



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 laktosefrei, A, D, E, I, J, H	6,50 €
Maronenschaumsüppchen Chestnut-cream-soup vegetarisch, D, E, K	6,20 €
Carpaccio vom Tafelspitz mit Rettichvinaigrette und Apfelkren Carpaccio of boiled beef with radish vinaigrette and apple rind laktosefrei, E, G, L	10,50 €

Salate | Salads

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing:

fieldsalad with potato dressing

dazu können Sie wählen:

- Speck-Croûtons fieldsalad with bacon croutons 7, 8	7,80 €
- gebackenem Kürbis fieldsalad with baked pumpkin vegan	8,90 €
- Ziegenkäsetaler und Trüffel-Honig fieldsalad with Goat cheese and truffle-honey vegetarisch, laktosefrei	11,50 €
Salat mit rosa gebratener Entenbrust auf Latwergesauce Salad with pink roasted duck breast on Latwergesauce laktosefrei, 8	12,50 €

VITAMINSALAT

bunter Salatteller Apfelspalten, Nüssen und Kernen dazu Pflaumendressing Salad with apple slices, seeds, nuts and plumdressing vegan, G, F, H	8,60 €
---	--------

WINTER-FITNESS-BOWL

Waldorfsalat, Walnüsse, Quinoa, Orangenscheiben, Rote Beete und gebratener Wirsingsalat Waldorf salad, walnuts, quinoa, slices of orange, Beetroot and fried savoy cabbage salad vegetarisch, E, D, 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, hausgemachten 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, feinerb

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

Frankensteiner Raclette mit Kartoffel und eingelegtem Gemüse Frankensteiner raclette with potato and pickled vegetables D, E, G, J, L	14,80 €
Käsefondue für zwei Personen mit Brot pro Person Cheese fondue for two with bread per person D, E, G, J, L	15,00 €
dazu: Portion Kartoffeln Portion of potatoes	2,50 €
Portion eingelegtes Gemüse Portion of pickled vegetables 2, 3, 4, 8, G	2,50 €
Gebratenes Wintergemüse mit Orangen-Cous-Cous Roasted winter vegetables with orange spiced cous cous vegetarisch, I, E	12,10 €
VITAMINSALAT bunter Salatteller Apfelspalten, Nüssen und Kernen dazu Pflaumendressing Salad with apple slices, seeds, nuts and plumdressing vegan, G, F, H	8,60 €
WINTER-FITNESS-BOWL Waldorfsalat, Walnüsse, Quinoa, Orangenscheiben, Rote Beete und gebratener Wirsingsalat Waldorf salad, walnuts, quinoa, slices of orange, Beetroot and fried savoy cabbage salad vegetarisch, E, D, 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

Herbstgerichte | autumn dishes

Hirsch-Burger Frankenstein mit Bergkäse Sauce Camberland, Rotkohlsalat und winterlichen Kartoffelchips venison Burger Frankenstein with mountain cheese sauce camberland, Red cabbage salad and wintery potato chips A, D, F, G, I, J, K, 3	14,80 €
Wildschweinbratwurst auf geschmortem Sauerkraut dazu Kartoffeln und Kürbis-Chutney Boar-bratwurst on braised sauerkraut with potatoes and pumpkin chutney D, G, 2, 3, 7, 8	12,50 €
Hirschbraten in Wacholdersauce mit Rosenkohl-Stampf und Kohlröllchen Roast venison in juniper sauce with brussels sprouts and cabbage rolls D, G, E, F, H	16,80 €
Rehragout mit Cranberrys, Spekulatius-Spätzle und gebratenem Rosenkohl Deer-ragout with cranberries, speculoos-spätzle and fried Brussels sprouts A, D, E, 8, 1	20,50 €
Hirsch-Ravioli mit Rosenkohl und Zwiebeln in würziger Jus Venison ravioli with Brussels sprouts and onions in spicy jus A, D, E, F, 8, I, J, K	16,50 €
Rosa Entenbrust mit Pastinaken und Kartoffelplätzchen Pink duck breast with parsnips and potato-cookies A, D, E, I, 8	18,50 €
Portion Ente dazu Rotkohl und Knödel Portion of duck with red cabbage and dumplings A, D, E, I, 8	19,50 €
Portion Gans mit Preiselbeeren dazu Rotkohl, Maronen und Knödel Portion of goose with lingonberry, red cabbage, chestnuts and dumplings A, D, E, I, 8, K	21,50 €
Portion orientalische Ente mit Orangen-Cous-Cous und Brokkoli Portion of oriental spiced duck with orange spiced cous cous and broccoli E, 8, F, I, K	19,80 €

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

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße Home-baked hot apple strudel with vanilla sauce A, D, F, G, H, I, 5	4,70 €
Heidelbeerschmarrn mit Eierlikörsahne Blueberry pancakes with egg-liqueur-cream A, D, F, G, H, I, J, K	6,50 €
Crème Brûlée mit Früchten Crème Brûlée with fruits A, D, 3	5,50 €
Crêpe mit Apfel-Ingwer-Ragout Crêpe with apple-ginger-ragout A, D, I	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