

# 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

**Vegane Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe mit gerösteten Kernen** € 8,90  
Vegan carrot, coconut and ginger soup with roasted seeds

**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 200gr.** € 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 Steinguttopfchen 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 Apfeling, 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 offenfrische 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

## *Anser Burger*

„Frankenheim Spezialburger“

€ 20,90

200 gr. vom Limousin Weiderind, hausgemachte Chili - Hollandaise,

Gurke, Zwiebeln, Tomate, gebratener Speck, Cheddar-Käse 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 Semmelknödel

€ 20,20

mit Käsefüllung auf Ratatouille

Homemade bread dumplings filled with cheese, served on ratatouille

## *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 tartles 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, Cotes de Gascogne IGP               |         |
| Espenhof Grauer Burgunder                    | € 29,50 |
| trocken, Weingut Espenhof, Rheinhessen       |         |
| Grüner Veltliner DAC Classic                 | € 29,50 |
| trocken, Weingut Prechtel, 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 Altemura, 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 |