

Speisen und Getränke

Deftige Hausmannskost, frische Salate, typische Brauhaus-Spezialitäten, Haxe, Steak und vieles 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 € 7,80
Homemade goulash soup

Rindercarpaccio mit Senfmayonnaise und Parmesansplitter € 14,00
Beef carpaccio with mustard-mayonnaise and parmesan flakes

Salate

Salat „Rustikal“ € 14,50
Jahreszeitliche Salate mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern
„Rustic“ salad with fried potatoes and two fried eggs

Salat mit gebackenem Ziegenkäse und Thymian-Honig € 16,20
Gebackener Ziegenkäse mit Thymian-Honig auf Blattsalat
With honey thyme goat cheese on garden salads

Salat „Wielandstrasse“ € 17,80
Salate mit, in süß-scharfer Chilisaucemarinierten, lauwarmen
Hähnchenbruststreifen
Seasonal salads with strips sweet chili marinated chicken

Beilagensalat € 6,20
Small salad

Vom Grill und aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites € 16,80
Breaded pork escalope with French fries

Pfeffersauce € 3,30
Paprikasauce Ungarische Art € 3,30
Ketchup oder Mayonnaise € 0,50

„Düsseldorfer „Senfrostbraten“ 200gr. € 28,60
Rumpsteak vom Limousin Rind mit Zwiebel – Senfkruste, gebratenem Gemüse & Bratkartoffeln
Rumpsteak topped with mustard onions, fried vegetables & fried potatoes

Rumpsteak vom Limousinrind 200 gr. € 24,30
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln & gebratenem Gemüse
Limousin beef rump steak with herb butter, fried potatoes & fried vegetables

Rumpsteak vom Limousinrind 400 gr. € 44,00
mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites & gebratenes Gemüse
Limousin beef rump steak with pepper sauce, with French fries & fried vegetables

Hausspezialitäten

Omas Kesselsülze € 14,00
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Sauce Remoulade
Grandma's brawn with fried potatoes and homemade remoulade sauce

„Nürnberger Rostbratwürstchen“ € 15,50
mit gerösteten Speckstreifen, Sauerkraut und Kartoffelpüree
„Nuremberg grilled sausages“ with roasted bacon strips, sauerkraut and mashed potatoe

„Himmel und Ähd“ eine „rheinische Spezialität“ € 15,60
Gebratene Blutwurst mit geschmorten Zwiebeln, gebratener Apfelring, Kartoffelpüree und Apfelkompott
"Himmel und Ähd" fried black pudding with braised onions, fried apple ring, mashed potatoes and apple compote

„Haxenfännchen“ € 16,70
**Geschmortes Haxenfleisch mit Zwiebeln,
hausgemachtem Kartoffelpüree & Rotkohl**
Braised knuckle of meat with onions, homemade mashed potatoes & red cabbage

Sauerbraten vom Rind, mit viel Liebe geschmort € 19,90
in Rosinensauce, mit Kartoffelklößen und Apfelkompott
Salted, marinated beef, raisin sauce and potato dumplings and stewed apples

Knusprige ofenfrische Haxe € 19,60
mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
Fresh roasted knuckle of pork with sauerkraut and mashed potatoes

Ansere Burger

„Unser „Veggie-Burger“ € 15,20
**Gemüsebratling auf Salatbett mit Chili-Hollandaise, Zwiebeln,
Gurke, Tomate und Cheddarkäse**
Vegetable patty with onions, cucumber, tomato, cheddar on salad bed

„Haxen-Burger“ € 16,70
Gebratenes Haxenfleisch mit geschmorten Zwiebeln und Barbecuesauce
Fried knuckle of meat with braised onions and barbecue sauce

„Frankenheim Spezialburger“ € 18,50
**200 gr. vom Limousin Weiderind, hausgemachte Chili - Hollandaise,
Gurke, Zwiebeln, Tomate, gebratener Speck und Cheddarkäse**
Burger cream , onions , tomato , cucumber, bacon

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.

