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 € 9,80
Creamy pumpkin soup

Terrine hausgemachte Gulaschsuppe € 9,90
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 and fried potatoes

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

Aus Fluss und Meer

Paniertes Rotbarschfilet € 24,80
mit hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur
Breaded redfish fillet with homemade remoulade sauce, pan-fried potatoes and a side salad

Hausspezialitäten

„Nürnberger Rostbratwürstchen“ € 19,50
mit gerösteten Speckstreifen, Sauerkraut und Kartoffelpüree
„Nuremberg grilled sausages“ with roasted bacon strips, sauerkraut and mashed potatoes

„Himmel und Ähd“ eine „rheinische Spezialität“ € 19,50
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

Hacksteak á la Meyer € 19,90
mit Spiegelei und Bratkartoffeln
Meyer-style minced steak with fried egg and fried potatoes

„Haxenpfännchen“ € 21,90
Geschmortes Haxenfleisch mit
hausgemachtem Kartoffelpüree und Rotkohl
Braised knuckle of meat with homemade mashed potatoes and red cabbage

Sauerbraten vom Rind, mit viel Liebe geschmort, € 23,80
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 € 24,90
mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
Fresh roasted knuckle of pork with sauerkraut and mashed potatoes

Gebratener Leberkäse € 16,90
mit Spiegelei und Bratkartoffeln
Fried meat loaf with fried egg and fried potatoes

Unser Burger

„Frankenheim Spezialburger“ € 22,90
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 € 19,50
mit Röstzwiebeln im Pfännchen serviert
Hearty cheese spaetzle with roasted onions served in a pan

Veganes Gemüsecurry mit Basmatireis € 20,50
Vegan vegetable curry with basmati rice

Hausgemachte Schupfnudeln € 19,80
mit geschmortem Hokkaido-Kürbis
Homemade potato noodles with braised Hokkaido pumpkin

Salate

Salat „Rustikal“ € 18,50
Jahreszeitliche Salate mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern
„Rustic“ salad with fried potatoes and two fried eggs

Salat „Wielandstraße“ € 20,20
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 € 9,50
Lukewarm apple strudel with dessert sauce

Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Dessertsauce € 9,50
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!

Bitte zahlen Sie ausschließlich gegen Vorlage Ihrer Rechnung!

Unsere Biere

Frankenheim Alt vom Faß 0,25l	**€ 2,90**
Warsteiner herb vom Faß 0,3l	**€ 4,00**
Warsteiner herb vom Faß 0,5l	**€ 6,60**
Oberbräu Hell vom Faß 0,3l	**€ 4,00**
Oberbräu Hell vom Faß 0,5l	**€ 6,60**
Alsterwasser 0,3l	**€ 4,00**
König Ludwig Weißbier 0,5l	**€ 5,40**

Alkoholfreie Getränke

Warsteiner herb 0,33l	**€ 4,20**
Oberbräu Hell 0,33l	**€ 4,20**
König Ludwig Weißbier 0,5l	**€ 5,40**
Selters Medium 0,25l	**€ 3,00**
Apfelschorle 0,2l	**€ 3,10**
Pepsi Cola 0,2l	**€ 3,10**
Pepsi Cola Zero 0,2l	**€ 3,10**
Mirinda 0,2l	**€ 3,10**
Selters 0,75l	**€ 8,20**
Selters Naturell 0,75l	**€ 8,20**

Warme Getränke

Tasse Kaffee	**€ 3,00**
Espresso	**€ 3,00**
Espresso macchiato	**€ 3,00**
Milchkaffee	**€ 4,00**
Cappuccino	**€ 4,00**
Teesorten	**€ 2,90**

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	**€ 7,90**

Weissweine (0,75l)

Espenhof Grauer Burgunder	**€ 29,50**
trocken, Weingut Espenhof, Rheinhessen	
Grüner Veltliner DAC Classic	**€ 32,50**
trocken, Weingut Prechtl, Zellerndorf	
Weißburgunder (Pinot blanc)	**€ 35,00**
trocken, Weingut Emil Bauer & Söhne, Pfalz	
Scheurebe feinherb	**€ 30,90**
Weingut Tobias Rickes, Bad Kreuznacht	
Weisenstein Riesling Kabinett	**€ 39,90**
halbtrocken, Thanisch, Mosel	
Jermann Sauvignon blanc	**€ 75,00**
trocken, Weingut Jermann, Venezia Giulia IGT	

Roséweine (0,75l)

Kalkstein Rose	**€ 26,90**
trocken, Weingut Espenhof, Rheinhessen	

Rotweine (0,75l)

Primitivo Sasseo Salento	**€ 39,50**
trocken, Masseria Altemura, Apulien IGT	
Château Bel Air Cuvée	**€ 48,20**
trocken, Lussac St. Emilion, Bordeaux	
Purist Spätburgunder	**€ 45,00**
trocken, Adeneuer, Ahr	
CH Cuvée Hirsch	**€ 53,20**
Lemberger, Pinot Noir und Cabernet	
trocken, Christian Hirsch, Württemberg	

Prosecco & Champagner

Mionetto 0,75l	**€ 34,90**
Pommery 0,75l	**€ 110,00**