



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	3,80 €
Carpaccio vom Rind mit Pilzsalat Thin sliced beeffilet with mushroomsalad lk, gl	8,50 €
Vitello Tonnato Kalbsbraten mit Thunfischcrème, Sardellen, Kapern, rote Zwiebeln Roasted veal with tuna sauce, anchovies, capers and onion A; B, D, E, L	8,00 €
Gerupfte Mozzarellakugel mit Erdbeern und grünem Pfeffer im Salatnest Plucked Mozzarellabowl with strawberry and green peper and salad nest D,gl	7,50 €

Salate | Salads

Vitaminsalat mit Himbeerdressing, Apfelspalten und gerösteten Kernen Vital salad with raspberry-dressing, apple slices and roasted cores v, vg, lk, gl, G, H, K	7,50 €
Frankensteiner Gartensalat wahlweise mit gebratenen Putenbruststreifen oder Rumpsteak und Kräuterbutter Mixed leave salad with grilled turkey or rumpsteak and herbutter D, E	13,50 € 17,50 €
Ziegencrumble mit Ratatouille und Blattsalat verfeinert Goat's cream cheese with ratatouille and mixed leave salad v, lk, gl, 2	12,50 €
Gebratene Thunfischmedaillons auf mediterranem Salat Grilled tuna with mediterranean salad v,lg,gl	13,50 €
Oma Dippel's Kopfsalat mit Zitronen-Schmandsoße mit Speck, gehackten Ei und Croutons Lettuce hearts with lemon-sour cream-dressing, bacon and croutons A, D, E, I, 7	7,00 €

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
- **Cremiger Räucherfischaufstrich**
Creamy kipper
B, D, C
- **Pikante Peperoni, Oliven und Aioli**
Peperoni, olives and aioli
3, 5, 7, 8, D, B, G
- **Leichter Vitalquark mit Gurken, Radieschen und Schnittlauch**
Quark, cucumbers, radish and chives
D, E
- **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

3,50 €

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

Burgerichte

Schnitzel vom Schweinerücken nach „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur Wiener Escalope of Pork loin with french fries and salad 9, A, I, J	11,90 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken nach „Jäger Art“ mit Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und Salat Escalope of pork loin with cream mushroom sauce homemade spaetzle and salad A, D, E, I, J	13,50 €
Kochkäseschnitzel vom Schweinerücken mit Butterkartoffeln und Salat Escalope of pork loin with cooked cheese butter potatoes and salad A, D, E, G, I, J, K	14,50 €
Gesottener Tafelspitz vom Weide-Rind mit Franfurter Grüne Soße und Bouillon-Kartoffeln Boiled beef from pasture-beef with Frankfurt green sauce and root potatoes D, A, E	15,90 €
Medaillons von der Schweinelende mit frischen Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und Salat Medaillons of pork loin, cream mushroom sauce, homemade spaetzle and salad A, D, E, I	15,50 €
Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Senf-Sauce und Salatgarnitur German Ravioli bacon-mustard-sauce and salad A, D, E, F, G, I, J, L	11,50 €
Hirschkalbsgulasch mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle Deer calve goulash, red cabbage with apples and homemade spaetzle A, E, I, J	15,80 €

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.



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Unsere Spargelspezialitäten

Unsere exklusive Weinempfehlung:

Grüner Veltliner

Weingut Weinmann, Rheinhessen, QbA

leicht pfeffrig mit milder und angenehmer Fruchtsäure

Vegan

0,1 l 3,00 €

0,2 l 5,00 €

Vorspeisen

Spargelsalat mit gehacktem Ei, Schnittlauch wahlweise mit:
gekochtem Schinken oder geräucherten Lachs

A, D, E, J, I

9,80 €

Spargelcremesuppe mit Einlage

D, I

4,60 €

Spargelsuppe mal anders

mit Hummerbutter, Erbsen, Spargelspitzen und Garnelen

B, D, C

7,60 €

Hauptgerichte

Stangenspargel mit Salzkartoffeln

dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

A, D

12,90 €

Als Beilage empfehlen wir Ihnen:

kleines Rumpsteak

9,00 €

paniertes Schweineschnitzel.

