

Vorspeisen und kleine Gerichte – Entrées et petits plats

Markklößchensuppe^[1] € 4,90
Potage du jour

Gulaschsuppe^[1,7], hausgemacht und deftig, auf Wunsch auch gerne extra scharf € 5,90
als Vorspeise
Soupe de goulasch^[1,7], faite maison, copieuse, sur demande extra épicée

Gulaschsuppe^[1,7], hausgemacht und deftig, auf Wunsch auch gerne extra scharf € 9,90
als Hauptspeise
Soupe de goulasch^[1,7], faite maison, copieuse, sur demande extra épicée,
servie comme plat principal

Schinkenplatte^[1,2,3,4,8], mit rohem Bauernschinken und gekochtem Hinterschinken, € 12,90
Brot und Butter
Plateau des Jambons^[1,2,3,4,8], Jambons cru paysan et jambon blanc ciut, pans et beurre

Feine Matjesfilets, eingelegt in Zwiebeln und Kräutern, Essig und Öl, € 13,90
dazu Sahnemeerrettich ^[3] und Kartoffeln
Filet de Harengs, marinés, avec des oignons, raiort à la crème et pommes de terre

Frauenstein's Wurstsalat^[1,2,3,4,8], mit Zwiebelringen, Gewürzgurken, Tomaten und Paprika, € 13,90
wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
Salade de saucisse „Frauenstein's", avec oignons et pommes frites ou pommes de
terre sautées

Pfälzer Spezialitäten – Spécialités du Palatinat

Schwartenmagen^[2], eingelegt in Zwiebeln und Kräutern, Essig und Öl, € 13,90
dazu Bratkartoffeln
Fromage de tête^[2], avec une vinaigrette aux oignons et des pommes de terre sautées

„**Weißer Käs**“, fein gewürzter Speisequark mit Zwiebeln, Petersilie und Paprika, dazu € 11,90
unsere hausgemachten Bratkartoffeln
„**Fromage blanc**“, avec des oignons, du persil, du poivron et des pommes de terre
Sautées

„**Hausmacher Platte**“^[1,2] mit Leber- und Blutwurst, Schwartenmagen und Brot € 13,90
„**Plateau maison**“^[1,2] foie, boudin, porc, pain de campagne

Hinterweidenthaler Saumagen^[2,4] vom Karl-Heinz, unserem Hausmetzger, mit € 13,90
Sauerkraut und Bratkartoffeln
Estomac de porc farci^[2,4], garni de choucroute et de pommes de terre sautées

Frischer Salat - salades fraîches

Große Salatplatte von Blatt-, Rohkostsalaten^[1] und Frauenstein's Wurstsalat^[1,2,3,4,8] € 14,50

Grande salade variée

avec des crudités, de la salade verte accompagné de salade de saucisson

„Frauenstein“^[1,2,3,4,8]

Salatschüssel „Teufelstisch“ Variation von Rohkost- und Blattsalaten^[1] € 14,50

mit gekochtem Hinterschinken^[1,2,3,4] und Gouda^[7]

Salade saison

avec des crudités, de la salade verte, accompagnée de jambon cuit^[1,2,3,4] et de gouda^[7]

„Bauernsalat“ Mediterrane Salatvariation^[1] € 15,50

mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse

Salade paysanne^[1], variation Méditerranéenne avec des tomates, du concombre, piment, oignons et fromage de brebis

Beilagensalat € 4,90

Vegetarisch

Käsespätzle

mit hausgemachten Spätzle, feinem Gouda^[2,7] und Röstzwiebeln

„Spätzle“ maison (nouilles)

gouda, oignons grillés

€ 12,90

Omelette mit frischen Champignons

und Zwiebeln

Omelette aux Champignons et oignons

€ 12,90

Schafskäse

kalt eingelegt mit milden Peperoni, Zwiebeln und Kräutern, Essig und Öl, dazu unsere hausgemachten Bratkartoffeln

Fromage de brebis

mariné avec des piments doux, des oignons, des fines herbes, du vinaigre et de l'huile, accompagné de nos pommes de terre sautées faites maison

