

Speisen und Getränke



FRAUENTAL

Das Wirtshaus

*Grüß Gott oder ei Gude wie – lecker essen und trinken, entspannen oder feiern.
Wir wollen, dass Sie sich wohlfühlen und es sich einfach gut gehen lassen.*

Jungrindfleisch von der Naturweide Lahnaue Biedenkopf.
 Rüdiger Ruf, Hornbergstr. 2
 35232 Friedensdorf
 Tel.: 0157 79296564
 www.psreiten.de



Bio-Eier, Lammfleisch (saisonbedingt) von Norbert und Matthias Burk, Biolandbetrieb, Haselheide 1
 35232 Wolfgruben



Fleisch und Wurst vom Schwein von der Metzgerei Jürgen Ruppersberger
 Hospitalstraße 1
 35216 Biedenkopf
 Tel.: 06461-2388



Naturrüber Apfel-Direktsaft
 BUND Biedenkopf-Breidenbach-Dauphetal e. V.
 Landgrafenstraße 2
 35216 Biedenkopf
 Tel.: 0174 3929220
 bund.biedenkopf@bund.net



Echt aus unserer Heimat

Hessengold, Handkäs' mit Musik der Hessenklassiker, in Apfelwein, mit Landbrot	5.20
Curryworscht im Glas , ordentliche Portion mild, pikant oder extra scharf, mit Landbrot	5.50
Frankfurter Grie Soß' mit 4 halbe Bio-Eier und Kartoffeln	8.90
Hessisches Bauernpfännchen regionale Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Bauernspeck, ahle Woscht und Bio-Eiern	9.50
Hessenburger, ca. 200 g vom Jungrind von der Naturweide Lahnaue, nach Art des Hauses, plus ner Handvoll Pommes	9.00
Bierrekörper Riemen mit Bauernbrot, reicht meist für zwei Leut'	10.50
 Gute Schluck:	
Apfel-Direktsaft naturtrüb, aus heimischen Streuobst	0.2 l 2.50

Schon seit März 2016 bietet Ihnen das Wirtshaus Frauental leckere Speisen und Getränke speziell von Erzeugern aus dem Kreis Marburg-Biedenkopf an. Alles kommt aus kleineren Betrieben, aus sorgsamer Handproduktion, zum Teil rein Bio und ist kein Massenprodukt.



FRAUENTAL
Das Wirtshaus

*Frische Salate mit
leckeren Dressings
sind gesund und
machen fit*



*Omas hausgemachte
Röstis, frisch gebacken
mit Apfelmus
oder anders...*



*Feuer und Flamme
für einen "Elsass-
Fladen", heiss aus
dem Backofen...*



Flüssiges

Vorneweg empfehlen wir:

Apfel Sprizz

Sekt, Gin mit naturtrüben Apfelsaft

4.90

Rosato Sprizz

frischer Apero mit Hibiskus- und Orangenaromen

4.50

Griezeuch und vegetarisches

Wirtshaussalat

Verschiedene Salate der Saison mit gebratenen Putenstreifen
oder Schafskäse, wahlweise Schmand oder Himbeerdressing
mit Putenstreifen **und** Schafskäse

9.80

11.90

Bayrischer Backhendlsalat

Frischer Blattsalat

mit knusprigen Hendlbruststreifen

9.80

Kartoffelrösti

mit Räucherlachs und Kräuterquark

10.50

Kartoffelrösti

mit Apfelmus

7.50

Spezialitäten aus dem Backofen

Flammkuchen klassisch

Rahm, Speck und Zwiebeln

8.00

Flammkuchen mediterran

Rahm, Zwiebeln, Tomaten und Schafskäse

8.50

Schafskäse überbacken

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, warmes Baguette

7.80

Fischzeuch

Hessischer Schmandhering

mit Bratkartoffeln

9.50



FRAUENTAL
Das Wirtshaus



Geht doch nichts über ein leckeres Schnitzel mit gerösteten Zwiebeln...