A, I

4,60 €

Schinken roh, gekocht oder gemischt

3, 7, 8

3,50 €

Spargelsymphonie

Kräuterpfannkuchen mit Stangenspargel,
gebratenen Pilzen und Sauce Hollandaise

v, A, D, E, I

13,90 €

Oma Dippel's Spargelgemüse

mit Schweineschnitzel und Salzkartoffeln

v, D, E, I

15,40 €

Spargel-Bärlauch-Lasagne

v, E, I

13,50 €

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

Hauptgerichte | Main dishes

Hähnchenbrust und Keule in Gemüse-Apfelweinrahm und Kartoffelstampf Chicken breast and skewers on vegetable apple wine cream and mashed potatoes 5, D, E, I	14,50 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Gemüse-Holunderjus und Nudeln Ox cheeks braised with vegetables elder sauce and noodles A, D, E, I, J	15,50 €
Buntbarsch mit Karotten-Ingwer-Stampf, Limettensoße und Brokkoli Cichlid with mashed ginger carrots on lemon sauce and broccoli B, D, I, J, K	16,50 €
Wienerschnitzel vom Kalb mit Kapern, Sardellen, Zitrone frittierter Petersilie, Preiselbeeren und Kartoffelsalat Veal escalope viennese style with lemon, anchovies and capers, with fried parsley, cranberries and potato salad B, E, I	19,50 €
Zartes Rumpsteak mit Petersilien-Pfeffersauce, dazu Butterkartoffeln und Salat Rump steak with parsley-pepper-sauce, butter potatoes and salad 3, D, E, I	19,50 €
Wildschweinbratwurst auf saisonalem Gemüsebett dazu Butterkartoffeln Wild boar sausage, seasonal vegetables and butter potatoes 2, 3, 7, 8, D, E, F, I, J, L, M	10,80 €

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	4,00 €
Vitaminsalat mit Himbeerdressing, Apfelspalten und gerösteten Kernen Vital salad with raspberry-dressing, apple slices and roasted cores v, vg, lk, gl, G, H, K	7,50 €
Ziegen crumble mit Ratatouille und Blattsalat verfeinert Goat's cream cheese with ratatouille and mixed leaf salad 7, 8, A, E, I, J, L, D	12,50 €
Gerupfte Mozzarellakugel mit Erdbeern und grünem Pfeffer im Salatnest Plucked Mozzarellabowl with strawberry and green peper and salad nest D, G, gl, v	7,50 €
Kartoffel-Käse-Rösti mit Salatbouquet und Radieschen-Kräuterschmand Potato cheese rösti with salad and radish herbal cream v, gl, D, E	11,50 €
Spargel-Bärlauch-Lasagne Asparagus-wild garlic-lasagne v, vg, lk, I, E	13,50 €

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

Dessert

Crêpe Suzette mit Orangensauce und Vanilleeis	5,00 €
Crêpe suzette with orange sauce and vanilla ice cream 1, 2, 3, 8, A, D, F, H, I	
Panna Cotta auf Erdbeer-Ragout	3,80 €
Panna cotta with strawberries D	
Variation von Halbgefrorenem auf Fruchtsauce	6,00 €
A kind of parfais with fruity sauces A, D	
Warmer Apfelstrudel und Vanille-Eis	4,50 €
Warm apple strudel with vanilla ice cream 1, 2, 3, A, D, F, H, I	
Frankenstein Eisbecher Vanille- und Joghurteis mit Waldfrüchten, Sahne und Schokoladensplitter	6,50 €
Vanilla and yogurt ice cream with red berries, cream and chocolate chips A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	
Der kleine Vampir das Eis für die Kinder Vanilleeis mit Erdbeersoße und Sahne	3,50 €
Vanilla ice cream with strawberry sauce and whipped cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	
Gemischtes Eis	4,20 €
Mixed ice cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	
Gemischtes Eis mit Sahne	4,80 €
Mixed ice cream with whipped cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	

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.