



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,
laxing 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.**

Unsere Salatsoßen können enthalten: E, G, K, L, F, 5, 8

Unsere Brotsorten können enthalten: A, D, E, F, G, H, I, J, K, M, 1, 2, 3, 5, 8



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Vorspeisen & Suppen | Starters & soups

Rinderkraftbrühe mit Kräuterklößchen und Gemüse Beef broth with soft herb dumpling and vegetable A, D, E, J, I	5,10 €
Kartoffelsamtuppe mit Knoblauch-Croûtons Creamy potatoes soup with garlic croutons D, E, I, J, v	5,30 €
Gemüse-Tempura verschiedene Gemüse in Teig gebacken mit Dips Deepfried vegetables with dips D, E, I, J, v	7,20 €

Salate | Salads

Beilagensalat Supplements salad	5,30 €
Feldsalat mit knusprigem Speck und gerösteten Weißbrotchips Lambs lettuce with bacon and roastet bread	8,50 €
VITAMINSALAT bunter Salatteller mit Kürbiskerndressing, Apfelspalten, Nüssen und Kernen Vital salad with pumpkin dressing, apple slices, seeds and nuts	10,20 €

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir:

Heppenheimer Steinkopf

Riesling, feinherb

Bergsträßer Winzer eG

Bergstraße

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 Salat Wiener Escalope of Pork loin with french fries and salad A, I, J	13,50 €
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	15,20€
Kochkäseschnitzel vom Schweinerücken mit Butterkartoffeln und Salat Escalope of pork loin with cooked cheese, butter potatoes and salad A, D, G, I, J	15,90 €
Gesottener Tafelspitz vom Weide-Rind mit Meerrettichsoße, Kartoffelstampf und Rote Bete Salat Boiled beef from pasture-beef with horseradish sauce, smashed potatoes and beetroot salad A, D, E	17,70 €
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, J	16,80€
Hirschkalbsgulasch mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle Deer calve goulash, red cabbage with apples and homemade spaetzle A, E, I, J	18,10€

Zu unseren Burgerichten empfehlen wir:

PINK HERO

Heroldrebe, rosé, feinherb
Weingut Weinmann
Rheinhessen

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

Bratwurst „Thüringer Art“ mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf Thuringian bratwurst with red cabbage and mashed potatoes 3, 7, D, G, I	10,10 €
Pouardenbrust mit Pesto-Pinienkern-Ravioli auf Schmelztomaten Poulard breast with pine nuts pesto and tomatoes 3, 5, A, D, E, H, I, J, K, M	15,30 €
Zartes Rumpsteak mit Jus und 2erlei Kartoffeln an Speckbohnen Rump steak with jus a choice of two potatoes and bacon beans 3, 7, D, E	21,50 €
Geschnetzeltes vom Truthahn nach „Züricher Art“ mit hausgemachten Spätzle und Salat Strips of turkey zurich-style, homemade spaetzle and salad A, D, E, F, H, I, K	14,50 €
Hirschmedaillons auf Kräuter-Jus, Rosenkohl und Kastanien-Gnocchi Medaillons of deer with herb jus, brussel sprout and chestnuts gnocchi 5, A, D, I, J,	21,30 €
Filet von der Dorade Royal auf Kartoffel-Karotten-Gemüse an Ingwerschaum Filet of gilt-head bream with potatoes-carottes-vegetable and ginger B, D, I, J	17,70 €

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

Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir:

Dr. F (exklusive Abfüllung)

Dornfelder, trocken und fruchtig

Weingut Braun

Pfalz

Zusatzstoffe und Allergene:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärtzt
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	5,10 €
Kartoffelsamtsuppe mit Knoblauch-Croûtons Creamy potatoes soup with garlic croutons D, E, I, J, v	5,30 €
Gemüse-Tempura verschiedene Gemüse in Teig gebacken mit Dips Deepfried vegetables with dips D, E, I, J, v	7,20 €
VITAMINSALAT bunter Salatteller mit Kürbiskerndressing, Apfelspalten, Nüssen und Kernen Vital salad with pumpkin dressing, apple slices, seeds and nuts	10,20 €
Sautierte VALESS-Würfel mit Gemüse und Cous-Cous Sauteed VALESS with vegetables and cous-cous D, H, I, J, K, v, gl, lk	15,70 €
Taleggio-Ravioli mit feinem Blattspinat in würziger Sahnesoße Taleggio-Ravioli with spinach in spicy cream sauce I, J, v, lk, gl	14,10 €
Frankensteiner Racelette Eingelegtes Gemüse süß/sauer mit 2erlei Kartoffeln und warmen Racelette-Käse homemade mixed pickles with potatoes and Raquelette cheese 5, D, E, G, v, gl	12,50 €

Zu unseren vegetarischen Gerichten empfehlen wir:

Caspari „vegan“
Weissburgunder trocken
Weingut Caspari-Kappel
Mosel

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,
Glutenhaltiges Getreide, J. Lupine, K. Schalenfrüchte, L. Senf, M. Sojabohnen, N. Weichtiere Vegetarisch = v, Vegan = vg,
Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

I.

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt.



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Dessert

Winterlicher Dessertzauber Sweet surprise of the patissier	9,60 €
Süßes Duo aus der Zuckerküche sweet duet from the pastry chef	5,40 €
Verschiedene hausgemachte Kuchen Different housemade cakes	3,10 €
Verschiedene hausgemachte Kuchen mit Sahne Different housemade cakes and whipped cream	3,70 €
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 €

Zum Dessert empfehlen wir:

Wasseros

Riesling, Auslese, edelsüß
Weingut Hans Prinz
Rheingau

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