8,50
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen, frischem Basilikum und Croûtons ^{3,4} Cream of tomato soup with fresh basil and bread croutons	8,50
Gulaschsuppe mit Brot ^{2,3,4} Gulasch soup with bread	9,90
Französische Zwiebelsuppe, mit Käse gratiniert ^{3,4} French onion soup with baked cheese	9,90
Hummersuppe mit Cognac und Sahnehäubchen ^{3,4} Lobster soup with cognac and whipped cream	10,90

Salate Salads

Bunter Salatteller mit Kartoffeltaschen, gefüllt mit Kartoffeln und Frischkäse ^{1,14} Mixed salad with potato „like bags“, filled with potatoes and cheese	15,90
Bunter Salatteller garniert mit Schafskäse und Oliven ^{2,6,14} Mixed salad, garnished with feta cheese and olives	15,90
Bunter Salatteller mit Thunfisch, Oliven, Käsestreifen und Zwiebeln ^{2,6,8} Mixed salad with tuna, olives, cheese strips and onions	16,90
Großer Salat der Saison mit Speck und Croûtons ^{3,4,14} Seasonal salad leaves with bacon and croutons	13,30
Salatteller mit Hühnerbruststreifen ^{3,4,14} Slices of chicken filet on a bed of salad leaves	16,90
Großer gemischter Salat mit Scampis und Sauce Aioli ^{1,2} Fresh mixed salad with shrimps and aioli sauce	18,90
Bunter Salatteller mit Rinderfiletstreifen ^{3,4,14} Mixed colourful salads with shredded filet of beef	19,90

Spezialitäten vom Grill des Hauses

House Specialities

Hähnchenbrustfilet mit Pfeffersauce, Kroketten und frischem Marktgemüse ^{3,4,8,14} Grilled chicken filet with pepper sauce, croquettes and fresh market vegetables	21,90
Schweinelendchen mit Champignon-Rahmsauce, Spätzle und Salat ^{3,4,5,8} Pork loin with a creamy mushroom sauce, served with noodles and salad	23,90
Schweinelendchen „Madagaskar“ mit Pfeffersauce, Kroketten & grünen Bohnen ^{3,4,5,8} Pork Loin „Madagaskar Style“ with pepper sauce, croquettes and green beans	24,50
Schweinefilet mit Morchelrahmsauce, dazu Gemüse und Kroketten ^{3,4,5,8} Pork fillet with morel cream sauce, vegetables and croquettes	26,90
Schweinefilet mit Pfifferlingen à la Crème, dazu Gemüse der Saison & Kroketten ^{3,4,5,8,14} Pork tenderloin with chanterelles a la creme, seasonal vegetables and croquettes	26,90
Schweinefilet, überbacken mit Schinken und Käse, dazu Champignonsauce, Kroketten und Salat ^{2,4,5,14} Pork fillet baked with ham and cheese with mushroom sauce, croquettes and salad	26,90
Knusprig gegrillte Schweinshaxe mit Dunkelbeer-Sauce, dazu Sauerkraut und Rosmarin-Kartoffeln ^{3,4,5} Crispy grilled pork knuckle with dark beer sauce with sauerkraut and rosemary potatoes	24,90
Geschnetzeltetes vom Roastbeef mit Spätzle und Salat ^{3,4,5,8} Shredded Roast beef with German noodles and salad	28,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat ^{3,4} Beef rump steak with herb butter, served with french fries and salad	35,80
Pfeffer-Rumpsteak mit Pommes und Salat ^{3,4,5,8,14} Pepper rump steak with fries and salad	36,90
Gemischter Grillteller mit Lammkotelett, Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet mit grünen Bohnen, Rosmarin-Kartoffeln & Whiskey-Pfeffer-Sauce ^{2,3,4,5} Mixed grill plate with lamb chops, rump steak, pork tenderloin, chicken breast fillet with green beans, rosemary potatoes and whiskey pepper sauce	31,90
Gemischter Würstchen-Teller mit Rotkraut, Weißkraut und Bratkartoffeln ^{2,4,5,14} Mixed sausages plate with red cabbage, white cabbage and roast potatoes	23,90
Lammkoteletts 4 Stück mit Kräuterbutter, Bohnengemüse & Rosmarinkartoffeln ^{3,4,5} Lamb chops topped with herb butter, green beans and rosemary potatoes	30,90
Lammhaxe mit Grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Rosmarin-Sauce ^{3,4,5,8} Lamb shank with green beans, roast potatoes and rosemary sauce	32,40
Dreckschaufel Holzschaukel mit Salat, Gemüse, Bratkartoffeln, Pommes frites, Schweine- und Rindersteaks, Paprikasoße, ausgarniert mit Nürnberger Würstchen Wooden shovel with salad, vegetables, fried potatoes, French fries, pork and beef steaks, paprika sauce, garnished with Nuremberg sausages	28,90

