

# 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



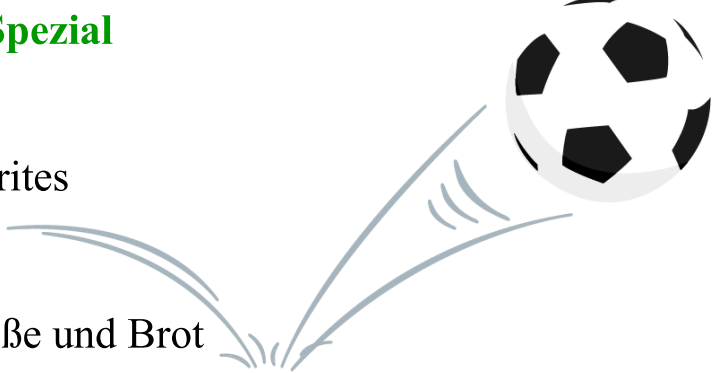
## Salate

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

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

## Fußballschmankerl

<b>Hamburger Spezial</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Currywurst</b>	<b>4,30 €</b>
mit Pommes frites	
<b>Hackbraten</b>	<b>5,80 €</b>
mit Zwiebelsoße und Brot	
<b>Strammer Max</b>	<b>5,20 €</b>
mit gekochtem Schinken	
<b>Kröstchen</b>	<b>8,50 €</b>
(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.

<b>½ Hähnchen</b> mit Brot	6,50 €
<b>½ Hähnchen</b> mit Pommes Frites	8,30 €
<b>½ Knoblauchhähnchen</b> mit Brot	7,50 €
<b>½ Knoblauchhähnchen</b> mit Pommes Frites	9,30 €

## Süßes zum Schluss

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



*Das Team der Frankenstube  
wünscht Ihnen guten Appetit!*

## *Aperitifs*

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

## *Biere vom Fass*

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

## *Biere aus der Flasche*

<b>Franziskaner „Kristal“ Weizen 5,00 %</b>	0,5l	<b>3,20 €</b>
<b>Franziskaner „Dunkles“ Weizen 5,00 %</b>	0,5l	<b>3,20 €</b>
<b>Köstritzer Schwarzbier 4,8 %</b>	0,33l	<b>2,20 €</b>
<b>Licher „Isotonisch“ Alkoholfrei</b>	0,33l	<b>2,20 €</b>
<b>Licher „Hefeweizen“ Alkoholfrei</b>	0,5l	<b>3,40 €</b>
<b>Malzbier</b>	0,33l	<b>2,20 €</b>

## *Apfelwein*

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

## *Alkoholfreies*

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

## *Heiße Getränke*

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

## *Spirituosen*

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

## *Mixgetränke*

<b>Asbach mit Cola 38 % „Hütchen“</b>	0,1l	<b>2,50 €</b>
<b>Jack Daniel`s 40 % mit Cola</b>	0,1l	<b>2,50 €</b>
<b>Wodka 37,5 % mit Kirsch- oder Orangensaft</b>	0,1l	<b>2,50 €</b>
<b>Amaretto 28 % mit Apfel- oder Kirschsft</b>	0,1l	<b>2,50 €</b>



# Weinkarte

## Weißwein

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

## Blanc de Noir

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

## Rotwein

<b>Regent feinherb 12,5 %</b> vollmundig, süffig	3,90 €	15,00 €
<b>Blauer Spätburgunder trocken 13,5 %</b> Sehr gereift und röstig, frischwürzige Saftigkeit	3,90 €	15,00 €
<b>Merlot trocken 14 %</b> 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