



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

**Lieber Gast,
wir heißen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen
unbeschwertem, 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 | Soups

- Rinderkraftbrühe mit feinem Gemüse und Grießnocken 6,50 €
Beef broth with semolina dumplings and vegetables
Lactose frei, A, D, E, L, S, H
- Frühlingskräutersuppe mit geröstetem Brot 6,80 €
herbal creamsoup with roasted bread
D, E, I

Salate | Salads

- Büffelmozzarella mit Ruccola-Dattel-Tomatensalat 12,80 €
Buffalo mozzarella with rocket-tomato dates-salad
D, glutenfrei
- Kopfsalatherzen „Oma Dippel“ 12,80 €
mit Sahnedressing, Schnittlauch, Ei, Speck und Croutons
lettuce with cream-dressing, egg, Bacon, Croutons, chives
A, D, I, 7
- Frühlingsfrischer **VITAMINSALAT** 11,90 €
bunter Salatteller mit Zironendressing, Apfel, Nüssen und Kernen
springsalad with lime-dressing, apple, seeds and nuts
vegan, Laktose frei, K, H
- STARTER-BOWL** 15,50 €
Bulgursalat mit Gemüse, Avocado, Zucchini-Schaschlik und hausgemachtem Ajvar
Bulgur salad with vegetables, avocado, zucchini ajvar
vegan, glutenfrei, I

Hierzu empfehlen wir:

DR. F weiß
Chardonay, Weißburgunder
Weingut Weinmann
Rheinhessen



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Burggerichte | 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 spatzle 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 €
Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Schwenkkartoffeln Rumpsteak with herbal butter, bacon beans and potatoes D, E, 3, 7	22,80 €
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 spatzle and salad A, D, E, I	16,80 €
Hirschkalbsgulasch mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle Deer calve goulash, red cabbage with apples and homemade spatzle A, D, E, G, I	18,10 €

Zu unseren Burggerichten empfehlen wir:

PINK HERO

Heroldrebe, rosé, feinherb

Weingut Weinmann

Pfalz



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Vegetarisches und Veganes Vegetarian and vegan

Vegane Moussaka mit Aubergine, Kartoffeln und Tomaten Vegan mousaka with eggplant, potatoes and tomatoes vegan. Laktose frei, K,	15,50 €
Salbei-Gnocchi mit mediterranem Gemüse sage-gnocchi with mediterranean vegetables vegan. Laktose frei	14,80 €
Kartoffel-Käserösti mit Kräuterquark und buntem Salat Potato cheese rösti with herb curd and a colorful salad vegetarisch, D	14,50 €
Frühlingsfrischer VITAMINSALAT bunter Salatteller mit Zitronendressing, Apfel, Nüssen und Kernen springsalad with lime-dressing, apple, seeds and nuts vegan, Laktose frei, K, H	11,90 €
STARTER-BOWL Bulgursalat mit Gemüse, Avocado, Zucchini-Schaschlik und hausgemachtem Ajvar Bulgur salad with vegetables, avocado, zucchini, ajvar vegan, glutenfrei, I	15,50 €

**Zu unseren vegetarischen
Gerichten empfehlen wir:**

Grauburgunder
Weingut Weinmann
Rheinhessen



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Hauptgerichte | main dishes

Kaninchenkeule in Weißweingemüsesoße geschmort mit Fussiloni und Rhabarbakompott Rabbit leg braised in white wine vegetable sauce with Fussilioni and rhubarb compote A,D, I	17,80 €
„Prime Cut“ Burger mit Cole Slaw, Bacon, Cheddar und Kartoffelpuffs prime cut burger with cole slaw, bacon, cheddar cheese and potato poffs D, E, I, L, 7	19,80 €
Gefüllte Aubergine mit Lammhackfleisch, dazu Salat und Knoblauch-Joghurdip Stuffed aubergine with lamb, salad and garlic-yoghurt dip low carb, D	14,80 €
Lammhüfte auf Tomaten-Pfefferragout mit Salbei-Gnocchi Lamb hips on tomato pepper ragout with sage gnocchi E, I	22,50 €
Saltimbocca vom Kaninchen mit Staudenselleriestampf und gebratenen Kirschtomaten Rabbit saltimbocca with celery mash and roasted cherry tomatoes D, E, 7	21,90 €
Wolfsbarschfilet auf Babyblattspinat mit Bulgur und Paprika-Coulis Sea bass fillet on baby leaf spinach with bulgur and paprika coulis B, D, I	20,90 €

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



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Frankensteiner Brotzeit

Ein kleines frischgebackenes Laib Bauernbrot

Small freshly baked loaf of bread

exklusiv von der Bäckerei Hofmann aus Eberstadt

F, H, I, J, K

4,00 €

Wir servieren Ihnen portionsweise im Weck-Glas folgende Köstlichkeiten:

Hessischer Kochkäse mit „Musik“

Processed cheese with caraway seed, onions, oil and vinegar

vegetarisch, D, 3

feiner Frankensteiner Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurken

Sausage salad, cheese, onions and pickled cucumbers

L, 2, 3, 7, 8

leichter Vitalquark mit Gurken, Radieschen und Schnittlauch

Quark, cucumbers, radish and chives

vegetarisch, D

rustikaler Schinken roh, gekocht oder gemischt

Raw ham, boiled ham or mixed

2, 3, 7, 8

Preis pro Portion

4,00 €



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Snacks

Falafel mit Hummus Falafel with Humus E, F, G, H, I	6,50 €
Flammkuchenfrites mit 2erlei Dip Tarte flambée with two types of dip A, D, E, I, L	5,50 €
Tacco-Käseecken mit Melonensalsa Tacco cheese corners with melon salsa D, E, F, I, K	6,80 €
Paar Rehbratwürstchen mit Chili auf Kartoffelsalat Pair of roast sausages with chili on potato salad A, D, E, L	7,30 €
3 gekochte Eier mit Frankfurter Grüner Soße und Kartoffeln 3 boiled eggs with frankfurter green sauce and potatoes A, D, E,	8,50 €



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Dessert

Crème Brûlée mit Früchten Cream roar with fruits A, D,	5,80 €
Crepes Suzette mit Orangensoße und Vanilleeis Crepes Suzette with orange sauce and vanilla ice cream A, D, I	7,90 €
Ananasragout mit rotem Pfeffer und Kokossorbet Pineapple ragout with red pepper and coconut sorbet D, E, 7	9,80 €
Frankenstein Eisbecher Vanille- und Joghurteis mit Waldfrüchten, Sahne und Schokoladensplittern 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 €



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Für unsere Ritter, Prinzessinnen und Burgeroberer For our small Knights and Princesses

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 A, E, F, I, J, D	5,80 €
Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelstampf Fish sticks 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:

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