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Paniertes Schnitzel vom Schwein Breaded Pork Cutlet

Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat ^{2,5,8} Cutlet with sauted potatoes and salad	17,50
Frankfurter Schnitzel mit grüner Soße und Kartoffelchips	19,90
Schnitzel mit Paprika-Sahnesoße ⁴ , dazu Reis und Salat Cutlet with bell pepper sauce, rice and salad	19,90
Cordon Bleu mit Pommes frites und Gemüse ^{2,4,7,8} Cutlet stuffed with cheese and ham, served with French fries and vegetables	22,50
Zwiebelschnitzel mit Kroketten ^{3,4,8} Cutlet topped with an onion sauce, served with croquettes	19,90
Jäger-Rahmschnitzel mit Pommes frites ^{4,5,8} Cutlet topped with a mushroom cream sauce, served with french fries	19,90
Rahmschnitzel mit Spätzle und Marktgemüse ^{3,4,8} Cutlet with a creamy sauce, served with traditional German noodles and market vegetables	19,90
Schnitzel mit Mischpilzen, Kroketten und Gemüse ^{3,4,5,8} Cutlet with mixed mushrooms, croquettes and vegetables	22,90

Fisch vom Grill Grilled Fish

Lachs mit Kräuter-Safransauce auf Blattspinat und Basmati-Reis ^{1,2,4} Salmon with a herb and saffron sauce, served with spinach and basmati rice	23,90
Zanderfilet in Hummer-Champagner-Sauce, dazu Spinat und Reis ^{3,4,5,8,14} Perch fillet in lobster champagne sauce with spinach and rice	28,90

Kalbsgerichte **Veal**

Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle und Salat Veal networked with traditional German noodles and salad	28,90
Original Wiener Schnitzel mit Zitronenspalten, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat Original Wiener Schnitzel with lemon wedges, cranberries, roast potatoes and salad	27,50

Vegetarische Gerichte **Vegetarian**

Karotten-Ingwer Suppe Carrots-ginger soup	8,50
Kartoffelsuppe Potatoe soup	8,50
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen, frischem Basilikum und Croûtons ^{3,4} Cream of tomato soup with fresh basil and bread croutons	8,50
Bunter Salatteller garniert mit Schafskäse und Oliven ^{2,6,14} Mixed salad, garnished with feta cheese and olives	15,90
Hausgemachte Gemüsebällchen mit Basmatireis Homemade vegetable balls with basmati rice	18,50
Pasta im Basilikum-Kräuter-Pesto mit Olivenöl und Oliven Pasta in basil herb pesto with olive oil and olives	16,90
Gemüseschnitzel mit Frankfurter Grüner Sauce und Kartoffelchips Vegetable Schnitzel with Frankfurt green sauce and potato chips	19,90
Channa Masala Kichererbsen mit indischen Gewürzen in Currysauce mit Basmatireis Channa Masala chickpeas with Indian spices in curry sauce with basmati rice	19,90
Matar Paneer Hausgemachter Weichkäse mit Erbsen in Currysauce Mata Paneer Homemade soft cheese with peas in curry sauce	19,90

