

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 Parmesansplittern € 14,00
Beef carpaccio with mustard-mayonnaise and parmesan flakes

Vom Grill und aus der Pfanne

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

„Cordon bleu“ € 18,90
Schnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes frites
Cordon bleu - Schnitzel filled with cheese and ham, served with French fries

Pfeffersauce € 3,30
Ketchup oder Mayonnaise € 0,50

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

Rumpsteak vom Limousinrind 200 gr. € 25,80
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gebratenem Gemüse
Limousin beef rump steak with herb butter, fried potatoes & fried vegetables

Rumpsteak vom Limousinrind 400 gr. € 45,50
mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites und gebratenes Gemüse
Limousin beef rump steak with pepper sauce, with French fries & fried vegetables

Aus Fluss und Meer

Lecker paniertes Rotbarschfilet € 17,20
mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat
Delicious breaded redfish fillet with tartar sauce and homemade potato salad

Hausspezialitäten

„Nürnberger Rostbratwürstchen“ € 16,50
mit gerösteten Speckstreifen, Sauerkraut und Kartoffelpüree
„Nuremberg grilled sausages“ with roasted bacon strips, sauerkraut and mashed potatoes

„Himmel und Ähd“ eine „rheinische Spezialität“ € 16,50
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

Herzhafte Käsespätzle € 16,80
mit Röstzwiebeln im Pfännchen serviert
Hearty cheese spaetzle with roasted onions served in a pan

„Haxenpfännchen“ € 17,50
Geschmortes Haxenfleisch mit Zwiebeln,
hausgemachtem Kartoffelpüree und Rotkohl
Braised knuckle of meat with onions, homemade mashed potatoes & red cabbage

Geschnetzeltes vom Schweinefilet € 18,90
in leichter Senfsauce mit Böhnchen und Bratkartoffeln
Sliced pork fillet in a light mustard sauce with beans and fried potatoes

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

Sauerbraten vom Rind, mit viel Liebe geschmort, € 19,90
in Rosinensauce mit gehobelten Mandeln dekoriert
dazu Kartoffelklöße und Apfelkompott
Salted, marinated beef, raisin sauce decorated with sliced almonds
and potato dumplings and stewed apples

„Pfefferpfännchen“ € 21,90
Schweinemedallions mit feuriger Pfeffersauce,
buntem Gemüse und Bratkartoffeln
Pork medaillons with fiery pepper sauce, vegetables and fried potatoes

Unsere Burger

„Unser „Veggie-Burger“ € 16,00

Gemüsebratling auf Salatbett mit Chili-Hollandaise, Zwiebeln, Gurke, Tomate und Cheddarkäse

Vegetable patty with onions, cucumber, tomato, cheddar on salad bed

„Haxen-Burger“ € 17,50

Gebratenes Haxenfleisch mit geschmorten Zwiebeln und Barbecuesauce

Fried knuckle of meat with braised onions and barbecue sauce

„Frankenheim Spezialburger“ € 18,70

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.

Salate

Salat „Rustikal“ € 14,50

Jahreszeitliche Salate mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern

„Rustic“ salad with fried potatoes and two fried eggs

Salat „Wielandstrasse“ € 17,80

Salate mit, in süß-scharfer Chilisauce marinierten, lauwarmen Hähnchenbruststreifen

Seasonal salads with strips sweet chili marinated chicken

Beilagensalat € 6,20

Small salad

Klein und fein

Currywurst mit Pommes frites
Curry sausage with french fries

€ 12,50

Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel mit Dessertsauce

€ 7,50

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

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

Wielandstraße 12-14

40211 Düsseldorf

Tel. 0049 211 351447

mail@frankenheim-ausschank.com

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	€ 2,60
Warsteiner herb vom Faß 0,3l	€ 3,95
Alsterwasser 0,3l	€ 3,95
König Ludwig Weißbier 0,5l	€ 5,20

Alkoholfreie Getränke

Warsteiner Premium 0,33l	€ 4,00
König Ludwig Weißbier 0,5l	€ 5,20
Tafelwasser 0,2l	€ 2,50
Tafelwasser still 0,2l	€ 2,50
Apfelschorle 0,2l	€ 2,70
Pepsi Cola 0,2l	€ 2,70
Pepsi Cola light 0,2l	€ 2,70
Pepsi Cola Max 0,2l	€ 2,70
Mirinda 0,2l	€ 2,70
Selters 0,75l	€ 7,20
Selters Naturell 0,75l	€ 7,20

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,70
Espresso	€ 2,70
Espresso macchiato	€ 2,70
Milchkaffee	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,60
Teesorten	€ 2,70

Internationale Spirituosen (2 cl)

Weißer Korn 32%	€ 2,60
Samtkragen	€ 2,90
Rum Bacardi White	€ 3,00
Wodka	€ 3,50
Jägermeister	€ 3,50
Malteser Aquavit	€ 3,50
Hennessy Cognac	€ 4,50
Williams Birne	€ 4,65
Himbeergeist	€ 4,65
Jack Daniels	€ 4,80

Produkte aus eigener Herstellung

Altbierbrand 2cl	€ 3,90
Rätemateng 2cl	€ 3,90
Premium Kräuterlikör 42%	

Offene Weine und Aperitif (0,2l)

Chardonnay	€ 5,90
Grauer Burgunder trocken	€ 5,90
Merlot	€ 6,20
Rosé	€ 6,30
Aperol Spritz	€ 6,90

Weissweine (0,75l)

Domaine du Tariquet – Classic trocken, Cotes de Gascogne IGP	€ 21,00
Espenhof Grauer Burgunder trocken, Weingut Espenhof, Rheinhessen	€ 26,50
Grüner Veltliner DAC Classic trocken, Weingut Prechtel, Zellerndorf	€ 27,00
Greco di Tufo DOCG trocken, Weingut Macchialupa, S. Pietro	€ 27,00
Weißburgunder (Pinot blanc) trocken, Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz	€ 27,90
Scheurebe feinherb Weingut Tobias Rickes, Bad Kreuznach	€ 29,00
Weisenstein Riesling Kabinett trocken, Thanisch, Mosel	€ 35,00
Jermann Chardonnay trocken, Weingut Jermann, Venezia Giulia IGP	€ 75,00
Jermann Sauvignon blanc trocken, Weingut Jermann, Venezia Giulia IGT	€ 75,00

Roséweine (0,75l)

Kalkstein Rose, trocken Familie Espenschied, Rheinhessen	€ 22,50
--	---------

Rotweine (0,75l)

Primitivo Sasseo Salento trocken, Masseria Altemura, Apulien IGT	€ 38,70
Château Bel Air Cuvée trocken, Lussac St. Emilion, Bordeaux	€ 43,50
CH Cuvée Hirsch Lemberger, Pinot Noir und Cabernet trocken, Christian Hirsch, Württemberg	€ 48,50

Prosecco & Champagner

Piccolo 0,2 l	€ 9,20
Mionetto 0,75l	€ 29,00
Pommery 0,75l	€ 110,00