

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 € 9,10
Homemade goulash soup

Rindercarpaccio mit Senfmayonnaise und Parmesansplittern € 16,20
Beef carpaccio with mustard-mayonnaise and parmesan flakes

Vom Grill und aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites € 19,50
Breaded pork escalope with French fries

„Cordon bleu“ € 21,50
Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes frites
Cordon bleu - Schnitzel filled with cheese and ham, served with French fries

Pfeffersauce € 4,00
Ketchup oder Mayonnaise € 0,55

„Düsseldorfer „Senfrostbraten“ 200gr. € 32,80
Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebel – Senfkruste, gebratenem Gemüse und Bratkartoffeln
Rumpsteak topped with mustard onions, fried vegetables & fried potatoes

Argentinisches Rumpsteak 200 gr. € 29,80
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gebratenem Gemüse
Limousin beef rump steak with herb butter, fried potatoes & fried vegetables

Argentinisches Rumpsteak 400 gr. € 52,50
mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites und gebratenes Gemüse
Limousin beef rump steak with pepper sauce, with French fries & fried vegetables

Aus Fluss und Meer

Variation vom Fisch € 29,90
auf zarten Gemüsestreifen mit Kurkuma dazu Kartoffelplätzchen
Variation of fish on tender vegetable strips with turmeric with potato patties

Hausspezialitäten

„Nürnberger Rostbratwürstchen“ € 18,80
mit gerösteten Speckstreifen, Sauerkraut und Kartoffelpüree
„Nuremberg grilled sausages“ with roasted bacon strips, sauerkraut and mashed potatoes

„Himmel und Ähd“ eine „rheinische Spezialität“ € 18,80
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

„Haxenpfännchen“ € 20,70
Geschmortes Haxenfleisch mit Zwiebeln,
hausgemachtem Kartoffelpüree und Rotkohl
Braised knuckle of meat with onions, homemade mashed potatoes & red cabbage

Geschnetzeltes vom Schweinefilet € 21,80
in leichter Senfsauce mit Böhnchen und Bratkartoffeln
Sliced pork fillet in a light mustard sauce with beans and fried potatoes

Sauerbraten vom Rind, mit viel Liebe geschmort, € 22,80
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

Knusprige ofenfrische Haxe € 23,90
mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
Fresh roasted knuckle of pork with sauerkraut and mashed potatoes

„Pfefferpfännchen“ € 25,20
Schweinemedallions mit feuriger Pfeffersauce,
buntem Gemüse und Bratkartoffeln
Pork medallions with fiery pepper sauce, vegetables and fried potatoes

Anser Burger

„Frankenheim Spezialburger“

€ 20,90

200 gr. vom Limousin Weiderind, hausgemachte Chili - Hollandaise,
Gurke, Zwiebeln, Tomate, gebratener Speck , Cheddarkäse und Pommes frites
200gr of Limousin beef, homemade chili hollandaise, cucumber, onions, tomato, fried bacon,
cheddar cheese and French fries

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.

Vegetarische Gerichte

Herzhafte Käsespätzle

€ 18,60

mit Röstzwiebeln im Pfännchen serviert

Hearty cheese spaetzle with roasted onions served in a pan

Strudel mit Auberginen-Tomaten-Füllung

€ 21,50

auf Rote-Bete-Püree und Basilikumschaum

Strudel with aubergine and tomato filling on beetroot puree and basil foam

Salate

Salat „Rustikal“

€ 16,50

Jahreszeitliche Salate mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern

„Rustic“ salad with fried potatoes and two fried eggs

Salat „Wielandstrasse“

€ 19,90

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 € 13,80
Curry sausage with french fries

Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel mit Dessertsauce € 8,50
Lukewarm apple strudel with dessert sauce

Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Dessertsauce € 8,60
Chocolate tartles with liquid chocolate centre and dessert sauc

*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 35 14 47

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 | € 2,80 |
| Warsteiner herb vom Faß 0,3l | € 4,00 |
| Alsterwasser 0,3l | € 4,00 |
| König Ludwig Weißbier 0,5l | € 5,40 |

Alkoholfreie Getränke

| | |
|----------------------------|--------|
| Warsteiner herb 0,33l | € 4,20 |
| König Ludwig Weißbier 0,5l | € 5,40 |
| Tafelwasser 0,2l | € 2,70 |
| Tafelwasser still 0,2l | € 2,70 |
| Apfelschorle 0,2l | € 2,90 |
| Pepsi Cola 0,2l | € 2,90 |
| Pepsi Cola Zero 0,2l | € 2,90 |
| Mirinda 0,2l | € 2,90 |
| Selters 0,75l | € 7,50 |
| Selters Naturell 0,75l | € 7,50 |

Warme Getränke

| | |
|--------------------|--------|
| Tasse Kaffee | € 2,80 |
| Espresso | € 2,80 |
| Espresso macchiato | € 2,80 |
| Milchkaffee | € 3,80 |
| Cappuccino | € 3,80 |
| Teesorten | € 2,80 |

Internationale Spirituosen (2 cl)

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

Produkte aus eigener Herstellung

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

Offene Weine und Aperitif (0,2l)

| | |
|--|--------|
| Chardonnay | € 6,80 |
| Grauer Burgunder, trocken | € 6,80 |
| Merlot | € 6,80 |
| Kalkstein Rosé | € 7,00 |
| trocken, Weingut Espenhof, Rheinhessen | |
| Aperol Spritz | € 7,10 |

Weissweine (0,75l)

| | |
|--|---------|
| Domaine du Tariquet – Classic | € 23,00 |
| trocken, Cotes de Gascogne IGP | |
| Espenhof Grauer Burgunder | € 28,00 |
| trocken, Weingut Espenhof, Rheinhessen | |
| Grüner Veltliner DAC Classic | € 28,90 |
| trocken, Weingut Prechtel, Zellerndorf | |
| Weißburgunder (Pinot blanc) | € 29,20 |
| trocken, Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz | |
| Scheurebe feinherb | € 30,90 |
| Weingut Tobias Rickes, Bad Kreuznach | |
| Weisenstein Riesling Kabinett | € 36,00 |
| trocken, Thanisch, Mosel | |
| Jermann Sauvignon blanc | € 75,00 |
| trocken, Weingut Jermann, Venezia Giulia IGT | |

Roséweine (0,75l)

| | |
|--|---------|
| Kalkstein Rose | € 25,00 |
| trocken, Weingut Espenhof, Rheinhessen | |

Rotweine (0,75l)

| | |
|---|---------|
| Primitivo Sasseo Salento | € 38,70 |
| trocken, Masseria Altemura, Apulien IGT | |
| Château Bel Air Cuvée | € 43,50 |
| trocken, Lussac St. Emilion, Bordeaux | |
| Purist Spätburgunder | € 45,00 |
| trocken, Adeneuer, Ahr | |
| CH Cuvée Hirsch | € 48,50 |
| Lemberger, Pinot Noir und Cabernet | |
| trocken, Christian Hirsch, Württemberg | |

Prosecco & Champagner

| | |
|----------------|----------|
| Mionetto 0,75l | € 29,50 |
| Pommery 0,75l | € 110,00 |