

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

Cremige Kürbissuppe € 8,90
Creamy pumpkin soup

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 € 20,40
Breaded pork escalope with French fries

„Cordon bleu“ € 23,40
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. € 33,80
Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebel – Senfkruste, gebratenem Gemüse und Bratkartoffeln
Rumpsteak topped with mustard onions, fried vegetables & fried potatoes

Argentinisches Rumpsteak 200 gr. € 31,80
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gebratenem Gemüse
Limousin beef rump steak with herb butter, fried potatoes & fried vegetables

Aus Fluss und Meer

Heringsstipp „Hausfrauen Art“

€ 17,90

im Steinguttöpfchen serviert dazu leckere Bratkartoffeln

Herring tip „Hausfrauen Art“ served in earthenware pot with tasty fried potatoes

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 Apfelring, Kartoffelpüree und Apfelkompott

“Himmel und Ähd” fried black pudding with braised onions, fried apple ring, mashed potatoes and apple compote

„Königsberger Klopse“ nach Omas Rezept

€ 16,80

mit Kaperntunke, Salzkartoffeln und Gewürzgurke

„Königsberger Klopse“ with caper sauce, boiled potatoes and gherkin

„Haxenpfännchen“

€ 21,90

Geschmortes Haxenfleisch mit

hausgemachtem Kartoffelpüree und Rotkohl

Braised knuckle of meat with homemade mashed potatoes & red cabbage

Sauerbraten vom Rind, mit viel Liebe geschmort,

€ 22,80

in Rosinensauce mit gehobelten Mandeln dekoriert

dazu Kartoffelklöße und Apfelkompott

Beef Sauerbraten, braised with love, in raisin sauce decorated with sliced almonds, served with potato dumplings and stewed apples

Knusprige ofenfrische Haxe

€ 23,90

mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

Fresh roasted knuckle of pork with sauerkraut and mashed potatoes

Gebratener Leberkäse

€ 15,90

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Fried meat loaf with fried egg and fried potatoes

Wildgulasch aus eigener Jagd

€ 29,00

mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle

Game goulash from our own hunt with red cabbage and homemade spaetzle

Unser 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

Veganes Gemüsecurry mit Basmatireis

€ 18,80

Vegan vegetable curry with basmati rice

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit in Butter gebratenem Kürbis

€ 18,50

Homemade potato gnocci with butter-fried pumpkin

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
Curry sausage with french fries

€ 13,80

Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel mit Dessertsauce Lukewarm apple strudel with dessert sauce	€ 8,50
Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Dessertsauce Chocolate tarts with liquid chocolate centre and dessert sauc	€ 8,60

*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	€ 2,90
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	€ 2,80
Tafelwasser still 0,2l	€ 2,80
Apfelschorle 0,2l	€ 3,00
Pepsi Cola 0,2l	€ 3,00
Pepsi Cola Zero 0,2l	€ 3,00
Mirinda 0,2l	€ 3,00
Selters 0,75l	€ 7,60
Selters Naturell 0,75l	€ 7,60

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,90
Espresso	€ 2,90
Espresso macchiato	€ 2,90
Milchkaffee	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,90
Teesorten	€ 2,80

Internationale Spirituosen (2 cl)

Weißer Korn 32%	€ 3,00
Samtkragen	€ 3,10
Rum Bacardi White	€ 3,60
Wodka	€ 3,60
Jägermeister	€ 3,80
Malteser Aquavit	€ 3,80
Williams Birne	€ 4,65
Himbeergeist	€ 4,65
Jack Daniels	€ 4,80
Hennessy Cognac	€ 4,80

Produkte aus eigener Herstellung

Altbierbrand 2cl	€ 4,10
Rätemateng 2cl	€ 3,90
Premium Kräuterlikör 42%	

Offene Weine und Aperitif (0,2l)

Chardonnay	€ 6,90
Grauer Burgunder, trocken	€ 6,90
Merlot	€ 6,90
Kalkstein Rosé	€ 7,20
trocken, Weingut Espenhof, Rheinhessen	
Aperol Spritz	€ 7,30

Weissweine (0,75l)

Domaine du Tariquet – Classic	€ 23,00
trocken, Côtes de Gascogne IGP	
Espenhof Grauer Burgunder	€ 29,50
trocken, Weingut Espenhof, Rheinhessen	
Grüner Veltliner DAC Classic	€ 29,50
trocken, Weingut Prechtl, Zellerndorf	
Weißburgunder (Pinot blanc)	€ 30,90
trocken, Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz	
Scheurebe feinherb	€ 30,90
Weingut Tobias Rickes, Bad Kreuznach	
Weisenstein Riesling Kabinett	€ 37,90
halbtrocken, Thanisch, Mosel	
Jermann Sauvignon blanc	€ 75,00
trocken, Weingut Jermann, Venezia Giulia IGT	

Roséweine (0,75l)

Kalkstein Rose	€ 25,50
trocken, Weingut Espenhof, Rheinhessen	

Rotweine (0,75l)

Primitivo Sasseo Salento	€ 38,70
trocken, Masseria Altamura, Apulien IGT	
Château Bel Air Cuvée	€ 46,20
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	€ 32,50
Pommery 0,75l	€ 110,00