Für unsere kleinen Gäste For our little Guests

Schnitzel mit Pommes frites ^{4,5}	Breaded cutlet with french fries	10,90
Chicken Nuggets mit Pommes frites ^{3,14}	Chicken nuggets with french fries	10,90
Nürnberger Würstchen mit Pommes frites ^{3,14}	Nürnberger sausages with French fries	10,90
Spaghetti mit Tomatensauce ^{3,4}	Spaghetti with tomato sauce	9,90
Ketchup oder Mayo		0,50

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis	10,90
Apple strudel with vanilla ice cream	
Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott ^{2,5,14}	10,90
Kaiserschmarrn with plum compote	
Mango Dream ¹⁴ Vanilleeis mit Mangosauce	10,90
Vanilla ice cream with mango sauce	
Heiße Liebe ^{2,8,14} Vanilleeis mit Himbeeren	10,90
Hot Love Vanilla ice cream with raspberries	
Cup Dänemark ^{2,7,8} Vanilleeis mit Schokoladensauce	10,90
Vanilla ice cream with chocolate sauce	
Gebackene Apfelringe in Zimtucker ^{4,8,14} mit Vanilleeis und Sahne	10,90
Baked Apple rings with cinnamon sugar, vanilla ice cream and whipped cream	
Schokosoufflé mit Vanilleeis ^{2,8,14}	11,90
Chocolate Soufflé with vanilla ice cream	

Warme Getränke Hot Drinks

				
Tasse Tee	4,20		Tasse Kaffee	3,90
Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kamille, Früchte			Irish Coffee	9,90
Espresso ¹	3,50		Latte Macchiato ¹	4,90
Doppelter Espresso ¹	3,90		Cappuccino ¹	4,50
Espresso Macchiato ¹	3,90		Milchkaffee ¹	5,50
Doppelter Espresso Macchiato ¹	4,90			
				

Alkoholfreie Getränke Softdrinks

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,2}	3,90	4,90
Coca-Cola light ^{1,2,8,11}	3,90	4,90
Sprite	3,90	4,90
Fanta ²	3,90	4,90
Spezi ^{1,2}	3,90	4,90
Rhön Sprudel Original / Naturell	0,25 l	3,90
Rhön Sprudel Original / Naturell	0,75 l	7,90
Weiße Limonade	0,2 l	3,80
Tonic Water ³	0,2 l	3,90
Bitter Lemon ^{3,9}	0,2 l	3,90
Ginger Ale ²	0,2 l	3,90



Iced Tea 0,33 l 5,90

Lemon-Lime | Sunny Peach



Fruchtiges Fruity

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft Apple juice	3,90	4,90
Apfelschorle Apple spritzer	3,90	4,90
Orangensaft Orange juice	4,50	5,50
Maracujanektar Passion fruit juice	4,50	5,50
Traubensaft Grape juice	4,50	6,50
Johannisbeernektar Currant juice	4,50	6,50





Biere & Apfelwein Beers & Cider

	0,3 l	0,5 l
Pils	4,20	5,30
Radler	4,20	5,30
Pfungstädter Weizen Kristall	0,5 l	5,30
Pfungstädter Weizen Dunkel	0,5 l	5,30
Pfungstädter Ur-Weizen	0,5 l	5,30
Pfungstädter Schwarzbier	0,33 l	5,30
Pfungstädter Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,30
Pfungstädter Premium Alkoholfrei	0,33 l	3,90
Apfelwein	0,25 l	2,90
	0,5 l	4,80

**Der alte
Hochstädter**

Weinbrand & Cognac Brandies

Asbach Uralt	2 cl	4,90
Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl	7,90

