

Speisen und Getränke

Deftige Hausmannskost, frische Salate, typische Brauhaus-Spezialitäten, Haxe, Steak und mehr.
Unsere vielseitige, gutbürgerliche Küche hat für jeden Geschmack etwas zu bieten.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Vorspeisen

- Terrine hausgemachte Gulaschsuppe** € 7,00
Homemade goulash soup with mustard-mayonnaise
- Rindercarpaccio mit Senfmayonnaise und Parmesansplitter** € 12,50
Beef carpaccio with mustard-mayonnaise and parmesan flakes

Unsere Flammkuchen

- Flammkuchen mit gebr. Apfelscheiben, Zucker und Zimt** € 10,90
Tarte flambée with fried apple slices, sugar and cinnamon
- Flammkuchen „Elsässer Art“, klassisch mit Speck und Lauchzwiebeln** € 11,50
Tarte flambée "Elsässer Art" classic with bacon and spring onions
- Flammkuchen mit Lauch und Chorizo, pikant** € 13,90
Tarte flambée with leek and chorizo, spicy
- Flammkuchen mit Pfifferlingen und Käse** € 16,90
Tarte flambée with chanterelles and cheese

Salate

- Salat mit gebackenem Ziegenkäse und Thymian-Honig** € 14,90
Gebackener Ziegenkäse mit Thymian-Honig auf Blattsalat
With honey thyme goat cheese on garden salads
- Salat „Wielandstrasse“** € 15,90
Salate mit, in süß-scharfer Chilisauce marinierten, lauwarmen Hähnchenbruststreifen
Seasonal salads with strips sweet chili marinated chicken
- Beilagensalat** € 5,70
Small salad

Vom Grill und aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren & Pommes frites Breaded pork escalope with fried potatoes	€ 15,50
Pfeffersauce	€ 3,00
Paprikasauce Ungarische Art	€ 3,00
Ketchup oder Mayonnaise	€ 0,50
„Düsseldorfer „Senfrostbraten“ 200gr. Rumpsteak vom Limousin Rind mit Zwiebel – Senfkruste, Beilagensalat & Bratkartoffeln Rumpsteak topped with mustard onions, green beans, fried potatoes	€ 27,50
Rumpsteak vom Limousinrind 200 gr. Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Beilagensalat Limousin beef rump steak with herb butter, fried potatoes & side salad	€ 22,30
Rumpsteak vom Limousinrind 400 gr. mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites & Beilagensalat Limousin beef rump steak with pepper sauce, with French fries & side salad	€ 41,00

Unsere Burger

„Unser „Veggie-Burger“ Gemüsebratling auf Salatbett mit Chili-Hollandaise, Zwiebeln, Gurke, Tomate, Cheddarkeäse Vegetable patty with onions, cucumber, tomato, cheddar on salad bed	€ 14,50
„Haxen-Burger“ Gebratenes Haxenfleisch mit geschmorten Zwiebeln & Barbecuesauce Fried knuckle of meat with braised onions and barbecue sauce	€ 15,50
„Frankenheim Spezialburger“ 200 gr. vom Limousin Weiderind, hausgemachte Chili - Hollandaise, Gurke, Zwiebeln, Tomate, gebratener Speck, Cheddarkeäse Burger cream , onions , tomato , cucumber, bacon	€ 17,50
Zu allen Burger-Gerichten servieren wir Pommes frites We serve french fries with all burger dishes	

Das Rindfleisch für unsere Burger beziehen wir hauptsächlich von Landwirt „Bertram Andre aus Lützkampen in der Eifel. Er züchtet Limousinrinder aus reiner Weidenhaltung. Sie bestechen durch hervorragende Fleischqualität und einem ausgewogenem Fleisch-Fettverhältnis, (sehr wenig Cholesterin), besonders saftigem Fleisch und ausgewogenem Geschmack.

Hausspezialitäten

- Omas Kesselsülze** € 12,50
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Sauce Remoulade
Grandma's brawn with fried potatoes and homemade remoulade sauce
- „Nürnberger Rostbratwürstchen“** € 14,50
mit gerösteten Speckstreifen, Sauerkraut und Kartoffelpüree
„Nuremberg grilled sausages“ with roasted bacon strips, sauerkraut and mashed potatoe
- „Himmel und Ähd“ eine „rheinische Spezialität“** € 14,90
gebratene Blutwurst mit geschmorten Zwiebeln, gebratener Apfeling,
Kartoffelpüree und Apfelkompott
"Himmel und Ähd" fried black pudding with braised onions, fried apple ring,
mashed potatoes and apple compote
- „Haxenfännchen“** € 15,90
geschmortes Haxenfleisch mit Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree & Rotkohl
Braised knuckle of meat with onions, homemade mashed potatoes & red cabbage
- Roastbeef „kalt“** € 16,90
Rosa gebratenes Roastbeef (Argentinien) mit hausgemachter Sauce Remoulade
und Röstkartoffeln
Pink roast beef (Argentina) with homemade tartar sauce and roasted potatoes
- Knusprige ofenfrische Haxe** € 17,90
mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
Fresh roasted knuckle of pork with sauerkraut and mashed potatoes
- Sauerbraten vom Rind, mit viel Liebe geschmort** € 17,90
in Rosinensauce, mit Kartoffelklößen und Apfelkompott
Salted, marinated beef, raisin sauce and potato dumplings and stewed apples

