



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

Unsere selbstkreierten Weine

Unsere exklusive Weinkreation.

Limitierte Auflage

Eingetragenes Markenzeichen

Dr. F

Rheinhessen

Dornfelder / Merlot trocken
Rotwein

Flasche 0,75 l 21,00 €
Glas 0,20 l 6,50 €

Chardonnay / Weißburgunder trocken
Weißwein

Flasche 0,75 l 19,50 €
Glas 0,20 l 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

Carpaccio von der Fleischtomate mit Burrata und Kresse-Dressing 12,50 €
Carpaccio of beefsteak tomato with burrata and cress dressing
D, E, F, G

Rindercarpaccio mit gebratenen Pilzen, Parmesan und Rucola 14,50 €
Beef Carpaccio with fried mushrooms, Parmesan and Rucola
D, E, F, G

Kartoffel-Käse-Rösti mit Kräuterquark an buntem Salat 15,50 €
Potato-cheese-rösti with herbal cream on a colorful salad
D, E, F, G

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

Suppen | Soups

Rinderkraftbrühe mit feinem Gemüse und Markklößchen Beef broth with bone marrow dumplings and vegetable A, D, E, F, I	6,50 €
Gazpacho „Strada Montana“ Kalte Gemüsesuppe mit Oliven, Zwiebeln, Paprika und Tomaten Gazpacho "Strada Montana" Cold vegetable soup with olives, onions, peppers and tomatoes E, F, G, H, K, L	6,00 €
Pfifferlingsrahmsuppe mit Sherry und Schnittlauch Chanterelle cream soup with sherry and chives D, E, I	7,50 €

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 €
Maispouardenbrust 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 €
Gebackene Falafel Baked falafel Vegan, Laktose frei, E, F, G, H, I, K, L	4,80 €

VITAMINSALAT

bunter Salatteller mit Himbeerdressing, Apfel, Nüssen und Kernen salad with raspberry-dressing, apple, seeds and nuts vegan, Laktose frei, K, H	11,90 €
---	---------

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

“Ab in die Pilze”

Pfifferlingsrührei mit Salzkartoffeln und kleinem Salat Chanterelle scrambled eggs with boiled potatoes and small salad A,	13,50 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen Mixed leave salad with roasted chanterelles Vegetarisch, vegan, Laktose frei, Gluten frei	13,50 €
Pfifferlingrahmsuppe mit Sherry Cream chanterelles soup with sherry D, E, I, v	7,50 €
Rumpsteak mit Rahm Pfifferlingen, Butterkartoffeln und Salat Rumpsteak, cream chanterelles sauce, potatoes and salad D, I	26,50 €
Serviettenknödel mit Pfifferlingen à la crème Roasted dumplings with chanterelles a la creme A, D, E, F, I, v	13,80 €
Pfifferlinge in Rahmsauce mit feinen Bandnudeln, Blattspinat und Tomaten Roasted chanterelles on tagliatelle, spinach an tomatoes A, D, E, I, v	15,30 €
Medaillons von der Schweinelende mit frischen Rahmpfifferlingen, Spätzle und Salat Medaillons of pork loin, cream chanterelles sauce, spätzle and salat A, D, E, I	17,80 €

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 €
Handkäseburger mit grüner Sauce und Specksauerkraut, dazu Zwiebelringe Hand cheese burger with green sauce and bacon sauerkraut, served with onion rings A, D, E, F, G, H, I	19,50 €
Blutwurst-Omelette mit Salzkartoffeln und Salat Black pudding omelette with boiled potatoes and salad A, D, E, F, H, I	13,50 €
Gefüllte Paprika mit Gemüsereis, dazu Salat und Joghurdip Stuffed peppers with vegetable rice, salad and yoghurt dip D, E, F, G, H, I	15,50 €
Lammhüfte auf Rattatouille mit Rosmarinkartoffeln Lamb shank on rattatouille with rosemary potatoes	22,50 €
Tagliarini aglio olio mit Parmesan Tagliarini aglio olio with Parmesan vegetarisch, A, B, D, I, J	11,50 €
Tagliarini mit Rucola-Rahm und gebratenem Lachs Tagliolini with arugula cream and fried salmon A, B, D, I, J	17,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Basmatireis und Salat Zurich ragout with basmati rice and salad D, E, I	17,50 €

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

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

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, 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 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

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

Sommergerichte | summer dishes

Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne Mediterranean pan-fried potatoes and vegetables. E, F, G, H, K	kleine Portion 7,50 € große Portion 11,50 €
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 €
Gebackene Falafel Baked falafel Vegan, Laktose frei, E, F, G, H, I, K, L	4,80 €
MÄNNER-BOWL Summertime „BBQ“ mit 3erlei Medaillons dazu Pommes frites, Grilltomate und BBQ-Sauce, Kräuterbutter und Speck MEN-BOWL Summertime "BBQ" with 3-kind of medallions, fries, grilled tomato and BBQ sauce. herbal butter and bacon D, E, L, 7, 8	19,50 €
SUMMER-BOWL mit Linsensalat, Brokkoli, Sommerrolle und gebratener Ananas SUMMER-BOWL with lentil salad, broccoli, summer roll and fried pineapple E, F, G, H, I, J, K, M	15,50 €

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

Vegetarisches und Veganes Vegetarian and vegan

VITAMINSALAT

bunter Salatteller mit Himbeerdressing, Apfel, Nüssen und Kernen
salad with raspberry dressing, apple, seeds and nuts
vegan, Laktose frei, K, H

11,90 €

Tagliarini aglio olio mit Parmesan

Tagliarini aglio olio with Parmesan
vegetarisch, A, D, I, J

11,50 €

Gefüllte Paprika mit Gemüsereis, dazu Salat und Joghurt dip

Stuffed peppers with vegetable rice, salad and yoghurt dip
D

15,50 €

SUMMER-BOWL

mit Linsensalat, Brokkoli, Sommerrolle und gebratener Ananas
SUMMER-BOWL
with lentil salad, broccoli, summer roll and fried pineapple
vegan, E, F, G, H, J, I, K, M

15,50 €

Zu unseren vegetarischen Gerichten empfehlen wir:

Grauburgunder
Weingut Weinmann
Rheinhessen.

Zusatzstoffe und Allergene:

6. 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

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

eingelegter Schafskäse

Marinated feta cheese

Vegetarisch, D, E, G, 2

Oliven und Peperoni

chillies, olives and red onion

Laktose frei, 1, 2, 3, 5, 6, G

Preis pro Portion

3,50 €

Zusatzstoffe und Allergene:

7. 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 €
Crepes Suzette mit Orangensoße und Vanilleeis Crepes Suzette with orange sauce and vanilla ice cream A, D, F, G, H, I, J, K	7,50 €
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, 1, 2, 3, 8	6,50 €
---	--------

Odenwaldbecher

Vanille-und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Sahne und Schokoladensplittern Vanilla and chocolate ice cream with sour cherrys, cream and chocolate chips A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	7,50 €
--	--------

Nussknacker

Vanille-und Nusseis mit Schokoladensoße, Sahne, Eierlikör und gerösteten Nüssen Nutcracker Vanilla and nut ice cream with chocolate sauce, cream, eggnog and roasted nuts A, D, F, H, J, 1, 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, 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:

8. 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



Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

Für unsere Ritter, Prinzessinnen und Burgeroberer

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

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