



**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, wir beraten 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.**



## Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

### Vorspeisen & Suppen | Starters & soups

<b>Rinderkraftbrühe mit Kräuterklößchen und Gemüse</b> Beef broth with soft herb dumpling and vegetable A, D, E, J, I	<b>4,30 €</b>
<b>Kürbis-Samtsuppe mit seinem Öl und Kernen</b> Pumpkin soup with seeds and oil E, v, vg, lk	<b>4,90 €</b>
<b>Maronenrahmsüppchen mit Trüffel</b> chestnutsoup with truffles D, I, v	<b>6,50 €</b>
<b>Warme Tranchen von der Barberie Entenbrust auf Rotkohlsalat</b> Barberie breast of duck and red cabbage salad G, gl, lk	<b>9,50 €</b>
<b>Räucherfischsteller mit Preiselbeer-Meerrettich</b> smoked fish plate with cranberries and horseredish mousse B, D, G, 2, 5	<b>8,90 €</b>

### Salate | Salads

<b>Feldsalat in Kartoffeldressing mit knusprigem Speck und gerösteten Weißbrotchips</b> Lambs lettuce in potato dressing with bacon and roaset bread 7, L, lk, gl	<b>7,50 €</b>
<b>Feldsalat in Kürbisdressing mit Kürbiskernen und gebackenem Hokaido</b> Lambs lettuce in pumpkin dressing, seeds and baked pumpkin 7, L, K, v, vg, lk, gl	<b>8,50 €</b>

#### 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, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt.



## Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

### Burgerichte

Schnitzel vom Schweinerücken nach „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur Wiener Escalope of Pork loin with french fries and salad 9, A, I, J	<b>12,60 €</b>
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	<b>14,50 €</b>
Zartes Rumpsteak mit pikantem Kürbis-Chutney, Butterkartoffeln und Salat Rump steak with pumpkin-chutney, potatoes and salad D, E, F, G, K	<b>20,50 €</b>
Gesottener Tafelspitz vom Weide-Rind mit Meerrettichsoße, Kartoffelstampf und Rote Bete Salat Boiled beef from pasture-beef with horseradish sauce, smashed potatoes and beetroot salad A, D, E	<b>16,90 €</b>
Medaillons von der Schweinelende mit frischen Rahmpilzen, hausgemachten Spätzle und Salat Medaillons of pork loin, cream mushroom sauce, homemade paetzle and salad A, D, E, I, J	<b>16,20 €</b>
Hirschkalbsgulasch mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle Deer calve goulash, red cabbage with apples and homemade spaetzle A, E, I, J	<b>16,80 €</b>

#### 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, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt.



## Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

### Hauptgerichte | Main dishes

Zart rosa gebratene Entenbrust auf Rahmspeck-Sauerkraut und Kartoffelplätzchen Pink-roasted breast of duck, fried potato patties sauerkraut 7, D, A, E, I	<b>17,90 €</b>
Gebackenes Welsfilet mit Feld-und Kartoffelsalat Grilled catfish with lamb's lettuce and potatosalad A, B, I, J	<b>17,70 €</b>
Polenta-Soufflee mit Zucchini-Paprikaragoût Poletta-souffle with courgettes-peppers-ragout E, I, L, v, vg	<b>14,60 €</b>
Kalbs-Pfifferling-Röllchen mit Kräuterrahmsoße und feinen Bandnudeln Calf-chanterelle-rolls with herb cream-sauce and tagliatelle A, D, I, J	<b>19,50 €</b>
Orangen- Cous-Cous mit gebratenem Wintergemüse Orange couscous with grilled vegetables I, J, v, vg, lk, gl,	<b>13,50 €</b>
Sauerbraten vom Odenwälder Hirschkalb mit Kartoffel-Rosenkohlstampf Marinated pot roast of deer with red cabbage and potatoe dumplings A, E, G, I, J, L, 2, 5	<b>18.70 €</b>

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

#### 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, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt



## Burg Frankenstein

RESTAURANT UND EVENT

### Dessert

<b>Winterlicher Dessertzauber</b> Sweet surprise of the patissier	<b>5,80 €</b>
<b>Frankenstein Eisbecher</b> 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	<b>6,50 €</b>
<b>Der kleine Vampir das Eis für die Kinder</b> Vanilleeis mit Erdbeersoße und Sahne Vanilla ice cream with strawberry sauce and whipped cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	<b>3,50 €</b>
<b>Gemischtes Eis</b> Mixed ice cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	<b>4,20 €</b>
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> Mixed ice cream with whipped cream A, D, F, H, J, 1, 2, 3, 8	<b>4,80 €</b>

### Zum Dessert empfehlen wir:

#### **Wasseros** **Riesling Auslese edelsüß** **Weingut Hans Prinz, Rheingau**

Diese große Riesling Auslese wird durch eine feinnervige mineralische Säure geprägt und weist eine große Harmonie zwischen Süße und Säure auf.

Die Trauben erzielten zum Erntezeitpunkt 132°Oechsle.

#### 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, Laktosefrei = lk, Glutenfrei = gl

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19 % MwSt