



## **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

### Spargelspezialitäten / Our asparagus specialties

Zu unseren leckeren Spargelspezialitäten empfehlen wir:

Unsere exklusive Weinkreation.

Limitierte Auflage

Eingetragenes Markenzeichen

## Dr. F

Rheinhessen

Dornfelder / Merlot trocken  
Rotwein

Flasche 0,75 l  
Glas 0,20 l

21,00 €  
6,50 €

Chardonnay / Weißburgunder trocken  
Weißwein

Flasche 0,75 l  
Glas 0,20 l

19,50 €  
6,10 €

Diese Weine gibt es nur auf der Burg Frankenstein und wurden von unserem Team im Februar 2019 mit dem Winzer unseres Vertrauens Gunter Weinmann aus Wörrstadt kreiert. Beim Rotwein sollte eine dunkle Farbe, aber auch die Leichtigkeit für die Trinkbarkeit das ganze Jahr über im Vordergrund stehen. Deshalb die Kombination aus Dornfelder und Merlot. Der Weißwein sollte fruchtig, aber nicht süß sein. Spritzig, aber mit wenig Säure auskommen. Die perfekte Kombination aus Chardonnay und Weißburgunder hat uns begeistert.

Getreu dem Motto: „Der Mythos schmeckt!“

### Vorspeisen

Spargelsalat mit gehacktem Ei und Schnittlauch

wahlweise mit Wacholderrrauchschinken oder geräuchertem Lachs

11,50 €

Asparagus salad with chopped egg and chives  
either with juniper smoked ham or smoked salmon

A, D, E, J, I

Spargelcremesuppe mit Einlage

4,80 €

asparagus cream soup

vegetarisch, D, I

Spargelsuppe mal anders

mit Hummerbutter, Erbsen, Spargelspitzen und Garnelen

7,90 €

Asparagus soup in a different style with lobster butter, peas, asparagus tips and shrimp

B, C, D

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

### Hauptgerichte | main dishes

Stangenspargel mit Salzkartoffel dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 14,40 €  
Asparagus with boiled potatoes with hollandaise sauce or melted butter  
vegetarisch; A, D

Dazu empfehlen wir:

kleines Rumpsteak 10,50 €

Rump steak

Gluten frei

paniertes Schweineschnitzel 4,60 €

escalope of pork loin

A, I

Schinken, roh, gekocht oder gemischt 3,50 €

Ham, raw, cooked or mixed

D, E, 2, 3, 7, 8

### SPARGELSYMPHONIE

Kräuterpfannkuchen mit Stangenspargel, gebratenen Pilzen und Sauce Hollandaise 14,80 €

**asparagus Symphony**

Herb pancakes with asparagus, fried mushrooms and hollandaise sauce

vegetarisch; A, D, E, I

Oma Dippels Spargelgemüse mit Schweineschnitzel und Salzkartoffeln 16,80 €

Grandma Dippels asparagus with pork schnitzel and salted potatoes

D, E, I

Gebratener Spargel mit Austernpilzen, Rucola und Salzkartoffeln 17,20 €

Roasted asparagus with oyster mushrooms, rocket and boiled potatoes

vegan

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



## Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

### Suppen | Soups

Rinderkraftbrühe mit feinem Gemüse und Flädle Beef broth with flädle and vegetable A, D, E, F, I	6,50 €
Spargelcremesuppe mit Einlage asparagus cream soup vegetarisch, D, I	4,80 €
Spargelsuppe mal anders mit Hummerbutter, Erbsen, Spargelspitzen und Garnelen Asparagus soup in a different style with lobster butter, peas, asparagus tips and shrimp B, C, D	7,90 €

### Salate | Salads

Bunter Salat salad mix	kleine Schale 7,50 € große Schale 10,50 €
Dazu empfehlen wir: Ziegenfrischkäsecrumble, Oliven und Peperoni Goat's cheese, chillies, olives and red onion Laktose frei, 1, 2, 3, 5, 6, G	7,80 €
Maispoulardenbrust mit Tomatensalsa corn poulard breast with tomatosalsa Laktose frei, Gluten frei	9,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter Rump steak topped with herb butter Gluten frei, D	12,50 €
„catch of the day“ Gluten frei, B	11,50 €
Frühlingsfrischer <b>VITAMINSALAT</b> bunter Salatteller mit Himbeerdressing, Apfel, Nüssen und Kernen springsalad with raspberry-dressing, apple, seeds and nuts vegan, Laktose frei, K, H	11,90 €
<b>SPRING-BOWL</b> mit Salat, Humus, Kichererbsen und veganen Kohlröllchen salad, Humus, chickpeas and vegan cabbage rolls vegan, E, F, H, J, K, M	14,80 €



## 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 €
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, I, 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 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**

