

Vorspeisen und Suppen

- Tomatencremesuppe** 3,80 €
mit Basilikumsahne & Croutons
- Hausgemachte Gulaschsuppe** 4,00 €
mit Bauernbrot
- Vogelsberger Vulkantoast** 7,80 €
(wahlweise mit Lende od. Geflügel)
mit Tomaten, Peperoni, Oliven und Käse überbacken
- Wetterauer Früchtetoast** 6,50 €
(Toastbrot mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken)
- Frankenstubentoast** 7,50 €
(Toastbrot mit Schinken, Salami, Tomaten, Champignons,
Paprika und Käse überbacken)
- Gebackene Champignons mit Knoblauchdip** 6,50 €
dazu Salatbouquet und Baguette
- Gebackener Camembert** 4,80 €
mit Salatbouquet, Preiselbeeren, Toast und Butter
- Gebackener Schafskäse** 6,80 €
(wahlweise natur mit Knoblauch oder paniert)
dazu Baguette und Salat




Salate

Kleiner Salat	3,00 €
Großer Salat	4,50 €
Italienischer Salat Bunter Salat mit Spiegelei, Thunfisch, Schinken und Käse	9,50 €
Salat „Frankenstube“ Bunter Salat mit Roastbeef-Streifen, Zwiebeln und Feta-Würfel	10,50 €
Salat „Fitness“ Bunter Salat mit Hähnchenstreifen	9,80 €
Wurstsalat mit Zwiebel und Essiggurke, dazu Brot	6,50 €
Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Essiggurke, dazu Brot	7,00 €

Alle Salate wahlweise mit Hausdressing, Schmand- oder Essig-Öl-Dressing

Fußballschmankerl

Hamburger Spezial	5,50 €
Currywurst mit Pommes frites	4,30 €
Hackbraten mit Zwiebelsoße und Brot	5,80 €
Strammer Max (wahlweise mit gekochtem- oder rohem Schinken)	5,20 €



Aus Pfanne und Grill



Schnitzel „Wiener Art“	8,90 €
Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignons und Zwiebeln	9,90 €
Zwiebelschnitzel mit gebratenen Zwiebeln	9,90 €
Rahmschnitzel mit Rahmsauce	9,90 €
Pfefferrahmschnitzel mit Pfefferrahmsauce	9,90 €
Zigeunerschnitzel mit Zigeunersauce	9,90 €
Frankenstubenschnitzel mit Spinat und Fetakäse	10,60 €
Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken	10,60 €
Cordon bleu mit Schinken und Käse	10,60 €
Hähnchen Cordon bleu mit Geflügelschinken und Käse	10,50 €
Südamerikanisches Rumpsteak ca. 220 gr. mit Kräuterbutter, Zwiebeln oder Pfeffer	16,90 €
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter oder Speckzwiebeln	12,50 €
Schweinelendchen mit Rahmsauce	13,80 €

Alle Gerichte mit einem kleinen Beilagensalat

**Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Kroketten, Spätzle oder
Bratkartoffeln**



Vegetarisch und Fisch

Gemüsepfanne

mit Kartoffelrösti

8,50 €

Omelette mit Kräuterquarkfüllung

und Salatbouquet

6,50 €

Calamaris mit Knoblauchdip

mit Pommes frites und Salat

10,50 €

Gebratenes Zanderfilet

an Rieslingsoße, dazu Butterreis und Salat

15,50 €

Mediterran

Hexenpfännchen

Schweinelende mit Pfeffersoße, dazu Spätzle und Salat

13,80 €

Geflügelgyros

mit Knoblauch-Dip, Ajvar-Reis und Salatteller

10,80 €

Geschnetzeltes Schweinefilet

mit Rahmchampignons, dazu Rösti und Salat

14,50 €

Spaghetti „Bolognese“

mit Salat

7,80 €



Frankenstuben „Hinkel“

Zubereitungszeit ca. 30 min.

½ Hähnchen mit Brot	6,50 €
½ Hähnchen mit Pommes Frites	7,80 €
½ Knoblauchhähnchen mit Brot	7,50 €
½ Knoblauchhähnchen mit Pommes Frites	8,80 €

Süßes zum Schluss

Gemischtes Eis mit Sahne	3,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis	4,50 €
Palatschinken mit Vanilleeis	6,90 €
Apfelringe im Apfelweinteig gebacken mit Zimtucker und Vanilleeis	5,50 €



*Das Team der Frankenstube
wünscht Ihnen guten Appetit!*

Aperitifs

Campari Orange 25 %	4cl	3,80 €
Martini, bianco/dry 15 %	5cl	2,80 €
Glas Prosecco "Hausmarke" 12 %	0,1l	2,80 €
Glas Prosecco mit Erdbeerlikör 12 %	0,1l	3,00 €
Kir Royal 16 %	0,1l	3,00 €

Biere vom Fass

Licher Pils 4,9 %	0,3l	2,00 €
Licher Pils 4,9 %	0,5l	3,20 €
Benediktiner „Hefe“ Weizen 5,4 %	0,5l	3,00 €

Biere aus der Flasche

Franziskaner „Kristal“ Weizen 5,00 %	0,5l	3,00 €
Franziskaner „Dunkles“ Weizen 5,00 %	0,5l	3,00 €
Köstritzer Schwarzbier 4,8 %	0,33l	2,00 €
Licher „Isotonisch“ Alkoholfrei	0,33l	2,00 €
Licher „Isotonisch“ Alkoholfrei „Grapefruit“	0,33l	2,00 €
Licher „Hefeweizen“ Alkoholfrei	0,5l	3,00 €
Malzbier	0,33l	2,00 €

