



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

**Lieber Gast,
wir heißen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen
einen unbeschwerten, erholsamen Aufenthalt.**

**Dear Guest,
we warmly welcome you and wish you a happy,
relaxing stay.**

Unsere Speisen und Getränke enthalten Allergene

**Bei bekannten Allergien oder Unverträglichkeiten
sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie bei der Wahl
Ihrer Speisen und Getränke.**

**We wish to point out to you that may contain allergens
our food and drinks.**

**In known allergies please speak to the staff so that we can
assist you in making the right choices of your food and drink.**



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Vorspeisen & Suppen | Starters & soups

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenroulade und Gemüse Beef broth with pancake and vegetable A, D, E, J, I	4,30 €
Sämige Kartoffelsuppe mit Kräutercroutons und Möhrenstroh Creamy potato soup with herbed croutons and carrotstrips D, E, J, vg	4,50 €
Gebratener Scamorza mit Pflaumenchutney im Salatnest Roasted scamorza with plum chutney in salad nest D, E, F, K, v, gl	8,60 €
Couscous mit glacierten Zwiebeln, Äpfeln und gratinierten Ziegenkäsetaler Couscous with glazed onion, apple and gratinated goats cheesthaler D	7,50 €
Rote-Bete-Falafel mit griechischemYoghurt-Minz-Dip auf einem Salatbett Beetroot-falafel, greek style yoghurt and mint-cream lk, gl	6,90 €

Salate | Salads

Vitaminsalat mit Pflaumendressing, Birnenspalten und gerösteten Kernen Vital salad with plum-dressing, pear slices and roasted cores G, H, K, v, vg, lk, gl	8,10 €
Frankensteiner Gartensalat wahlweise mit gebratenen Putenbruststreifen oder Rumpsteak und Kräuterbutter Mixed leave salad with grilled turkey or rumpsteak and herbutter D, E	12,90 € 18,30 €
Gebratener Wirsingsalat mit gerösteten Nüssen, Birnenspalten und rosa gebratener Entenbrust Roasted savoy cabbage and nuts, roasted duck and pear slices H, I, J, K, lk, gl	15,90 €
Radicchio, Gorgonzola, Birnenspalten und karamellisierten Walnüssen Radicchio, gorgonzola, pears slices and caramelised walnuts D, E, v, gl	10,90 €

Zusatzstoffe und Allergene:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt
7. Phosphat 8. Süßmittel 9. gewachst 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig,
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Glutenhaltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
Vegetarisch = v, Vegan = vg, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt.



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Frankensteiner Brotzeit

Stellen Sie sich Ihr Vesper selbst zusammen!

Ein kleines frischgebackenes Laib Bauernbrot
exklusive von der Bäckerei Hofmann aus Eberstadt

Small freshly baked loaf of bread

I, D, E, J

2,50 €

Wir servieren Ihnen portionsweise im Weck-Glas folgende Köstlichkeiten:

- **Hessischer Kochkäse mit „Musik“**
Processed cheese with caraway seed, onions, oil and vinegar
D
- **Rheinhessischer Spundekäse**
Cream cheese, quark, pepper powder
D, G
- **Feiner Frankensteiner Wurstsalat**
Salad made of strips of sausage, onions, gherkins and oil and vinegar dressing
2,3,7,8, D, J, L
- **Handkäs-Salat**
Handkäse-salad
8, D, L
- **Pikante Peperoni, Oliven und Aioli**
Peperoni, olives and aioli
3, 5, 7, 8, A, D, G
- **Leichter Vitalquark mit Gurken, Radieschen und Schnittlauch**
Quark, cucumbers, radish and chives
D
- **Rustikaler Schinken roh, gekocht oder gemischt**
Raw ham, boiled ham or mixed
2, 7, 8

und fragen Sie nach unserem Tages-Angebot!