€ 12,90

Fisch & Co. – Poisson

Forelle „Müllerin“

€ 22,90

gebackene Forelle mit Kräutern, Nussbutter, Dampfkartoffeln und Salat^[1]

truite meunière,

avec des herbes, du beurre noir, des pommes de terre et une salade verte ^[1]

Forelle Elsässer Art

€ 24,90

gebackene Forelle mit gerösteten Mandelblättchen,

Dampfkartoffeln und buntem Salatteller^[1]

truite aux amandes (Alsace)

truite cuite avec des amandes grillées, servie avec des pommes de terre vapeur et une

assiette de salade variée ^[1]

Toasts

Hawaiitoast

der Klassiker, der nicht fehlen darf, mit gekochtem Hinterschinken^[1,2,3,4]
und Ananas, überbacken mit Gouda^[7] an Salatbouquet^[1]

Toast „Hawaii“

avec du jambon cuit ^[1,2,3,4]

de l'ananas, grillé avec du gouda ^[7], salade variée ^[1]

€ 12,90

Schlemmertost

mit gegrillter Schweinelende und Rahmchampignons^[1,7]

auf Hinterschinken^[1,2,3,4], überbacken mit Gouda^[7] an Salatbouquet^[1]

toast gourmande

filet de porc grillé avec champignons ^[1,7], jambon ^[1,2,3,4], gouda ^[7] et salade variée ^[1]

€ 15,90

Klassiker – classique

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und buntem Salat^[1] € 16,50
Escalope de porc panné, accompagnée de pommes frites et d'une salade variée ^[1]

Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit gekochtem Hinterschinken^[1,2,3,4] € 18,90
und Gouda^[7], Pommes Frites und frischem Salat^[1]

Cordon bleu de porc, farci au jambon cuit ^[1,2,3,4], gouda ^[7], garni de frites
et d'une salade verte ^[1]

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und knackigem Salat^[1] € 18,90
Escalope de dinde pannée, garnie de pommes frites et de salade verte ^[1]

Natur gegrillt - ou grillée nature

Jägerschnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce^[1,7] € 17,50
hausgemachten Spätzle und frischem Salat^[1]

Escalope du chasseur, avec une sauce aux champignons à la crème ^[1,7],
garni de pâtes faites maison et d'une salade verte ^[1]

Zwiebelschnitzel vom Schwein in deftiger Zwiebelsauce^[1,7] € 17,50
Pommes Frites und buntem Salat^[1]

Escalope de porc, sauce relevée aux oignons ^[1,7], pommes frites et salade variée ^[1]

Special – special

Haustopf, gegrillte Schweinelende mit Champignonrahmsauce^[1,7] auf knusprigen Bratkartoffeln, dazu
frischer Salatteller^[1]

„Casserole maison“, filet de porc grillé avec une sauce aux champignons à la crème ^[1,7], salade verte ^[1]
€ 19,50

Gegrillte Schweinemedallions in pikanter Pfefferrahmsauce^[1,7] mit
Kartoffelkroketten und buntem Salat^[1]

Medallions au porc grillés, avec une sauce à la crème ^[1,7] au poivre vert et rose, servi avec des croquettes
et une salade variée ^[1]
€ 19,50

Das STEAKHOUSE - Konzept / le concept de STEAKHOUSE

Beste Rumpsteaks mit Qualität auf höchstem Niveau aus kontrollierter Aufzucht.

Les meilleurs Rumpsteaks, de qualité du plus haut niveau, proviennent d'élevage contrôlés.

Zu allen Steaks servieren wir einen frischen Salat ^[1] und Pommes Frites.

Zuschnitte:

180g	€ 23,90
220g	€ 25,90
250g	€ 27,90
300g	€ 30,90

Extras € 2,50

Hausgemachte Kräuterbutter

Pfeffersauce ^[1,7]

Gebratene Zwiebeln

Zwiebelsauce ^[1,7]

Knoblauch-Paprika Dip

Beurre aux herbes fait maison

sauce au poivre et à la crème ^[1,7]

oignons

sauce au oignons

trempe à l'ail

Ketchup / Mayonnaise je € 0,40

Verpackungspauschale pro Einheit € 0,50

Heisse Getränke / Boissons chaudes

Tasse Kaffee, Tasse Kaffee entkoffeiniert / Café, Café „déca“	€ 2,50
Pott Kaffee / Une grande tasse de Café	€ 3,90
Große Tasse Milchkaffee / Une grand Café au Lait	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 3,90
Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 4,00
Espresso – Macchiato	€ 3,00
Becher heiße Schokolade / Une tasse de chocolat chaud au lait	€ 4,00
Unser Teeangebot / nos offres de thés	€ 4,00

Fein - Der elegante **Darjeeling**

Erfrischend - Die **Pfefferminze**

Bekömmlich - Die **Kamille**

Fruchtig - **Früchtetee** mit Himbeer und Hibiskus

Wohltuend - **Grüner Tee** mit Lemonmyrte

Alkoholfreie Getränke / Boissons sans Alcool

Coca Cola ^[6,7] , Fanta ^[2,3,7] , Sprite ^[2] , Spezi ^[2,3,6,7]	0,3l € 3,50 0,5l € 5,00
Coca Cola light	0,33l € 3,70
Orangensaft, Traubensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar Jus d'orange, Jus de raisin, Jus de pomme, Jus de groseille	0,3l € 3,70
Schweppes Bitter Lemon ^[5]	0,3l € 3,50
Saftschorle / Jus avec eau gazeuse	0,3l € 3,50
Saftschorle / Jus avec eau gazeuse	0,5l € 5,00

Mineralwasser / Eau minérale

Bellaris classic	0,25l € 3,00 0,75l € 5,00
Bellaris still	0,25l € 3,00 0,75l € 5,00

Bier / Bière

Bitburger Pils vom Fass / pression	0,4l € 4,50
Bitburger Pils vom Fass / pression	0,5l € 4,90
Paulaner Hefe- Weißbier vom Fass / pression	0,5l € 4,90
Paulaner Weißbier dunkel	0,5l € 4,90
Radler ^[2] , Cola ^[2,6,7] - Bier / panaché, cola et bière	0,5l € 4,90
Bitburger 0,0%, alkoholfreies Bier vom Fass / pression	0,4l € 4,50
Bitburger 0,0%, alkoholfreies Bier vom Fass / pression	0,5l € 4,90
Paulaner Hefe- Weißbier alkoholfrei	0,5l € 4,90

Offene Weine / Vins en carafe

Weißweine / Vins blancs

Müller Thurgau QbA trocken / sec	0,25l	€ 4,50
Grauburgunder QbA halbtrocken / demi-sec	0,25l	€ 4,80
Riesling trocken QbA, Riesling halbtrocken QbA	0,25l	€ 4,80
Gewürztraminer Spätlese	0,25l	€ 5,50

Rotweine / Vins rouges

Dornfelder trocken / sec	0,25l	€ 4,90
Dornfelder halbtrocken / demi-sec	0,25l	€ 4,90
Spätburgunder Rotwein trocken / sec	0,25l	€ 5,50

Weißherbst

Portugieser Weißherbst lieblich, Portugieser Weißherbst trocken	0,25l	€ 4,80
---	-------	--------

Pfälzer Schorle

Rieslingschorle, Rotweinschorle, Weißherbstschorle	0,25l € 2,70 0,5l	€ 5,00
--	---------------------	--------

Spirituosen / spiritueux

Aperitif

Martini weiß oder rot / blanc ou rouge	5cl	€ 3,50
Campari ^[7] - Orange	5cl	€ 4,50

Digestif

Kirsch, Williams- Christ, Mirabell, Asbach, Malteser, Saumagen, Ramazotti, Obstler, Jägermeister, Hefe	2cl	€ 3,00
--	-----	--------

Frauenstein
Land
Gast
Haus
Hinterweidenthal
und Hofladen