Aus Fluss und Meer

- Lecker paniertes Rotbarschfilet** € 12,50
mit Sauce Remoulade & hausgemachtem Kartoffelsalat
Delicious breaded redfish fillet with tartar sauce and homemade potato salad

Klein und fein

Currywurst mit Pommes frites
Curry sausage with french fries

€ 12,50

Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel mit Dessertsauce

€ 5,90

Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Dessertsauce

€ 6,90

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Allergenordner.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bediengeld.
Angebote freibleibend und Irrtümer sind vorbehalten.



Wielandstraße

STAMMHAUS SEIT 1873

**Ein Unternehmen der Altbier Düsseldorf GmbH
Frankenheim Stammhaus auf der Wielandstraße**

Wielandstraße 12-14

40211 Düsseldorf

Tel. 0049 211 351447

mail@frankenheim-ausschank.com

***Wir akzeptieren als Zahlungsmittel:
Bar, EC Card und sonstige Kreditkarten***

Unsere offenen Weine (0,2l)

Chardonnay	€ 4,80
Grauer Burgunder trocken	€ 4,80
Rose	€ 5,20
Merlot	€ 5,50

Weissweine (0,75l)

Kallfelz Riesling Hochgewächs trocken	€ 23,00
fruchtig, duftig, rassig, Weingut Albert Kallfelz	
Riesling Kabinett, mild Mosel	€ 18,90
Zitrus und Apfelnoten	
Espenhof Grauer Burgunder trocken	€ 23,80
Bukett von Äpfeln, Zitrusfrucht, Honig, Kräutern	
Flonheim Rheinhessen	
Weißburgunder (Pinot blanc)	€ 25,00
Weingut Emil Bauer Pfalz	
Scheurebe feinherb	€ 20,90
Elegant mineralische und saftige Scheurebe	
Weingut Tobias Rickes, Nahe Bad Kreuznach	
Domaine du Tariquet – Classic	€ 16,90
Vin de Pays des Cotes de Gascogne	
Grüner Veltliner DAS Classic	€ 21,50
Äpfel, Birnen,	
Jermann Chardonnay, Venezia	€ 38,00
Äpfel, Birnen, reife Melonen, kräftiges Aroma	
Jermann Sauvignon blanc, Venezia	€ 38,00
Zitrusfrüchte, große Eleganz und Länge	

Roséweine (0,75l)

Kalkstein Rose trocken	€ 25,00
Familie Espenschied, Rheinhessen	

Rotweine (0,75l)

Vitus Spätburgunder , Dr. Heger	€ 30,00
Vina Pomal Rioja Reserva DOC	€ 29,00
Aulo Rosso	€ 27,00
sehr elegant, Barriquefass	

Prosecco & Champagner

Piccolo (0,2 l)	€ 6,90
Moet Chandon	€ 90,00

Unsere Biere

Frankenheim Alt vom Faß 0,25l	€ 2,30
Warsteiner herb vom Fass 0,3l	€ 3,95
Alsterwasser 0,3l	€ 3,95
König Ludwig Weißbier 0,5l	€ 4,90

Alkoholfreie Getränke

König Ludwig Weißbier 0,5l	€ 4,90
Warsteiner Premium 0,33l	€ 3,95
Apfelschorle 0,2l	€ 2,40
Pepsi Cola 1,2 0,2l	€ 2,40
Pepsi Cola light 1,2,4,12 0,2l	€ 2,40
Mirinda 1,5,6 0,2l	€ 2,40
Selters 0,75l	€ 6,45
Tafelwasser 0,2l	€ 2,20
Tafelwasser still 0,2l	€ 2,20
Selters Naturell 0,75l	€ 6,45
Malzbier 0,33l	€ 2,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee 11	€ 2,40
Espresso 11	€ 2,40
Espresso macchiato 11	€ 2,40
Teesorten	€ 2,40

Internationale Spirituosen (2 cl)

Williams Birne	€ 4,50
Himbeergeist	€ 4,65
Rum Bacardi White	€ 3,00
Wodka	€ 2,60
Hennessy Cognac	€ 3,50
Weißer Korn 32%	€ 2,00
Samtkragen	€ 2,10
Jägermeister	€ 2,40
Boonekamp	€ 2,10
Malteser Aquavit	€ 2,40

Produkte aus eigener Herstellung

Armato Premium Kräuterlikör 32%	€ 2,70
Altbierbrand	€ 2,70
Rätemateng	€ 2,70
Premium Kräuterlikör 42%	