Ask for our daily offer

Preis pro Portion

4,50 €

Zusatzstoffe und Allergene:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt
7. Phosphat 8. Süßmittel 9. gewachst 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig,
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Glutenhaltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
Vegetarisch = v, Vegan = vg, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt.



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

„Wilde Zeiten“

Wildschweinschnitzel in Sesam-Kräuter-Panade mit Pastinakenstampf und Rotkohlsalat Wild boar schnitzel in sesame, herb, breadcrumb coating, parsnips puree and red cabbage salad A, D, E, I	19,80 €
Hirschburger mit Cumberlandsoße, Frankensteiner Bergblüten-Käse, Rotkohlsalat und lila Kartoffel-Chips Deer burger, cumberlandsauce, alpineflowers-chesse, red cabbage salad and purple potato chips A, D E, F, I	18,90 €
Gebratener Wirsingsalat mit gerösteten Nüssen, Birnenspalten und rosa gebratener Ente Roasted savoy cabbage and nuts, roasted duck and pear slices H, I, J, K, lk, gl	15,90 €
Zart rosa gebratene Entenbrust mit Rahmwirsing und Süßkartoffelstampf Pink-Roasted breast of duck, cream savoy cabbage and sweat potato puree D, I, gl	16,50 €
Wildblütenhonig-Parfait auf Sanddorn-Spiegel Wild flower honey parfait with seabuckthorn A, D, H, I, v	4,90 €

Zu unseren Wildgerichten empfehlen wir:

Dr. F (exklusive Abfüllung)
Dornfelder, QbA trocken und fruchtig
Weingut Braun
Pfalz

Zusatzstoffe und Allergene:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt
7. Phosphat 8. Süßmittel 9. gewachst 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig,
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Glutenhaltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
Vegetarisch = v, Vegan = vg, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt.



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Burgerichte

Schnitzel vom Schweinerücken nach „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur	12,60 €
Wiener Escalope of Pork loin with french fries and salad 9, A, I, J	
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken nach „Jäger Art“ mit Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und Salat	14,50 €
Escalope of pork loin with cream mushroom sauce homemade spaetzle and salad A, D, E, I, J	
Kochkäseschnitzel vom Schweinerücken mit Butterkartoffeln und Salat	15,50 €
Escalope of pork loin with cooked cheese butter potatoes and salad A, D, E, G, I, J, K	
Gesottener Tafelspitz vom Weide-Rind mit Franfurter Grüne Soße und Bouillon-Kartoffeln	16,90 €
Boiled beef from pasture-beef with Frankfurt green sauce and root potatoes D, A, E	
Medaillons von der Schweinelende mit frischen Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und Salat	16,20 €
Medaillons of pork loin, cream mushroom sauce, homemade spaetzle and salad A, D, E, I	
Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Senf-Sauce und Salatgarnitur	12,10 €
German Ravioli bacon-mustard-sauce and salad A, D, E, F, G, I, J, L	
Hirschkalbsgulasch mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle	16,80 €
Deer calve goulash, red cabbage with apples and homemade spaetzle A, E, I, J	

Zusatzstoffe und Allergene:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt
7. Phosphat 8. Süßmittel 9. gewachst 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig,
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Glutenhaltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
Vegetarisch = v, Vegan = vg, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt.



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Hauptgerichte | Main dishes

Schweinemedallions mit Backpflaumen gefüllt, breite Bandnudeln in Rahmsoße auf Karotten-Bohngemüse	17,10 €
Pork medallions filled with prunes, cream sauce and mixed carrots and beans 2, 8, A, D, ,JI	
Bohnen-Lachs-Gratin mit Soße Mornay und kernigem Senf	16,70 €
Beans, salmon gratin with mornay sauce and grainy mustard B, D, E, I, J	
Zartes Rumpsteak mit Jus und 2erlei Kartoffeln an Speckbohnen	20,50 €
Rump steak with jus a choice of two potatoes and bacon beans 7	
Saltimbocca vom Buntbarsch mit italienischem Schinken und Salbei gebraten, Petersiliensahne auf Wirsing-Pastinaken-Püree	18,50 €
Saltimbocca of cichlid fried with Italian ham and sage. savoy cabbage puree 7, B, D, I	
Lammchops mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	19,10 €
Lamb chops, mediterranean vegetables rosmay potatoes D	
Kalbsküchlein auf Süßkartoffelstampf mit Pak Choi à la crème	13,80 €
Veal meatball, sweat potato Puree and pak choy A, D, E, L	

Wir bereiten all unsere Speisen auch für unsere kleinen Gäste zu.