Aus Fluss und Meer

Lecker paniertes Rotbarschfilet € 16,30
mit Sauce Remoulade & hausgemachtem Kartoffelsalat
Delicious breaded redfish fillet with tartar sauce and homemade potato salad

Klein und fein

Currywurst mit Pommes frites € 12,50
Curry sausage with french fries

Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel mit Dessertsauce € 6,60

Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Dessertsauce € 7,70

*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem
Allergen- und Zusatzstoffordner.*

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



Wielandstraße

STAMMHAUS SEIT 1873

Bargeldloser Zahlungsverkehr!

Einfach. Sicher. Schnell. Hygienisch.

Um die Zahlungsabwicklung schneller und sicherer zu gestalten, empfehlen wir
einen bargeldlosen Zahlungsverkehr.

Sie können bei uns ganz bequem mit EC- oder Kreditkarte zahlen!

Unsere Biere

Frankenheim Alt vom Faß 0,25l	€ 2,45
Warsteiner herb vom Fass 0,3l	€ 3,95
Alsterwasser 0,3l	€ 3,95
König Ludwig Weißbier 0,5l	€ 5,00

Alkoholfreie Getränke

Warsteiner Premium 0,33l	€ 3,95
König Ludwig Weißbier 0,5l	€ 5,00
Tafelwasser 0,2l	€ 2,20
Tafelwasser still 0,2l	€ 2,20
Apfelschorle 0,2l	€ 2,50
Pepsi Cola 0,2l	€ 2,50
Pepsi Cola light 0,2l	€ 2,50
Mirinda 0,2l	€ 2,50
Selters 0,75l	€ 6,45
Selters Naturell 0,75l	€ 6,45

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,60
Espresso	€ 2,60
Espresso macchiato	€ 2,60
Milchkaffee	€ 3,40
Cappuccino	€ 3,40
Teesorten	€ 2,60

Internationale Spirituosen (2 cl)

Weißer Korn 32%	€ 2,50
Samtkragen	€ 2,70
Rum Bacardi White	€ 3,00
Wodka	€ 3,20
Jägermeister	€ 3,20
Maltaser Aquavit	€ 3,20
Hennessy Cognac	€ 4,20
Williams Birne	€ 4,50
Himbeergeist	€ 4,65

Produkte aus eigener Herstellung

Armato Premium Kräuterlikör 32%	€ 3,50
Altbierbrand	€ 3,50
Rätemateng	€ 3,50
Premium Kräuterlikör 42%	

Unsere offenen Weine (0,2l)

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

Weissweine (0,75l)

Domaine du Tariquet – Classic	€ 18,50
Vin de Pays des Cotes de Gascogne	
Riesling Kabinett, mild Mosel	€ 19,90
Zitrus und Apfelnoten	
Scheurebe feinherb	€ 22,00
Elegant mineralische und saftige Scheurebe	
Weingut Tobias Rickes, Nahe Bad Kreuznach	
Grüner Veltliner DAS Classic	€ 23,00
Äpfel und Birnen	
Riesling Kabinett halbtrocken	€ 25,00
Weingut Familie Rauen	
Espenhof Grauer Burgunder trocken	€ 25,00
Bukett von Äpfeln, Zitrusfrucht, Honig, Kräutern	
Flonheim Rheinhessen	
Weißburgunder (Pinot blanc)	€ 26,00
Weingut Emil Bauer Pfalz	
Greco di Tufo DOCG	€ 27,00
Fruchtig intensiv, Macchialupa S. Pietro IRP	
Jermann Chardonnay, Venezia	€ 39,80
Äpfel, Birnen, reife Melonen, kräftiges Aroma	
Jermann Sauvignon blanc, Venezia	€ 39,80
Zitrusfrüchte, große Eleganz und Länge	

Roséweine (0,75l)

Kalkstein Rose trocken	€ 26,00
Familie Espenschied, Rheinhessen	

Rotweine (0,75l)

Vina Pomal Rioja Reserva DOC	€ 29,00
Vitus Spätburgunder, Dr. Heger	€ 30,00
Volpaia Chianti Classico	€ 45,00
elegant, vielschichtig, aus biologischem Anbau	

Prosecco & Champagner

Piccolo (0,2 l)	€ 9,20
Moet Chandon	€ 90,00