



## 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

<b>Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenroulade und Gemüse</b> Beef broth with pancake and vegetable A, D, E, J, I	4,30 €
<b>Kürbis-Samtsuppe mit seinem Öl und Kernen</b> Pumpkin soup with seeds and oil E, v, vg, lk	4,50 €
<b>Sämige Kartoffel- Pastinaken-Suppe mit Knoblauch-Croutons</b> Creamy potato- parsnips soup with garlic croutons D, E, J, vg	4,50 €
<b>Rosenkohl- Räucherlachs Salat auf rotem Mangold</b> Salad of smoked salmon and Brussel sprouts with red Swiss chard B, G, gl, lk	9,50 €
<b>Falafel auf roter Bete im Salatbett</b> Falafel with beetroot and salad E, H, lk, gl, v, vg	6,90 €

### Salate | Salads

<b>Feldsalat in Kartoffeldressing mit Speck und Croutons</b> Lambs lettuce in potato dressing with bacon and croutons 7, L, lk, gl	7,50 €
<b>Feldsalat in Kürbisdressing mit Kürbiskernen und gebackenem Hokaido</b> Lambs lettuce in pumpkindressing, seeds and baked pumpkin 7, L, K, v, vg, lk, gl	8,50 €
<b>Radicchio, Gorgonzola, Birnenspalten und karamellisierten Walnüssen</b> 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



## Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

### „Gans und Ente“

<b>Feldsalat mit gebratenen Barberie- Entenbrustscheiben</b> Lambs lettuce with slices of barberie duckbreast 7	10,90 €
<b>Knusprige Cherry Valley Ente aus dem Rohr mit Rotkraut, Kloß‘ und Soß‘</b> Cherry Valley duck with red cabbage, potatoe dumplings and sauce A, E, lk	17,00 €
<b>Orientalischer Entenbraten in Gewürzsoße geschmort mit Orangen-Cous-Cous und Brokkoli</b> Oriental duck roasted in seasoning sauce with orange couscous and broccoli E, F, J,	17,00 €
<b>Gänsebraten- klassisch</b> <b>Brust und Keule knusprig aus dem Rohr mit Rosenkohl, Apfelrotkohl, Maronen, Preiselbeer-Apfel, Kloß‘ und Soß‘</b> Gous-classic Breast and leg with Brussel sprouts, red cabbage, chestnuts, cranberry-apple, potatoe dumplings and sauce A, E, lk	21,80 €
<b>Zart rosa gebratene Entenbrust mit Rahmwirsing und Süßkartoffelstampf</b> Pink-Roasted breast of duck, cream savoy cabbage and sweat potato puree D, I, gl	16,50 €
<b>Kastanien- Honig-Parfait mit Portwein- Feigen</b> Chestnuts- honey parfait with port wine figs A, D, v, gl	4,80 €

### Zu unserem Wildgeflügel empfehlen wir:

**Dr. F (exklusive Abfüllung)**

Dornfelder, QbA trocken und fruchtig

Weingut Braun, Pfalz

Rote Beerfrüchte in der Nase und einen weich-samtigen gerbstoffarmen Charakter.  
Das zeichnet diesen 2012er Dornfelder aus. Kräftig, ohne jedoch schwer zu sein.  
Er macht so schnell „satt“ und steht somit für einen unkomplizierten Rotweingenuss

#### Zusatzstoffe und Allergene:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt  
7. Phosphat 8. Süßmittel 9. gewachst 10. coffeinhaltig 11. chininhalting,  
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



# Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

## Hauptgerichte | Main dishes

<b>Rehschnitzel in Zitronen-Thymian-Panade mit gebratenem Rotkraut und Kastanien-Gnocchi</b> Deer schnitzel in lemon-thyme breadcrumb coating, fried red cabbage and chestnuts-gnocchi A, D, E, I, J	<b>19,80 €</b>
<b>Lachs-Donut mit feinem Kürbisragout und Kartoffelschnee</b> Salmon-donut with ragout of small pumpkins and squeezed potatoes A, B, D, E, I, J	<b>15,70 €</b>
<b>Zartes Rumpsteak mit Jus und 2erlei Kartoffeln an Speckbohnen</b> Rump steak with jus a choice of two potatoes and bacon beans 7, 3, D, E	<b>20,50 €</b>
<b>Rotzungenschleifen auf Rahmwirsing mit Petersilienwurzelpüree</b> Filet of lemon sole, creamy savoy cabbage and parsley roots puree B, D, I	<b>18,50 €</b>
<b>Gebratener Wildhasenrücken in Lorbeer-Kakaosoße mit Rosenkohl-Kartoffelstampf</b> Roasted saddle of wild hare on laurel-cocoa-sauce with Brussel sprout-mashed potatoes D, E,	<b>19,50 €</b>
<b>Sauerbraten vom Odenwälder Hirschkalb mit Rotkraut und Klößen</b> Marinated pot roast of deer with red cabbage and potatoe dumplings A, D, E, L	<b>18,70 €</b>

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

<b>Beilagensalat</b> Supplements salad v, vg, lk, gl	4,30 €
<b>Sämige Kartoffel-Pastinaken Suppe mit Knoblauchcroutons</b> Creamy potatoe-parsnips soup with garlic croutons D, E, I, J, vg	4,50 €
<b>Kürbis- Samtsuppe mit seinen Kernen und Öl</b> Pumpkin soup with seeds and oil E, v, vg, lk, gl	4,50 €
<b>Feldsalat in Kürbisdressing mit Kernen und gebackenem Hokaido</b> Lambs lettuce in pumpkindressing with seeds and oil G, K, v, vg, lk, gl	8,50 €
<b>Falafel auf roter Bete im Salatbett</b> Falafel with beetroot and salad F, H,, v, gl, lk, gl	6,90 €
<b>Orangen- Cous-Cous mit gebratenem Wintergemüse</b> Orange couscous with grilled vegetables I, J, v, vg, lk, gl,	13,50 €
<b>Frankensteiner Raquelette</b> Eingelegtes Gemüse süß/sauer mit Kartoffeln und warmem Raquelette-Käse vegetables sweet and sour with potatoes and swiss raclette cheese 5, D, E, G, v, gl	12,50 €

#### 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



## Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

### Dessert

<b>Weißer Glühwein- Panna cotta mit Rumtopf Früchten</b> White glogg panna cotta with red rum fruits D, v, gl	<b>5,10 €</b>
<b>Apfel- Crumble im Glas mit Vanillesoße</b> Apple crumble in glass with vanilla sauce A, D, F, H, I, E, M, v	<b>4,50 €</b>
<b>Kastanien- Honig Parfait mit Portwein- Feigen</b> Chestnuts honey parfait with port wine figs A, D, v, gl	<b>5,00 €</b>
<b>Frankenstein Eisbecher</b> <b>Vanille- und Joghurtis mit Waldfrüchten, Sahne</b> <b>und Schokoladensplitter</b> Vanilla and yogurt ice cream with red berries, cream and chocolate chips A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	<b>6,50 €</b>
<b>Der kleine Vampir das Eis für die Kinder</b> <b>Vanilleeis mit Erdbeersauce und Sahne</b> Vanilla ice cream with strawberry sauce and whipped cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	<b>3,50 €</b>
<b>Gemischtes Eis</b> Mixed ice cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	<b>4,20 €</b>
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> Mixed ice cream with whipped cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	<b>4,80 €</b>

### Zum Dessert empfehlen wir:

#### Wasseros

Riesling Auslese edelsüß

Weingut Hans Prinz, Rheingau

Diese große Riesling Auslese wird durch eine feinnervige mineralische Säure geprägt  
und weist eine große Harmonie zwischen Süße und Säure auf.

Die Trauben erzielten zum Erntezeitpunkt 132°Oechsle.

#### 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