Weine Wines

DEALER
DIE VIN

Glas	Flasche
0,2 l	0,75 l

WEISSWEINE

Pino „X“ Weißburgunder Auxerrois – Christian Nett/ Pfalz Sehr schöne frische, starke Aromen von grünen Äpfeln. Eine angenehme, eingebundene Säure	7,90	27,50
Weißburgunder & Chardonnay – Weingut Johanninger / Nahe Frische Frucht mit einer typischen dezenten Nussigkeit des Weißburgunders. Harmonische Säure mit einem Hauch typischen Citrus vom Chardonnay	7,90	27,50
Eltviller Langenstück Riesling QbA, halbtrocken Weingut Engelmann / Rheingau. Der Duft ist verführerisch, zart-fruchtig. Lebendige Säurestruktur, langanhaltendes Finale	7,90	27,50
Engel Riesling 2012, trocken	—	35,00

ROSÉWEIN

NO . Cuvée Rosé QbA, trocken Weingut Hiestand / Rheinhessen. Beerig in Duft (Erdbeeren und Himbeeren), knackig und fruchtig. Sehr harmonisch mit einer eleganten, eingebundenen Säure	7,90	27,50
--	------	-------

ROTWEINE

Zweigelt – Weingut Erich Lustig / Niederösterreich Ein milder, ausgewogener Zweigelt. Die Nase ist etwas würzig, die Holztöne sehr schön eingebunden. Der Wein ist dicht mit einem langen angenehmen Abgang.	7,90	27,50
Dornfelder – Weingut Krieger/Pfalz Kräftig und würzig. Die Nase besticht durch seine vollreifen Früchte-Aromen wie Sauerkirschen. Ein sehr harmonischer Wein voller Überraschungen.	7,90	27,50
Black Hole QbA, trocken – Weingut E. Manz / Rheinhessen Cuvée aus Dornfelder und Merlot. Nach Herzkirschen duftende Cuvée. Sehr vielschichtig gepaart mit feiner Tanninstruktur und guter Länge. Lebendige Säurestruktur, langanhaltendes Finale.	9,90	34,00
Cuvée „1838“ – Weingut Christian Bergdolt, Reiff & Nett/Pfalz Die Cuvée aus Merlot, Lagrein, Dornfelder und Cabernet zeigt Finesse und Frische. Die Nase bietet Aromen von Kakao an. Die Tannine sind weich. Im Abgang Restaromen.	—	39,00

IMMER SATT

GUTBÜRGERLICHE DEUTSCHE KÜCHE

-  Robert-Mayer-Straße 41
60486 Frankfurt am Main
-  069 24704195
-  immer-satt-frankfurt.de

ZUSATZSTOFFE SPEISEN

- 1 mit Farbstoff: Farbstoffe (E100–E180) Einschl. Beta-Carotin, Riboflavin
- 2 mit Konservierungsstoff: Konservierungsstoffe (E200–E219, E230–E235, E239, E249–E252, E280–E285, E1105)
- 3 mit Antioxidationsmittel: Antioxidationsmittel (E310–E321)
- 4 mit Geschmacksverstärker: Geschmacksverstärker (E620–E635)
- 5 geschwefelt: Schwefeldioxid / Sulfite (E220–E228)
- 6 geschwärzt: Eisensalze (E579, E585)
- 7 mit Phosphat Phosphate (E338–E341, E450–E452) Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.
- 8 mit Milcheiweiß, mit Eiklar
- 10 chininhaltig: Chinin, Chininsalze
- 11 gewachst: Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel E901–E904, E912, E914)
- 14 mit Süßungsmittel(n) bei Aspartam (E951) zusätzlich: enthält eine Phenylalaninquelle, Süßstoffe (E950–E952, E954, E957, E959); andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole E420, E421, E953, E965–E967). Wenn Sorbit (E420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.

HINWEIS ALLERGENE

Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitt fragen Sie unser Servicepersonal. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

2023 designed by Finestyle
www.finestyle.eu

ZUSATZSTOFFE GETRÄNKE

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff(en)
- 3 chininhaltig
- 4 mit Taurin
- 5 geschwefelt (enthält Sulfite)
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit Antioxidationsmittel
- 10 mit Konservierungsstoff(en)
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 mit Geschmacksverstärker(n)
- 13 gewachst
- 14 erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)