

# 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** € 8,60  
Homemade goulash soup

**Rindercarpaccio mit Senfmayonnaise und Parmesansplittern** € 15,50  
Beef carpaccio with mustard-mayonnaise and parmesan flakes

## Vom Grill und aus der Pfanne

**Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites** € 18,60  
Breaded pork escalope with French fries

**„Cordon bleu“** € 20,90  
**Schnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes frites**  
Cordon bleu - Schnitzel filled with cheese and ham, served with French fries

**Pfeffersauce** € 3,60  
**Ketchup oder Mayonnaise** € 0,55

**„Düsseldorfer „Senfrostbraten“ 200gr.** € 31,60  
**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.** € 28,50  
**mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gebratenem Gemüse**  
Limousin beef rump steak with herb butter, fried potatoes & fried vegetables

**Rumpsteak vom Limousinrind 400 gr.** € 50,30  
**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** € 19,10  
**mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat**  
Delicious breaded redfish fillet with tartar sauce and homemade potato salad

## *Hausspezialitäten*

**„Nürnberger Rostbratwürstchen“** € 18,30  
**mit gerösteten Speckstreifen, Sauerkraut und Kartoffelpüree**  
„Nuremberg grilled sausages“ with roasted bacon strips, sauerkraut and mashed potatoes

**„Himmel und Ähd“ eine „rheinische Spezialität“** € 18,30  
**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** € 18,60  
**mit Röstzwiebeln im Pfännchen serviert**  
Hearty cheese spaetzle with roasted onions served in a pan

**„Haxenpfännchen“** € 19,40  
**Geschmortes Haxenfleisch mit Zwiebeln,**  
**hausgemachtem Kartoffelpüree und Rotkohl**  
Braised knuckle of meat with onions, homemade mashed potatoes & red cabbage

**Geschnetzeltes vom Schweinefilet** € 20,90  
**in leichter Senfsauce mit Böhnchen und Bratkartoffeln**  
Sliced pork fillet in a light mustard sauce with beans and fried potatoes

**Knusprige ofenfrische Haxe** € 21,70  
**mit Kartoffelpüree und Sauerkraut**  
Fresh roasted knuckle of pork with sauerkraut and mashed potatoes

**Sauerbraten vom Rind, mit viel Liebe geschmort,** € 22,10  
**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“** € 24,20  
**Schweinemedallions mit feuriger Pfeffersauce,**  
**buntem Gemüse und Bratkartoffeln**  
Pork medaillons with fiery pepper sauce, vegetables and fried potatoes

## *Unsere Burger*

**„Unser „Veggie-Burger“** € 17,70  
**Gemüsebratling auf Salatbett mit Chili-Hollandaise, Zwiebeln, Gurke, Tomate und Cheddar-Käse**

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

**„Haxen-Burger“** € 19,40

**Gebratenes Haxenfleisch mit geschmorten Zwiebeln und Barbecuesauce**

Fried knuckle of meat with braised onions and barbecue sauce

**„Frankenheim Spezialburger“** € 20,70

**200 gr. vom Limousin Weiderind, hausgemachte Chili - Hollandaise, Gurke, Zwiebeln, Tomate, gebratener Speck und Cheddar-Käse**

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“** € 16,10

**Jahreszeitliche Salate mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern**

„Rustic“ salad with fried potatoes and two fried eggs

**Salat „Wielandstrasse“** € 19,70

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

Seasonal salads with strips sweet chili marinated chicken

**Beilagensalat** € 6,90

Small salad

## *Klein und fein*

Currywurst mit Pommes frites  
Curry sausage with french fries

€ 13,80

## *Dessert*

Lauwarmer Apfelstrudel mit Dessertsauce

€ 8,30

Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Dessertsauce

€ 8,50

*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	€ 2,65
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	€ 6,30
Grauer Burgunder trocken	€ 6,30
Merlot	€ 6,50
Rosé	€ 6,50
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
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 Sauvignon blanc trocken, Weingut Jermann, Venezia Giulia IGT	€ 75,00

## *Roséweine (0,75l)*

Kalkstein Rose, trocken Familie Espenschied, Rheinhessen	€ 23,00
--	---------

## *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