



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 Flädle 6,50 €
Beef broth with flädle and vegetable
A, D, E, F, I

Tomatencremesuppe mit Pesto und geröstetem Brot 5,90 €
tomato creamsoup with pesto and toasted bread
vegetarisch, A, D, E, F, I, K, H

Salate | Salads

Bunter Salat kleine Schale 7,50 €
salad mix große Schale 10,50 €

Dazu empfehlen wir:

Ziegenfrischkäsecrumble, Oliven und Peperoni 7,80 €
Goat's cheese, chillies, olives and red onion
Laktose frei, 1, 2, 3, 5, 6, G

Maispouardenbrust mit Tomatensalsa 9,50 €
corn poulard breast with tomatosalsa
Laktose frei, Gluten frei

Rumpsteak mit Kräuterbutter 12,50 €
Rump steak topped with herb butter
Gluten frei, D

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

SPRING-BOWL 14,80 €
mit Salat, Humus, Kichererbsen und veganen Kohlröllchen
salad, Humus, chickpeas and vegan cabbage rolls
vegan, E, F, H, J, K, M

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

„wilder Hund“

Hot Dog mit Hirschbratwurst, Camembertcreme, Preiselbeeren,
Meerrettich, Röstzwiebeln und Salat

14,80 €

"Wild dog"

Hot Dog with venison sausage, Camembertcreme, cranberries,
Horseradish, roasted onions and salad

D, E, F, G, I, J, L

Smokey Burger mit Chili-Cheddar, Dijonmayonaise, Tomatenrelish,
dazu Kartoffelpuffs

16,50 €

Smokey burger with chili-cheddar, Dijonmayonaise, tomato relish and potato poffs

A, D, E, F, H, I

Gefüllte Aubergine mit Lamm, dazu Salat und Joghurtdip

16,90 €

Stuffed aubergine with lamb, salad and yoghurt dip

low carb, D

Lammhüfte auf Rattatouille mit Rosmarinkartoffeln

22,50 €

Lamb shank on rattatouille with rosemary potatoes

MÄNNER-BOWL

schwarze Bohnen, Rumpsteakstreifen, Cole Slaw und Guacamole

21,50 €

MEN BOWL

black beans, rump steak strips, cole slaw and guacamole

D, E, K

Pesto-Gnocchi mit Blattspinat und gebratener Lachstranche

18,50 €

Pesto gnocchi with leaf spinach and fried salmon

A, B, D, E, F, H, I

Rinderroulade mit Halloumi und getrockneter Tomate geschmort in Tomatenragout,
dazu Risoni

19,80 €

Beef roulade with halloumi and dried tomato stewed in tomato ragout
with risoni

D, G, I

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

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

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

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

| | |
|---|---------|
| Tomatencremesuppe mit Pesto und geröstetem Brot tomato creamsoup with pesto and toasted bread vegetarisch, A, D, E, F, I, K, H | 5,90 € |
| Chili sin Carne 3erlei von der Bohne in würziger Sauce vegan | 14,50 € |
| Gnocchi mit mediterranem Gemüse und Blattspinat Gnocchi with mediterranean vegetables and spinach leaves vegetarisch, A, I | 13,90 € |
| Gefüllte Ofenkartoffel mit Käse überbacken auf Erbsen-Karotten-Gemüse baked potato with cheese on peas and carrots vegetarisch, A, I | 14,90 € |
| Frühlingsfrischer VITAMINSALAT bunter Salatteller mit Zironendressing, Apfel, Nüssen und Kernen springsalad with lime-dressing, apple, seeds and nuts vegan, Laktose frei, K, H | 11,90 € |
| SPRING-BOWL 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

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

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:

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

Dessert

| | |
|---|--------|
| Apfelstrudel mit Vanilleeis Applestrudel with vanilla ice cream A, D, F, G, H, I, J, K | 4,50 € |
| Panna Cotta auf Kiwi-Basilikumragout Panna cotta on kiwi-basil ragout D | 6,50 € |
| Hausgemachter Schokokuchen mit Kirschkompott und Kirschsorbet Homemade chocolate cake with cherry compote and cherry sorbet A, D, I, F, H, K | 8,50 € |
| Dessertkombination Vanillecupcake mit Obsalat und Espresso Macchiato Dessert combination Vanilla cupcake with fruitsalad and espresso macchiato A, D, I, F, H, K | 9,30 € |
| 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 € |

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