Essen soviel wie geht, bei uns jeden Mittwoch mit Flammkuchen...



Wir freuen uns, daß es auch den kleinen Gästen gut schmeckt...

Saftige Wutzschnitzel

Wirtshausappen

Paniertes Schnitzel auf Bauernbrot mit Spiegelei und Salatbeilage

9.50

Hessenbub'*

Paniertes Schnitzel mit Schmand

11.50

Schnitzel Landmann*

mit geschmorten Zwiebeln

11.50

Wirtshauspfännchen*

Schnitzel mit frischen Champignons, Hollandaise überbacken

12.50

*Die Schnitzel reichen wir wahlweise mit Bratkartoffeln, Pommes frites oder Süßkartoffelpommes, Rösti
Alle Schnitzel auch als „Senioren-Teller“ möglich (= minus 2.- €)

Kleiner gemischter Beilagensalat

3.20

Immer wieder Mittwochs:

Flammkuchen-Festival (essen bis nix mehr geht)

Elsassfladen ohne Ende, fragen Sie nach unserer Sonderkarte

12.00

Für die Kleinen:

Räuberteller Lass' Dir Besteck und Teller bringen und räuber von deinen Eltern

kost nix

Kleines, paniertes Schnitzel mit Pommes

7.00



FRAUENTAL
Das Wirtshaus

Flammkuchen "Elsassfladen"

Klassiker Elsässer Art

Crème fraîche, Speck, Zwiebel 8.00

Klassiker Elsässer Art mit Käse

Crème fraîche, Speck, Zwiebel, Käse 8.50

Bauern Art

Crème fraîche, Speck, Tomate, Knoblauch 8.50

Schinkenlauch

Crème fraîche, gekochter Schinken 8.50

Champignons Speck

Crème fraîche, Speck, frische Champignons, Käse 8.50

Hawaii

Crème fraîche, gekochter Schinken, Ananas 8.50

Tonno

Crème fraîche, Thunfisch, Tomate, rote Zwiebel 8.50

Mediterran

Crème fraîche, Tomate, Schafskäse, Zwiebel 8.50

De Luxe

Crème fraîche, Räucherlachs, Rucola 9.50

Scharfes Feuer

Crème fraîche, Scharfe Salami, Jalapenos 8.50

Süße

Süßer Schmand, Apfelscheibe, Zucker und Zimt 8.00

Leicht beschwipst

Süßer Schmand, Apfelscheibe, Zucker und Zimt, Calvados flambiert 8.50

Happy Nutella

8.50

Als Kleinausgabe "Petit" 2.00 EURO günstiger

Immer Mittwochs:

Elsassfladen "All you can eat"*

pro Person 13.90 | Kinder von 7 bis 13 Jahren zahlen je Lebensjahr 0.50

*nur tischweise, nicht als Kleinausgabe "Petit" möglich

Und so funktioniert unser

All you can eat :

Sie haben die Möglichkeit - zu einem Festpreis - so viele Flammkuchen aus unserem Angebot zu verzehren, wie Sie können oder möchten.

Als Voraussetzung gilt lediglich, dass alle Gäste des Tisches am *All you can eat* teilnehmen.

Um Ihnen stets eine hohe Qualität zu garantieren, servieren wir:

Bis zu 6 Pers. 2 Flammkuchen je Runde

Bis zu 8 Pers. 3 Flammkuchen je Runde

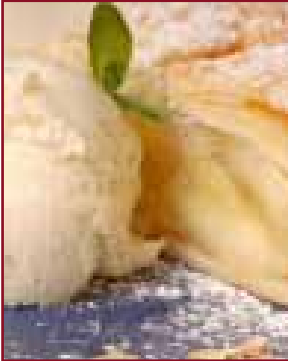
Bis zu 12 Pers. 4 Flammkuchen je Runde

Das *All you can eat* gilt als beendet, wenn mehr als ein Viertel eines Flammkuchens übrig bleibt.

