



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

Vorspeisen & Suppen | Starters & soups

Rinderkraftbrühe mit feinem Gemüse und Markklößchen Beef broth with marrow dumplings and vegetable Laktose frei , A, D, E, I, J, H	5,10€
Fruchtige Tomaten-Buttermilchsuppe mit Knoblauchcroutons Tomato-Buttermilk soup with garlic croutons A, D, E, F, G, H, I, J	6,20 €
Carpaccio vom Weiderind mit Rucola und Parmesan Carpaccio produced from free ranging cattle, rocket and parmesan D, G, L	11,50 €
Mediterrane Vorspeisenvariation mit gebratenem mariniertem Gemüse, Oliven, Parmesanspalten und hausgemachten Pesto-Kirschtomaten Mediterranean starter plate served with marinated vegetable, olives, parmesan, cherrytomatoes in pesto Low carb G, H, L	9,90 €

Salate | Salads

Bunter Salat salad mix	kleine Schale große Schale	5,30 € 8,20 €
Dazu empfehlen wir:		
Ziegenkäsecrumbles, Peperoni, Oliven und rote Zwiebeln Goat's cheese, chillies, olives and red onion Laktose frei , E, G, L, 3, 5, 6, 8		3,50 €
Gebratene Maispouardenbrust Roastet corn poulard breast Laktose frei, Gluten frei		4,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter Rump steak topped with herb butter Gluten frei , D, E, G, L		10,50 €
Catch of the Day (Fisch oder Krustentier nach Tagesempfehlung) Fish or crustaceans		8,50 €
Gebackene Falafel Baked falafel Vegan, Laktose frei , E, F, G, H, I, K, L		4,80 €
Sommerlicher VITAMINSALAT bunter Salatteller mit Himbeerdressing, Apfelspalten, Nüssen und Kernen Summersalad with raspberry-dressing, apple slices, seeds and nuts Vegan, vegetarisch, Laktose frei , G, H, K, L		8,60 €



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Burgerichte

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 €
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 €
Frankfurter Grüne Soße Schnitzel mit Ei und Kartoffelstampf Escalope of pork loin with Frankfurt green sauce, Egg and mash potatoes A, D, E, L	15,50 €
Gesottener Tafelspitz vom Weide-Rind mit Frankfurter Grüne Soße und Kartoffeln Boiled beef from pasture-beef with Frankfurt green sauce and potatoes A, D, E, L	17,70 €
Medaillons von der Schweinelende mit frischen Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und Salat Medallions 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. 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, Laktose frei = lk, Gluten frei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt.



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Sommergerichte | summer dishes

Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne	kleine Portion	7,50 €
Mediterranean pan-fried potatoes and vegetables.	große Portion	11,50 €

low carb, B, E, G

Dazu empfehlen wir:

Ziegenkäsecrumbles, Peperoni, Oliven und rote Zwiebeln	3,50 €
--	--------

Goat's cheese, chillies, olives and red onion

Laktose frei, E, G, L, 3, 5, 6, 8

Gebratene Maispoulardenbrust	4,50 €
------------------------------	--------

Roastet corn poulard breast

Laktose frei, Gluten frei

Rumpsteak mit Kräuterbutter	10,50 €
-----------------------------	---------

Rump steak topped with herb butter

Gluten frei, D, E, G, L

Catch of the Day (Fisch oder Krustentier nach Tagesempfehlung)	8,50 €
--	--------

Fish or crustaceans

gebackene Falafel	4,80 €
-------------------	--------

Baked falafel

Vegan, Laktose frei, E, F, G, H, I, K, L

Raffiniert gefüllter Ravioli mit Schmelztomaten, Rucola und Parmesan	11,80 €
--	---------

Ravioli and melted tomatoes, rocket and parmesan

A, D, E, F, G, H, I, J, K,

Vegetarisches und Veganes Vegetarian and vegan

Burrata auf Datteltomaten-Rucolasalat mit Walnusspesto	11,80 €
--	---------

Burrata cheese on dates tomato rocket salad with walnut pesto

Vegetarisch, D, E, G, H,

Gebratene Falafel auf Rote-Beete-Meerrettich-Salsa	8,60 €
--	--------

Beetroot-horseradish-salsa topped with baked falafel

Vegan, Laktose frei, Gluten frei, E, F, G, H, I, K, L

Sommerlicher VITAMINSALAT

bunter Salatteller mit Himbeerdressing, Apfelspalten, Nüssen und Kernen	8,60 €
---	--------

Summersalad with raspberry-dressing, apple slices, seeds and nuts

Vegan, vegetarisch, Laktose frei, G, H, K, L,

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



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Frankensteiner Brotzeit

Stellen Sie sich Ihre Vesper selbst zusammen!

ein kleines frischgebackenes Laib Bauernbrot

Small freshly baked loaf of bread

exklusive von der Bäckerei Hofmann aus Eberstadt

F, H, I, J, K

3,50 €

Wir servieren Ihnen portionsweise im Weck-Glas folgende Köstlichkeiten:

- **Hessischer Kochkäse mit „Musik“**
Processed cheese with caraway seed, onions, oil and vinegar
Vegetarisch, D, G, 3, 7
- **ingelegter Schafskäse**
Marinated feta cheese
Vegetarisch, D, E, G, 2
- **feiner Frankensteiner Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurken**
Sausage salad, cheese, onions and pickled cucumbers
Gluten frei, D, E, F, G, H, J, L, 2, 3, 4, 7, 8
- **pikante Peperoni und Oliven**
Peperoni and olives
Vegan, Laktose frei, vegetarisch, 2, 3, 8
- **leichter Vitalquark mit Gurken, Radieschen und Schnittlauch**
Quark, cucumbers, radish and chives
Vegetarisch, D, E
- **rustikaler Schinken roh, gekocht oder gemischt**
Raw ham, boiled ham or mixed
Laktose frei, Gluten frei, 2, 3, 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, Laktose frei = lk, Gluten frei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Dessert

Crêpes Suzette (feiner Pfannkuchen mit Orangen-Karamell-Soße) serviert mit Vanilleeis	7,60 €
Crepes Suzette and vanilla ice cream A, D, F, H, I, L	
Eisknödel im Nussmantel mit Rhabarber-Erdbeermusgefüllt auf Fruchtspiegel	6,80 €
Ice cream dumpling filled with rhubarb-strawberry-puree in nut-coat on fruit sauce Gluten frei, A, D, F, G, H, I, J, K, M,	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,70 €
Home-baked hot apple strudel with vanilla sauce A, D, F, G, H, I, 5	
Verschiedene hausgemachte Kuchen	3,10 €
Different home-baked cakes	
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, 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