



## **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, gerne beraten wir 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

### Suppen & Eintöpfe | Soups & Stew

Rinderkraftbrühe mit feinem Gemüse und Markklößchen Beef broth with marrow dumplings and vegetable laktosefrei, A, D, E, I, J, H	6,50 €
Suppe von roten Linsen mit Chorizo und gebratener Riesengarnele Soup of red lentils with chorizo and roasted king prawn glutenfrei, 3,7, B, C, E, J, K	10,50 €
Gulaschsuppe vom Hirschkalb mit Brot Goulash soup of venison with bread laktosefrei, E, M	10,50 €
Kartoffeleintopf im Brotlaib mit geräucherter Entenbrust Potato stew in loaf of bread with smoked duck breast A, D, E, F, J, H, I	10,50 €
Pot au fouille mit Barbarie Entenbrust Pot au fouille with Barbarie duck breast laktosefrei, glutenfrei, E	12,50 €

### Salate | Salads

#### Feldsalat mit Kartoffel-Dressing:

fieldsalad with potato dressing

dazu können Sie wählen:

- Speck-Croûtons fieldsalad with bacon croutons 7, 8	7,80 €
- Ziegenkäsetaler fieldsalad with Goat cheese vegetarisch, laktosefrei	11,50 €

Radicchio-Salat mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen radicchio-salad with gorgonzola, pear and walnuts laktosefrei, glutenfrei	12,50 €
---	---------

Salat mit gebratener Entenbrust Salad with roasted duck breast laktosefrei	8,60 €
--	--------

#### STARTER-BOWL

mit Salat, Mango, Avocado, Cous Cous und Granatapfelkernen salad, Mango, avocado, couscous and pomegranate seeds vegan, E, G	13,80 €
--	---------

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, Laktose frei = lk, Gluten frei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MWSt



## Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

### Burgerichte | Castle meals

Schnitzel vom Schweinerücken nach „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat Vienna escalope of pork loin with french fries and salad A, I, J	13,10 €
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 €
Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Schwenkkartoffeln Rumpsteak with herbal butter, bacon beans and potatoes D, E, 3, 7	21,50 €
Gesottener Tafelspitz vom Weide-Rind mit Meerrettich-Sauce und Rote-Beete-Kartoffel-Stampf Boiled beef with Horseradish sauce and beetroot potato mash D, E, L, G, I	16,90 €
Medaillons von der Schweinelende mit frischen Rahmpilzen, hausgemachte Spätzle und Salat Medallions of pork loin, cream mushroom sauce, homemade spaetzle and salad A, D, E, I	16,80 €
Hirschkalbsgulasch mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle Deer calve goulash, red cabbage with apples and homemade spaetzle A, D, E, G, I	18,10 €

### Zu unseren Burgerichten empfehlen wir:

#### **PINK HERO**

Heroldrebe, rosé, feinherb

Weingut Weinmann

**Pfalz**

usatzstoffe und Allergene:

2. 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, Laktose frei = lk, Gluten frei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt



## Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

### Vegetarisches und Veganes Vegetarian and vegan

<b>Frankensteiner Raclette mit Kartoffel und eingelegtem Gemüse</b> Frankensteiner raclette with potato and pickled vegetables D, E, G, J, L	14,80 €
<b>Käsefondue (400 g) für zwei Personen mit Brot pro Person</b> Cheese fondue for two with bread per person D, E, G, J, L	15,00 €
<b>dazu:</b> <b>Portion Kartoffeln</b> Portion of potatoes	2,50 €
<b>Portion eingelegtes Gemüse</b> Portion of pickled vegetables 2, 3, 4, 8, G	2,50 €
<b>Kartoffel-Käse-Rösti mit Salat und Kräuterschmand</b> Potatorösti with cheese, salad and herb sauce vegetarisch, D	12,10 €
<b>Steinpilzravioli mit Tomatensugo und Zimt</b> mushroom ravioli with tomato sugo and cinnamon A, D, E, I	14,50 €
<b>STARTER-BOWL</b> mit Salat, Mango, Avocado, Cous Cous und Granatapfelkernen salad, Mango, avocado, couscous and pomegranate seeds vegan, E, G	13,80 €

### Zu unseren vegetarischen Gerichten empfehlen wir:

**Grauburgunder**  
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, Laktose frei = lk, Gluten frei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt.



## Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

### Wintergerichte | winter dishes

Matjes Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln Matje's housewives kind with potatoes B, D, 4, 2, 3, 5, 7, 8	12,50 €
Kabeljau Loin auf Kräuterstampf und Meerrettichsauce Cod Loin on herb mash and horseradish sauce B, D, G	16,80 €
Ruppenthaler Feuerwurst mit Kartoffelsalat Ruppenthaler fire sausage with potato salad 2, 3, 7	14,80 €
Züricher Geschnetzeltes mit Reis Zurich sliced meat with rice D, E, I	20,50 €
Kalbsfleischküchlein mit Zwiebelsauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree Veal casserole with onion sauce, green beans and mashed potatoes A, D, E, F, 8, I, J, K	16,50 €

### Stulle belegt mit:

filled bread with:

- Guacamole mit Roastbeef Guacamole with roast beef A, B, D, E, I	11,50 €
- Rote Beete und Räucherlachs Beetroot and smoked salmon A, B, D, E, I	11,50 €
- Schinken auf Spiegelei Ham on fried egg A, D, 2, 3, 5, 7	11,50 €
- Blauschimmelkäse und Räucherforelle Blue cheese and smoked trout A, B, D, E, I	11,50 €
- Quark und hausgemachte Marmelade Cottage cheese and homemade jam D, I	7,80 €

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

Zusatzstoffe und Allergene:

3. 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, Laktose frei = lk, Gluten frei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt



## Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

### Dessert

Milchreis mit Pflaumenkompott Rice pudding with plum compote D, F	4,70 €
Dampfnudel mit Vanillesauce Steamed noodle with vanilla sauce A, D, F, H, I	6,50 €
Apfelcrumble mit Vanilleeis Apple crumble with vanilla ice cream A, D, I, H, J	6,20 €
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, Laktose frei = lk, Gluten frei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt



## Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

### Für unsere Ritter, Prinzessinnen und Burgeroberer

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken nach „Wiener Art“ mit Pommes Frites Vienna escalope of Pork loin with french fries A, D, I, J	7,60 €
Schweinelendchen mit frischen Rahmpilzen und hausgemachten Spätzle Medaillons of pork loin, cream mushroom sauce, homemade spaetzli A, D, E, I, J	8,20 €
Dünne Bandnudeln mit Tomatensauce oder Bolognese und Parmesan Spaghetti bolognaise or tomato sauce and parmesan E, F, I, J	5,80 €
Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelstampf Fish fingers with creamed spinach and mash potatoes A, B, C, D, E, F, I, J	6,90 €
Odenwälder Bratwurst mit Pommes Frites Bratwurst with french fries 2, 3, 7, 8	6,20 €
Burgräuberteller- lasst euch einen Teller kommen und schnappt euch was von euren Eltern weg Take a plate to steal the good food from your parents Vegetarisch, vegan, Gluten frei, Laktose frei und low carb	0,00 €

#### Zusatzstoffe und Allergene:

2. 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, Laktose frei = lk, Gluten frei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt