G ★★★

Frauenstein

Hinterweidenthal

Land
Gast
Haus
und Hofladen

Speisekarte

www.landgasthaus-frauenstein.de

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 oder die Hausmacher Wurst beziehen wir von unserem Metzger in Hinterweidenthal.

Wildspezialitäten, die sie der wechselnden Tageskarte entnehmen können werden ausschließlich frisch verarbeitet und von der eigenen Jagd bezogen.

Kräuter wachsen und gedeihen in unserem hauseigenen Kräutergarten und finden vielfältige und abwechselungsreiche Verwendung in vielen Gerichten der Speisekarte.

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

Selbstverständlich servieren wir auch kleinere Portionen. Abschlag pro Gericht 1,50 €. 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

Vorspeisen und kleine Gerichte – Entrées et petits plats

Markklößchensuppe[1] € 5,90
Potage du jour

Gulaschsuppe[1,7], hausgemacht und deftig, auf Wunsch auch gerne extra scharf als Vorspeise € 6,90
Soupe de goulasch[1,7], faite maison, copieuse, sur demande extra épicée

Gulaschsuppe[1,7], hausgemacht und deftig, auf Wunsch auch gerne extra scharf als Hauptspeise € 11,90
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, Brot und Butter € 14,90
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, dazu Sahnemeerrettich [3] und Kartoffeln € 16,50
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, wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln € 16,50
Salade de saucisse „Frauenstein´s", avec oignons et pommes frites ou pommes de terre sautées

Pfälzer Spezialitäten – Specialités du Palatinat

Schwartenmagen[2], eingelegt in Zwiebeln und Kräutern, Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln € 16,50
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 unsere hausgemachten Bratkartoffeln € 13,90
„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 € 16,50
„Plateau maison"[1,2] foie, boudin, porc, pain de campagne

Hinterweidenthaler Saumagen[2,4] vom Karl-Heinz, unserem Hausmetzger, mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und Bratensoße € 16,50
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] € 16,90
Grande salade variée
avec des crudités, de la salade verte accompagneé de salade de saucisson „Frauenstein" [1,2,3,4,8]

Salatschüssel „Teufelstisch" Variation von Rohkost- und Blattsalaten[1] € 16,90
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] € 17,90
mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse
Salade paysanne[1], variation Mediterranéenne avec des tomates, du concombre, piment, oignons et fromage de brebis

Beilagensalat € 5,90

Vegetarisch

Käsespätzle
mit hausgemachten Spätzle, feinem Gouda[2,7] und Röstzwiebeln
„Spätzle" maison (nouilles)
gouda, oignons grillés
€ 14,90

Omelette mit frischen Champignons
und Zwiebeln
Omelette aux Champignons et oignons
€ 14,90

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 oignos, des fines herbes, du vinaigre et de l´huile, accompagné de nos pommes de terre sautées faites maison
€ 14,90

Fisch & Co. – Poisson

Forelle „Müllerin“ € 26,90
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 € 28,90
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 varieé [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]
€ 14,90

Schlemmertoast
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 champignos [1,7], jambon [1,2,3,4], gouda [7] et salade variée [1]
€ 18,90

Klassiker – classique

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und buntem Salat[1] € 18,90
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] € 22,50
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] € 22,50
Escalope de dinde pannée, garnie de pommes frites et de salade verte [1]

Natur gegrillt - ou grillée nature

Jägerschnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsoße[1,7], € 19,90
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 Zwiebelsoße[1,7], € 19,90
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 Champignonrahmsoße[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]
€ 22,50

Gegrillte Schweinemedaillons in pikanter Pfefferrahmsoße[1,7] mit Kartoffelkroketten und buntem Salat[1]
Medaillons 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]
€ 22,50

Das STEAKHOUSE - Konzept / le concept de STEAKHOUSE

Beste Rumpsteaks mit Qualität auf höchstem Niveau aus kontrollierter Aufzucht.

Les meilleurs Rumpsteaks, de qualté du plus haut niveau, provenent d´élevage contrôlés.

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

Zuschnitte:

180g	€ 27,50
220g	€ 29,90
250g	€ 32,50
300g	€ 35,90

Extras € 2,90
Hausgemachte Kräuterbutter
Gebratene Zwiebeln

Soßen € 3,90
Bratensoße [1,7]
Pfeffersoße[1,7]
Zwiebelsoße [1,7]
Champignonrahmsoße [1,7]

Ketchup / Mayonnaise je	€ 0,50
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
Hinterweidenthal
Land
Gast
Haus
und Hofladen

www.c-sign.com

Frauenstein´s Hofladen

Besuchen Sie auch unseren Hofladen, in dem saisonales Obst und Gemüse, feine Destillate, ausgesuchte Pfälzer Weine und regionale Geschenkideen zum Kauf angeboten werden.

Anfahrt:

Mit großem Parkplatz – Busse willkommen!

Landgasthaus Am Frauenstein
Kaltenbach 12 · D-66999 Hinterweidenthal
Telefon +49 (0) 63 96 - 2 45 · Telefax +49 (0) 63 96 - 12 58

Zusatzstoffkennzeichnung:

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

Saucen und Suppen können Alkohol enthalten.

Bei Fragen wenden sie sich bitte an unser Team.