

Vorspeisen und Suppen

Tomatencremesuppe 3,80 €

mit Basilikumsahne & Croutons

Hausgemachte Gulaschsuppe 4,00 €

mit Bauernbrot

Vogelsberger Vulkantoast 7,90 €

mit Lende, Tomaten, Peperoni, Oliven und Käse überbacken

Wetterauer Früchtetoast 6,90 €

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 Brot

Gebackener Camembert 5,50 €

mit Salatbouquet, Preiselbeeren, Toast und Butter

Gebackener Schafskäse 6,90 €

paniert dazu Salatbouquet und Toast



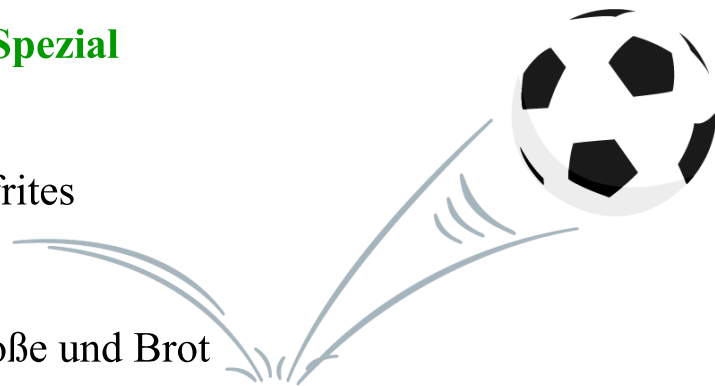
Salate

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

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

Fußballschmankerl

Hamburger Spezial	5,50 €
Currywurst	4,30 €
mit Pommes frites	
Hackbraten	5,80 €
mit Zwiebelsoße und Brot	
Strammer Max	5,20 €
mit gekochtem Schinken	
Kröstchen	8,50 €
(paniertes Schnitzel auf Bauernbrot)	
dazu Zwiebeln, Spiegelei und Salatbouquet	





Aus Pfanne und Grill

Schnitzel „Wiener Art“ 9,90 €

Schnitzel „Jäger Art“ 10,50 €

mit Champignons und Zwiebeln

Zwiebelschnitzel 10,50 €

mit gebratenen Zwiebeln

Rahmschnitzel 10,50 €

mit Rahmsoße

Pfefferrahmschnitzel 10,50 €

mit Pfefferrahmsoße

Zigeunerschnitzel 10,50 €

mit Zigeunersoße

Dienstag Schnitzeltag!! Alle oben aufgeführten Schnitzel für 7,50 €

Kochkäseschnitzel 11,00 €

Schweineschnitzel mit Kochkäsesoße

Hähnchenschnitzel 11,00 €

mit Rahmsoße

Frankenstubenschnitzel 11,50 €

mit Spinat und Fetakäse

Schnitzel „Hawaii“ 11,50 €

mit Ananas und Käse überbacken

Cordon bleu 11,50 €

mit Schinken und Käse

Alle Gerichte mit einem kleinen Beilagensalat

Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Kroketten, Spätzle oder

Bratkartoffeln

Südamerikanisches Rumpsteak ca. 220 gr. 18,50 €
mit Kräuterbutter oder Zwiebeln

Schweinerückensteak 12,50 €
mit Kräuterbutter oder Zwiebeln

Hexenpfännchen 14,50 €
Schweinelende mit Pfeffersoße, dazu Spätzle und Salat

Geflügelgyros 11,20 €
mit Knoblauch-Dip, Ajvar-Reis und Salatteller

Alle Gerichte mit einem kleinen Beilagensalat

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



Vegetarisch und Fisch

Gemüsepfanne 8,50 €
mit Kartoffelrösti

Omelette mit Kräuterquarkfüllung 6,50 €
und Salatbouquet

Bandnudeln 10,50 €
mit Lachs, Spinat und Ziegenkäse

Gebratenes Zanderfilet 15,50 €
an Rieslingsoße, dazu Butterreis und Salat

Alle Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich.

Alle zusätzlichen Beilagen 2,50 €.



Frankenstuben „Hinkel“

Zubereitungszeit ca. 30 min.

½ Hähnchen mit Brot	6,50 €
½ Hähnchen mit Pommes Frites	8,30 €
½ Knoblauchhähnchen mit Brot	7,50 €
½ Knoblauchhähnchen mit Pommes Frites	9,30 €

Süßes zum Schluss

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



*Das Team der Frankenstube
wünscht Ihnen guten Appetit!*

Aperitifs

Campari Orange, 25 %	4cl	3,80 €
Martini, bianco/dry 15 %	5cl	3,00 €
Frankenstuben Aperitif, 12,5 %	14cl	4,50 €

Biere vom Fass

Licher Pils 4,9 %	0,3l	2,20 €
Licher Pils 4,9 %	0,5l	3,40 €
Benediktiner „Hefe“ Weizen 5,4 %	0,5l	3,20 €

Biere aus der Flasche

Franziskaner „Kristal“ Weizen 5,00 %	0,5l	3,20 €
Franziskaner „Dunkles“ Weizen 5,00 %	0,5l	3,20 €
Köstritzer Schwarzbier 4,8 %	0,33l	2,20 €
Licher „Isotonisch“ Alkoholfrei	0,33l	2,20 €
Licher „Hefeweizen“ Alkoholfrei	0,5l	3,20 €
Malzbier	0,33l	2,20 €

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 €
Kirschsafft	0,2l	2,00 €
KiBa	0,2l	2,00 €
KiBa	0,4l	4,00 €
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	3,20 €
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 €
Alpen Himbeere 40 %	2cl	2,00 €
Alpen Nuss 40 %	2cl	2,00 €ⁱ
Williams Christ Birne 30 %	2cl	2,00 €
Kümmerling 35 %	2cl	2,00 €
Obstler 38 %	2cl	2,00 €
Sambucca 40 %	2cl	2,00 €
Ouzo 37,5 %	2cl	2,00 €
Ramazotti 30 %	2cl	2,00 €
Underberg 44 %	2cl	2,00 €
Jägermeister 35 %	2cl	2,00 €
Hirschkuss 38 %	2cl	2,50 €
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 €
Bailey`s 17 %	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 Kirsch- oder Orangensaft	0,1l	2,50 €
Amaretto 28 % mit Apfel- oder Kirschsft	0,1l	2,50 €

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:

A mit Farbstoff

C mit Antioxidationsmittel

E - geschwefelt

G - gewachst

I mit Süßungsmittel

B mit Konservierungsmittel

D mit Geschmacksverstärker

F mit Schwärzungsmittel

H mit Phosphat

J mit Milcheiweiß

Allergene 15 Kennzeichnungspflichte

1 Gluten

2 Krebstiere/Weichteile

3 Eier

4 Fisch

5 Erdnüsse

6 Soja

7 Milch und Milchprodukte (Laktose)

8 Sellerie

9 Senf

10 Schwefeldioxid, Sulfite

11 Lupinen

12 Schalenfrüchte (Nüsse)

13 Sesamsamen