Apfelwein

Uhl „Ebbelwoi“ 5,5 % pur, gespritzt, sauer, süß oder mit Cola	0,25l	1,50 €
Uhl „Ebbelwoi“ 5,5 % pur, gespritzt, sauer, süß oder mit Cola	0,5l	3,00 €

Alkoholfreies

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Spezi, Sprite	0,2l	1,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Spezi, Sprite	0,4l	3,00 €
Apfelsaftschorle	0,2l	1,70 €
Apfelsaftschorle	0,4l	3,20 €
Bitter Lemon/Tonic Water	0,2l	2,00 €
Apfelsaft	0,2l	2,00 €
Orangensaft	0,2l	2,00 €
Kirschsaft	0,2l	2,00 €
KiBa	0,2l	2,00 €
KiBa	0,4l	3,80 €
Hassia Sprudel	0,25l	1,50 €
Elisabethenquelle Gastro Exklusiv	0,75l	4,20 €
Hassia Still	0,25l	1,50 €
Elisabethenquelle pur	0,75l	4,20 €

Heiße Getränke

Kaffee, Tasse		1,60 €
Kaffee, Kännchen		3,20 €
Cappuccino		2,10 €
Latte Macchiato		2,50 €
Milchkaffee		2,50 €
Espresso		1,80 €
Tee, Glas	verschiedene Sorten	1,60 €
Tee, Kännchen	verschiedene Sorten	3,00 €
Heiße Schokolade		1,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne		2,00 €
Grog „Heißer Rum“ 40 %		2,50 €

Spirituosen

Korn 40 %	2cl	1,50 €
Kümmel 32 %	2cl	1,50 €
Lockstedter 45 %	2cl	2,00 €
Alpen Marille 35 %	2cl	2,00 €
Kümmerling 35 %	2cl	2,00 €
Obstler 38 %	2cl	2,00 €
Williams Christ Birne 30 %	2cl	2,00 €
Himbeere 40 %	2cl	2,00 €
Mirabelle 40 %	2cl	2,00 €
Sambucca 40 %	2cl	2,00 €
Ramazotti 30 %	2cl	2,00 €
Underberg 44 %	2cl	2,00 €
Jägermeister 35 %	2cl	2,00 €
Krabbeldiwandenuff 50 %	2cl	2,00 €
Bailey`s 17 %	2cl	2,00 €
Wodka 37,5 %	2cl	2,00 €
Asbach „Uralt“ 38 %	2cl	2,00 €
Jack Daniel`s 40 %	2cl	2,20 €
Fernet-Branca 39 %	2cl	2,00 €
Malteser 40 %	2cl	2,00 €
Amaretto 28 %	2cl	2,00 €

Mixgetränke

Asbach mit Cola 38 % „Hütchen“	0,1l	2,50 €
Jack Daniel`s 40 % mit Cola	0,1l	2,50 €
Wodka 37,5 % mit Lemon-, Kirsch- oder Orangensaft	0,1l	2,50 €
Amaretto 28 % mit Apfel- oder Kirschsft	0,1l	2,50 €
Gin-Tonic 37,5 %	0,1l	3,50 €

Weinkarte

Weißwein

	Glas 0,2l	Flasche 0,75l
Riesling trocken 12,5 % >nur Ausschank< fruchtig, spritzig-frisch Auszeichnung Profilwein Rheinhessen	3,60 €	
Weißweinschorle >nur Ausschank< Riesling gemischt mit Wasser	3,00 €	
Grauer Burgunder trocken 13,5 % diverse Auszeichnungen Auszeichnung Profilwein Rheinhessen/Goldener Preis AWC Vienna/3***Grauer Burgunder Preis	3,90 €	15,00 €
Weißer Burgunder trocken 13 % frisch, saftig, mit Säurekick Auszeichnung Profilwein Rheinhessen/Goldener Preis AWC Vienna	3,90 €	15,00 €
Chardonnay feinherb 13% sehr fruchtig-Birne & Melone Auszeichnung Profilwein Rheinhessen/Goldener Preis AWC Vienna	3,90 €	15,00 €

Blanc de Noir

Blanc de Noir trocken Spätburgunder 12,5 % Saftige Struktur, elegante Fruchtsäfte	3,90 €	15,00 €
---	--------	---------

Rotwein

Regent feinherb 12,5 % vollmundig, süffig	3,90 €	15,00 €
Blauer Spätburgunder trocken 13,5 % Sehr gereift und röstig, frischwürzige Saftigkeit	3,90 €	15,00 €
Merlot trocken 14 % viel Saft, Eukalyptuswürze Goldene Kammerpreismünze	3,90 €	15,00 €

Seit Dezember 2014 gilt die neue Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV), die uns verpflichtet, Zusatzstoffe und Allergene in unserer Speisekarte zu kennzeichnen.

Da wir keine Speisekarte wollen, die nur aus Fußnoten und Sternchen besteht, haben wir für Sie alle Zusatzstoffe und Allergene aufgeführt.

Sollten Sie gegen eines der unten aufgeführten Stoffe allergisch sein informieren Sie uns.

Wir werden garantiert etwas Passendes für Sie finden.

Zusatzstoffe:

mit Farbstoff

mit Antioxidationsmittel

mit Geschmacksverstärker

mit Süßungsmittel

mit Schwärzungsmittel

mit Konservierungsmittel

mit Schwefeldioxid

mit Milcheiweiß

- gewachst

mit Phosphat

Allergene 15 Kennzeichnungspflichte

- Eier

- Fisch

- Krebstiere

- Weichtiere

- Senf

- Soja

- Erdnüsse

- Milch und Milchprodukte (Lactose)

- Gluten

- Lupinen

- Sellerie

- Schalenfrüchte (Nüsse)

- Sesamsamen

- Schwefeldioxid

- Sulfite