Zusatzstoffe und Allergene:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt
7. Phosphat 8. Süßmittel 9. gewachst 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig,
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Glutenhaltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
Vegetarisch = v, Vegan = vg, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt.



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Vegetarisches und Veganes Vegetarian and vegan

Beilagensalat Supplements salad v, vg, lk, gl	4,30 €
Sämige Kartoffelsuppe mit Kräutercroutons und Möhrenstroh Creamy potato soup with herbed croutons and carrotstrips D, E, I, J, vg	4,50 €
Vitaminsalat mit Pflaumendressing, Birnenspalten und gerösteten Kernen Vital salad with plum-dressing, pear slices and roasted cores G, H, v, vg, lk, gl	8,10 €
Couscous mit glacierten Zwiebeln, Äpfeln und gratinierten Ziegenkäsetaler Couscous with glazed onion, apple and gratinated goats cheesthaler D, I, J, F, K, v	7,50 €
Rote-Bete-Falafel mit griechischem Yoghurt-Minz-Dip auf einem Salatbett Beetroot-falafel, greek style yoghurt and mint-cream I, J, D, v, gl	6,90 €
Ziegen crumble mit Ratatouille und Blattsalat verfeinert Goat's cream cheese with ratatouille and mixed leave salad 2, 7, 8, D, v, lk, gl	13,50 €
Dinkelnudeln mit frischem Pilzragout in samtiger Cocossoße Spelt noodles with chanterelles and creamy coconut sauce I, v, vg, lk	14,50 €
Gebratener Scamorza mit Pflaumenchutney im Salatnest Roasted scamorza with plum chutney in salad nest D, v, gl	8,60 €

Zusatzstoffe und Allergene:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt
7. Phosphat 8. Süßmittel 9. gewachst 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig,
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Glutenhaltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
Vegetarisch = v, Vegan = vg, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Dessert

Crêpe mit Apfel-Ingwer-Ragout und feinem Walnuss-Eis Crêpe with mixed apple-ginger and creamy maple nuts icecream A, D, I, H, v	5,10 €
Hausgemachtes Küchlein im Glas mit leckeren Früchten Home made cake in glass with sweet fruits A, D, F, H, I, E, M, v	4,50 €
Wildblütenhonig-Parfait auf Sanddorn-Spiegel Wild flower honey parfait with seabuckthorn A, D, H, I, v	5,00 €
Frankenstein Eisbecher Vanille- und Joghurteis mit Waldfrüchten, Sahne und Schokoladensplitter Vanilla and yogurt ice cream with red berries, cream and chocolate chips A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	6,50 €
Der kleine Vampir das Eis für die Kinder Vanilleeis mit Erdbeersoße und Sahne Vanilla ice cream with strawberry sauce and whipped cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	3,50 €
Gemischtes Eis Mixed ice cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	4,20 €
Gemischtes Eis mit Sahne Mixed ice cream with whipped cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	4,80 €

Zusatzstoffe und Allergene:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt
7. Phosphat 8. Süßmittel 9. gewachst 10. coffeinhaltig 11. chininhaltig,
A. Eier, B. Fisch, C. Krebstiere, D. Milch, E. Sellerie, F. Sesamsamen, G. Schwefeldioxid, H. Erdnüsse,
I. Glutenhaltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere
Vegetarisch = v, Vegan = vg, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt.