

# Frauenstein

Hinterweidenthal

Land  
Gast  
Haus



# Speisekarte

## History

Schon in den fünfziger Jahren war der Frauenstein ein beliebtes Ausflugsziel.

Als wir 1989 das Anwesen von der Familie Eitel erworben hatten, war es unser Bestreben, die Devise „Ländlich-Deftig-Frisch“ fortzuführen und auszubauen.

So werden die Forellen nach ihrer Bestellung frisch aus unserem Gewässer hinter dem Haus entnommen. Unser Gemüse, das wir direkt vom Pfälzer Großmarkt beziehen, wird täglich frisch zu knackigen Salaten verarbeitet.

Da die Pfalz über wunderbare Weinanbaugebiete verfügt, bieten wir ihnen regionale Weine der Vorderpfalz an.

Unsere heimischen Wurstspezialitäten wie der berühmte Saumagen beziehen wir von unserem Metzger in Hinterweidenthal.

Kundenwünsche wie glutenfreie Gerichte oder Verzicht auf bestimmte Zutaten bei Allergien werden gerne berücksichtigt.

Selbstverständlich servieren wir auch kleinere Portionen. Abschlag pro Gericht 2,50 €. Fragen sie bitte unser Team, bei welchen Gerichten dies möglich ist. Wir freuen uns, dass Sie da sind.

Ihre Familie Dörr und das Team vom  
Landgasthaus am Frauenstein

Zusatzstoffkennzeichnung:

1) Geschmacksverstärker - 2) Konservierungsstoff - 3) Antioxidationsmittel - 4) Phosphat - 5) Chinin -  
6) Koffein - 7) Farbstoff - 8) Süßungsmittel

Suppen und Soßen können Alkohol enthalten

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Team

## Vorspeisen und kleine Gerichte

<b>Markklößchensuppe</b> <sup>[1]</sup>		€ 5,90
<b>Potage du jour</b> <sup>[1]</sup>		
<b>Gulaschsuppe</b> , hausgemacht und deftig, auf Wunsch scharf	als Vorspeise	€ 6,90
<b>Soupe de goulasch</b> , faite maison, copieuse, sur demande extra épicée	en entree	
	als Hauptspeise	€ 13,90
	comme plat principal	
<b>Schinkenplatte</b> <sup>[1,2,3,4,8]</sup> , mit rohem Bauernschinken und gekochtem Hinterschinken, Brot und Butter		€ 15,90
<b>Plateau des Jambons</b> <sup>[1,2,3,4,8]</sup> , Jambons cru paysan et jambon blanc ciut, pans et beurre		
<b>Feine Matjesfilets</b> , eingelegt in Zwiebeln und Kräutern, Essig und Öl, dazu Sahnemeerrettich <sup>[3]</sup> und Kartoffeln		€ 16,90
<b>Filet de Harengs</b> , marinés, avec des oignons, raiort à la crème et pommes de terre		
<b>Frauensteins Wurstsalat</b> <sup>[1,2,3,4,8]</sup> , mit Zwiebelringen, Gewürzgurken, Tomaten und Paprika, wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln		€ 16,90
<b>Salade de saucisse Frauensteins</b> <sup>[1,2,3,4,8]</sup> , avec oignons et pommes frites ou pommes de terre sautées		

## Pfalz

<b>Schwartenmagen</b> <sup>[2]</sup> eingelegt in Zwiebeln und Kräutern, Essig und Öl, dazu Bauernbrot		€ 16,50
<b>Fromage de tête</b> <sup>[2]</sup> , avec une vinaigrette aux oignons et pain de campagne		
<b>Hinterweidenthaler Saumagen</b> <sup>[2,4]</sup> mit Sauerkraut und Bratensoße, dazu Bauernbrot		€ 16,50
<b>Estomac de porc farci</b> <sup>[2,4]</sup> , garni de choucroute et pain de campagne		
<b>Paar grobe Pfälzer Bratwürste</b> <sup>[2,4]</sup> mit Sauerkraut und Bauernbrot		€ 16,50
<b>Paire de saucisses</b> <sup>[2,4]</sup> du Palatinat avec choucroute et pain de campagne		
<b>Paar Pfälzer Leberknödel</b> <sup>[2,4]</sup> mit Sauerkraut und Bratensoße, dazu Bauernbrot		€ 16,50
<b>Paire de boulette de foie</b> <sup>[2,4]</sup> du Palatinat avec choucroute et pain de campagne		
<b>„Schiefer Sack“</b> <sup>[2,4]</sup> 1 Bratwurst und 1 Leberknödel mit Sauerkraut und Bratensoße, dazu Bauernbrot		€ 16,50
<b>1 boulette de foie</b> <sup>[2,4]</sup> <b>et 1 saucisses</b> <sup>[2,4]</sup> du Palatinat avec choucroute et pain de campagne		
<b>„Pfälzer Teller“</b> <sup>[2,4]</sup> 1 Saumagen, 1 Bratwurst und 1 Leberknödel mit Sauerkraut und Bratensoße, dazu Bauernbrot		€ 20,50
<b>1 boulette de foie</b> <sup>[2,4]</sup> , <b>1 Estomac de porc farci</b> <sup>[2,4]</sup> <b>et 1 saucisses</b> <sup>[2,4]</sup> du Palatinat avec choucroute et pain de campagne		
<b>Aufschlag Bratkartoffel statt Bauernbrot</b>		€ 2,50
<b>Supplément pour pommes de terre sautées</b>		

## Frischer Salat

**Große Salatplatte** von Blatt-, Rohkostsalaten<sup>[1]</sup> und Wurstsalat<sup>[1,2,3,4,8]</sup> € 16,90

**Grande salade variée**

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

Frauenstein<sup>[1,2,3,4,8]</sup>

**Salatschüssel „Teufelstisch“** Variation von Rohkost- und Blattsalaten<sup>[1]</sup> € 16,90

mit gekochtem Hinterschinken<sup>[1,2,3,4]</sup> und Gouda<sup>[7]</sup>

**Salade saison**

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

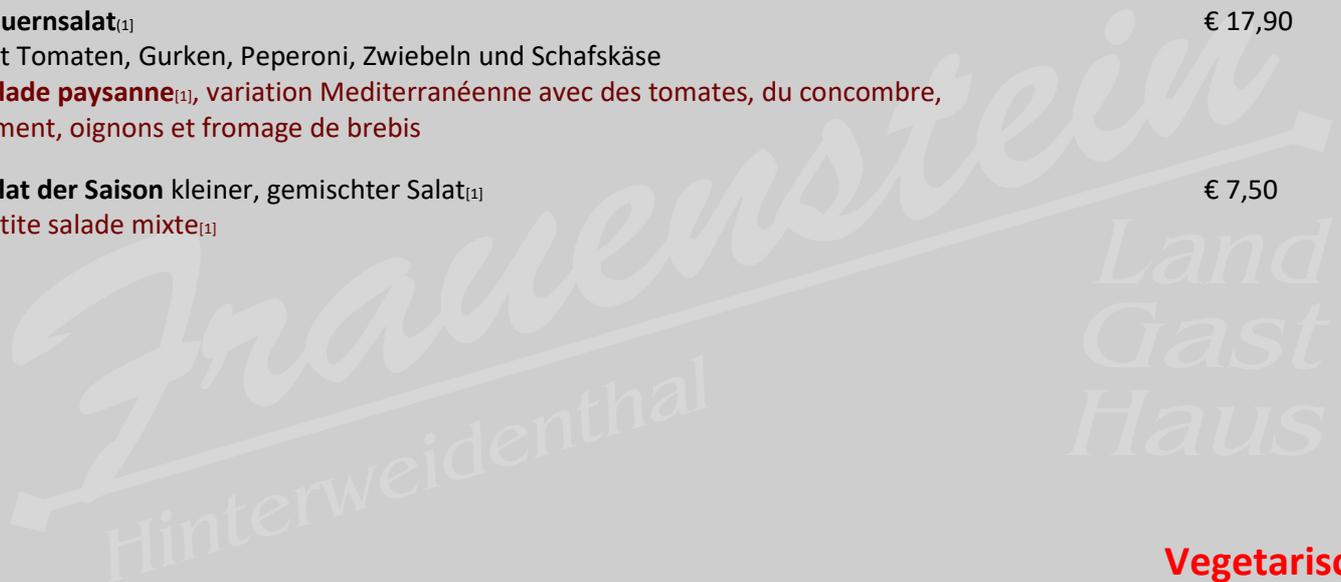
**Bauernsalat**<sup>[1]</sup> € 17,90

mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse

**Salade paysanne**<sup>[1]</sup>, variation Méditerranéenne avec des tomates, du concombre, piment, oignons et fromage de brebis

**Salat der Saison** kleiner, gemischter Salat<sup>[1]</sup> € 7,50

petite salade mixte<sup>[1]</sup>



## Vegetarisch

**Käsespätzle**<sup>[2,7]</sup>

mit Röstzwiebeln

**„Spätzle“ maison**<sup>[2,7]</sup> (**nouilles**)

gouda, oignons grillés

€ 15,90

**„Weißer Käs“**

Quark mit Zwiebeln, Petersilie und Paprika, dazu Bratkartoffel

**„Fromage blanc“**, avec des oignons,

du persil, du poivron et des pommes de terre Sautées

€ 14,90

**Schafskäse**

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

€ 15,90

## Frische Forellen

### Forelle „Müllerin“

€ 26,90

gebackene Forelle mit Kräutern, Nussbutter und Dampfkartoffeln

#### **truite meunière,**

avec des herbes, du beurre noir, des pommes de terre

### Forelle Elsässer Art

€ 28,90

gebackene Forelle mit gerösteten Mandelblättchen, dazu

Dampfkartoffeln

#### **truite aux amandes (Alsace)**

truite avec des amandes grillées, servie avec des pommes de terre

*Frauenstein*  
Hinterweidenthal

Land  
Gast  
Haus

## Toast

### Hawaiitoast

mit gekochtem Hinterschinken<sup>[1,2,3,4]</sup> und Ananas

überbacken mit Gouda<sup>[7]</sup> an Salatbouquet<sup>[1]</sup>

#### **Toast „Hawaii“**

avec du jambon cuit<sup>[1,2,3,4]</sup>

de l'ananas, grillé avec du gouda<sup>[7]</sup>, salade variée<sup>[1]</sup>

€ 15,90

### Schlemmertost

mit gegrillter Schweinelende und Champignonsoße

auf Hinterschinken<sup>[1,2,3,4]</sup>, überbacken mit Gouda<sup>[7]</sup> an Salatbouquet<sup>[1]</sup>

#### **toast gourmande**

filet de porc grillé avec champignons, jambon<sup>[1,2,3,4]</sup>, gouda<sup>[7]</sup> et salade variée<sup>[1]</sup>

€ 19,90

## Panierte Schnitzelvariationen

<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes Frites <b>Escalope de porc pané</b> , accompagnée de pommes frites	€ 18,90
<b>Rahmschnitzel</b> mit Rahmsoße und Kartoffelkroketten <b>Escalope de porc pané</b> avec sauce à la crème et croquettes	€ 20,90
<b>Jägerschnitzel</b> mit Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle <b>Escalope de porc pané</b> avec sauce crémeuse aux champignons et spätzle maison	€ 21,90
<b>Zwiebelschnitzel</b> mit deftiger Zwiebelsoße und Pommes Frites <b>Escalope de porc pané</b> avec sauce relevée aux oignons et frites	€ 20,90
<b>Pfefferschnitzel</b> mit pikanter Pfefferrahmsoße und Kartoffelkroketten <b>Escalope de porc pané</b> avec une sauce à la crème au poivre et croquettes	€ 21,90
<b>„Budapester Schnitzel“</b> mit Soße von eingelegter Paprika, Gewürzgerken und Zwiebeln dazu Kartoffelkroketten <b>Escalope de porc pané</b> , avec sauce de poivrons marinés, cornichons et oignons et croquettes	€ 21,90

**Aufschlag Schnitzelvariation aus Putenbrust** € 4,00  
Supplément pour escalopes de dinde

### Klassiker

**Cordon Bleu vom Schwein**  
gefüllt mit gekochtem Hinterschinken<sup>[1,2,3,4]</sup> und Gouda<sup>[7]</sup>, dazu Pommes Frites  
**Cordon bleu de porc**, farci au jambon  
cuit<sup>[1,2,3,4]</sup>, gouda<sup>[7]</sup>, garni de frites  
€ 22,50

**Haustopf**  
gegrillte Schweinelende mit Champignonrahmsoße  
dazu hausgemachte Spätzle  
**„Casserole maison“**, filet de porc grillé avune  
sauce aux champignons à la crème, Spätzle  
€ 23,50

**Gegrillte Schweinemedallions**  
in pikanter Pfefferrahmsoße mit Kartoffelkroketten  
**Medallions au porc grillés**  
avec une sauce à la crème au poivre, servi avec des croquettes

€ 23,50

## Steaks

Beste Rumpsteaks aus kontrollierter Aufzucht.

Les meilleurs Rumpsteaks, provenant d'élevage contrôlés.

<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Zwiebeln</b>	180 gr.	€ 29,90
avec du beurre aux herbes ou de l'oignon	250 gr.	€ 34,90

<b>Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit deftiger Zwiebelsoße</b>	180 gr.	€ 30,90
avec sauce relevée aux oignons	250 gr.	€ 35,90

<b>„Pfeffersteak“ Rumpsteak mit pikanter Pfefferrahmsoße</b>	180 gr.	€ 30,90
avec une sauce à la crème au poivre	250 gr.	€ 35,90

Zu allen Steaks reichen wir Pommes Frites  
Nous servons des frites avec tous les steaks

<b>Extras</b>	€ 2,90
Kräuterbutter	
Gebratene Zwiebeln	

<b>Soßen</b>	€ 3,90
Bratensoße	
Rahmsoße	
Pfeffersoße	
Zwiebelsoße	
Champignonrahmsoße	
Paprikasoße	

<b>Beilagensalat zum Hauptgericht</b>	€ 4,50
Salade d'accompagnement pour le plat principal	

Ketchup / Mayonnaise je	€ 0,50
-------------------------	--------

Verpackungspauschale pro Einheit	€ 0,50
----------------------------------	--------

Land  
Gast  
Haus

## Heisse Getränke

Tasse Kaffee, Tasse Kaffee entkoffeiniert / <i>Café, Café „déca“</i>	€ 2,50
Pott Kaffee / <i>Une grande tasse de Café</i>	€ 3,90
Große Tasse Milchkaffee / <i>Une grand Café au Lait</i>	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 3,90
Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 4,00
Espresso-Macchiato	€ 3,00
Becher heiße Schokolade / <i>Une tasse de chocolat chaud au lait</i>	€ 4,00

### Unser Teeangebot

€ 4,50

Darjeeling  
Pfefferminze  
Kamille  
Früchtetee  
Grüner Tee

*Land  
Gast  
Haus*

*Frauenstein  
Hinterweidenthal*

## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola</b> <sub>[6,7]</sub> , <b>Fanta</b> <sub>[2,3,7]</sub> , <b>Sprite</b> <sub>[2]</sub> , <b>Spezi</b> <sub>[2,3,6,7]</sub>	0,3l € 3,90 0,5l € 5,40
<b>Coca Cola light</b>	0,33l € 4,00
<b>Orangensaft, Traubensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar</b>	0,3l € 4,20 0,5l € 5,70
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sub>[5]</sub>	0,3l € 3,90 0,5l € 5,40
<b>Saftschorle / Jus avec eau gazeuse</b>	0,3l € 3,90 0,5l € 5,40

## Mineralwasser

<b>Bellaris classic</b>	0,25l € 3,20 0,75l € 5,50
<b>Bellaris still</b>	0,25l € 3,20 0,75l € 5,50

## Bier

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

## Offene Weine

### Weißweine / Vins blancs

Müller Thurgau trocken QbA / sec	0,25l	€ 5,50
Grauburgunder halbtrocken QbA / demi-sec	0,25l	€ 5,80
Riesling trocken QbA / sec	0,25l	€ 5,80
Riesling halbtrocken QbA / demi-sec	0,25l	€ 5,80
Gewürztraminer Spätlese	0,25l	€ 6,80

### Rotweine / Vins rouges

Dornfelder trocken / sec	0,25l	€ 5,90
Dornfelder halbtrocken / demi-sec	0,25l	€ 5,90
Spätburgunder Rotwein trocken / sec	0,25l	€ 6,50

### Weißherbst

Portugieser Weißherbst trocken / sec	0,25l	€ 5,80
Portugieser Weißherbst lieblich / demi-sec	0,25l	€ 5,80

### Pfälzer Schorle

Rieslingschorle, Rotweinschorle, Weißherbstschorle	0,25l	€ 3,20
	0,5l	€ 5,50

Frauenstein  
Hinterweidenthal  
Land  
Gast  
Haus

## Spirituosen

### Aperitif

Martini weiß oder rot	€ 4,90
Campari-Orange <sup>[7]</sup>	€ 6,50
Aperol-Spritz	€ 7,90
Limoncello-Spritz	€ 7,90
Sekt auf Eis	€ 6,90

### Digestif

Kirsch, Williams- Christ, Mirabell,  
Malteser, Saumagen, Ramazotti, Obstler,  
Jägermeister

2cl € 3,00

*Frauenstein*  
Hinterweidenthal  
Land  
Gast  
Haus

## Dessert

### Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis nach Wahl

+ Sahne

€ 5,50

€ 6,00

### Eis & Heiß

3x Vanilleeis mit heißen Himbeeren + Sahne

€ 8,00

### Schokoladenbecher

1x Stracciatella- und 2x Schokoladeneis, garniert mit heller und dunkler Schokosoße + Sahne

€ 7,50

### Bueno Becher

2x Vanille- und 1x Schokoladeneis mit cremigem Haselnuss-Topping,  
Schokoriegel + Sahne

€ 8,00

### Eiskaffee / Eisschokolade

mit 2 Kugeln Vanilleeis + Sahne

€ 6,50

### Bunter Kinderbecher

1x Vanille- und 1x Erdbeereis mit Smarties + Sahne

€ 5,00

### Eierlikör Becher

1x Stracciatella- und 2x Vanilleeis mit Eierlikör + Sahne

€ 8,00

### Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis + Sahne

€ 7,50

### Schokotörtchen

mit flüssigem Kern, Vanilleeis + Sahne

€ 8,50

### Kaffee-Parfait

mit einem Espresso

€ 7,50