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

### Vegetarisches und Veganes Vegetarian and vegan

Spargelcremesuppe mit Einlage asparagus cream soup vegetarisch, D, I	4,80 €
<b>Frühlingsfrischer VITAMINSALAT</b> bunter Salatteller mit Himbeerdressing, Apfel, Nüssen und Kernen springsalad with raspberry dressing, apple, seeds and nuts vegan, Laktose frei, K, H	11,90 €
Gnocchi mit mediterranem Gemüse und Blattspinat Gnocchi with mediterranean vegetables and spinach leaves vegetarisch, A, I	13,90 €
Blumenkohlbrätling mit glasierten Möhren und Kartoffeln Cauliflower patty with glazed carrots and potatoes vegetarisch, A, E, I	14,80 €
<b>SPARGELSYMPHONIE</b> Kräuterpfannkuchen mit Stangenspargel, gebratenen Pilzen und Sauce Hollandaise asparagus Symphony Herb pancakes with asparagus, fried mushrooms and hollandaise sauce vegetarisch; A, D, E, I	14,80 €
Gebratener Spargel mit Austernpilzen, Rucola und Salzkartoffeln Roasted asparagus with oyster mushrooms, rocket and boiled potatoes vegan	17,20 €
<b>SPRING-BOWL</b> mit Salat, Humus, Kichererbsen und veganen Kohlröllchen salad, Humus, chickpeas and vegan cabbage rolls vegan, E, F, H, J, K, M	14,80 €

### Zu unseren vegetarischen Gerichten empfehlen wir:

**Grauburgunder**  
Weingut Weinmann  
Rheinhessen.

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

### Hauptgerichte | main dishes

„wilder Hund“ Hot Dog mit Hirschbratwurst, Camembertcreme, Preiselbeeren, Meerrettich, Röstzwiebeln und Salat "Wild dog" Hot Dog with venison sausage, Camembertcreme, cranberries, Horseradish, roasted onions and salad D, E, F, G, I, J, L	14,80 €
Prime Burger mit Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce und Räucherkäse dazu Kartoffelpuffs Prime burger with braised onions, BBQ sauce and smoked cheese with and potato poffs A, D, E, F, H, I	18,50 €
Gefüllte Aubergine mit Lamm, dazu Salat und Joghurtdip Stuffed aubergine with lamb, salad and yoghurt dip low carb, D	16,90 €
Lammhüfte auf Rattatouille mit Rosmarinkartoffeln Lamb shank on rattatouille with rosemary potatoes	22,50 €
<b>Steak mit Stiel „die MÄNNER-BOWL 2.0“</b> Kotlett vom Durocschwein, gebratener Speck, Kartoffelsalat und Knoblauch-Parmesandip Steak with bone "The MEN-BOWL 2.0" Kotlett from the Durocpork, fried bacon, potato salad and garlic-parmesan-dip D, E, L, 7, 8	21,50 €
Pesto-Gnocchi mit Blattspinat und gebratener Lachstranche Pesto gnocchi with leaf spinach and fried salmon A, B, D, E, F, H, I	18,50 €

#### Zusatzstoffe und Allergene:

4. 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

### 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, 3

Camembertcreme mit Schnittlauch

Camembert cream with chives

vegetarisch, D, 2, 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

3,50 €

#### Zusatzstoffe und Allergene:

5. 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

Apfelstrudel mit Vanilleeis Applestrudel with vanilla ice cream A, D, F, G, H, I, J, K	4,50 €
Panna Cotta auf Erdbeerragout Panna cotta on strawberry ragout D	6,50 €
Zweierlei Sorbet auf Obstsalat Two kinds of sorbet on fruit salad vegan	9,50 €
Hausgemachter Schokokuchen mit Kirschkompott und Kirschsorbet Homemade chocolate cake with cherry compote and cherry sorbet A, D, I, F, H, K	8,50 €

### Eiskarte

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, I, 2, 3, 8	6,50 €
Odenwaldbecher Vanille-und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Sahne und Schokoladensplittern Vanilla and chocolate ice cream with sour cherries, cream and chocolate chips A, D, F, H, J, I, 2, 3, 8	7,50 €
Nussknacker Vanille-und Nusseis mit Schokoladensauce, Sahne, Eierlikör und gerösteten Nüssen Nutcracker Vanilla and nut ice cream with chocolate sauce, cream, eggnog and roasted nuts A, D, F, H, J, I, 2, 3, 8	7,50 €
„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, I, 2, 3, 8	3,50 €
Gemischtes Eis Mixed ice cream A, D, F, H, J, I, 2, 3, 8	4,20 €
Gemischtes Eis mit Sahne Mixed ice cream with whipped cream A, D, F, H, J, I, 2, 3, 8	4,80 €



## 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:

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