Wir wünschen einen guten Appetit

FRAUENTAL
Das Wirtshaus

Schön was Leckeres
hinterher.
Man gönnt sich ja
sonst nix...



Zur guten Verdau-
ung oder einfach
nur so: Ein Schnäp-
schen in Ehren..

Für danach, hinne druff

Eis-Presso

Ein Espresso und eine Kugel Speiseeis

3.50

Blaubeerpfannkuchen

mit Vanilleeis

3.80

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce

4.50

„Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

4.80

Zur gescheiterten Verdauung

Hausschnaps

2.50



Speise-Informationen über Zutaten die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir separat in schriftlicher Form vorliegen. Bei Interesse können Sie diese Auflistung gerne einsehen, fragen Sie uns.



FRAUENTAL
Das Wirtshaus

Fassbiere

Veltins Pils	0.30 l	2.20
Veltins Pils	0.50 l	3.50
Veltins Pils	Maß	7.00
Bayreuther Hell	0.30 l	2.20
Bayreuther Hell	0.50 l	3.50
Bayreuther Hell	Maß	7.00
Bayreuther Landbier	0.30 l	2.20
Bayreuther Landbier	0.50 l	3.50
Bayreuther Landbier	Maß	7.00
Radler	0.30 l	2.20
(2/3 Helles, 1/3 Zitronenlimonade)	0.50 l	3.50
	Maß	7.00

Flaschenbiere

Maisels Hefeweizen	0.50 l	3.50
Maisels Dunkel	0.50 l	3.50
Maisels Kristall	0.50 l	3.50
Maisels Alkoholfrei	0.50 l	3.50
Veltins Alkoholfrei	0.33 l	2.20

Äppler Spezialitäten

Apfelwein	0.25 l	2.00
Apfelwein	0.50 l	3.80
Apfelwein	Bembel 1.00 l	6.50

Weine

Weißweine		
Hausschoppen Riesling trocken herzhaft, fruchtig	0.20 l	4.50
Hausschoppen Riesling feinherb leicht und süffig	0.20 l	4.50
Grauburgunder trocken frisch, elegant	0.20 l	4.50



Wenn's Wirtshaus aus alle Nähte platzt,
bitten wir um e bissche Geduld...

Rotweine

Dornfelder feinherb harmonisch, mild	0.20 l	4.50
Spätburgunder trocken rubinrot, rund	0.20 l	4.80

Rosee

Frühburgunder feinherb sommerfrisch	0.20 l	4.50
---	--------	------

Weinschorle weiß oder rot	0.20 l	4.00
Alle Weine auch zum probieren	0.10 l	2.50

Specials + Cocktails

Aperol Spritz	0.20 l	4.50
----------------------	--------	------

Rosato Mio

Rosato, Prosecco, Basilikum	0.20 l	4.50
-----------------------------	--------	------

Lillet Rosé Lillet, Himbeeren,
Schweppes Wild Berry

0.20 l	4.90
--------	------

Caipirinha

Cachaca, Limette, Rohrzucker, Lime Juice,	6.50
--	------

Alkoholfrei

Ipanema Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	5.00
--	------



FRAUENTAL
Das Wirtshaus

Spirituosen

Special Hessen

Hausschnaps	2 cl	2.50
Schlitzer Kümmel	2 cl	2.00
Mispelchen	2 cl	3.00

Schlitzer Destillerie aus´em Hesseland

Haselnuss-Spirituose 35%	2 cl	3.50
Kirschbrand 40%	2 cl	3.50
Mirabellenbrand 40%	2 cl	3.50
Williams Christ Brand 40%	2 cl	3.50
Aprikosenbrand 40%	2 cl	4.50
Bio Alter Apfelbrand 40%	2 cl	4.50
Bio Alter Zwetschgenbrand 40%	2 cl	5.00

Alte Prinz-Schnäpse vom Bodensee im Holzfaß gelagert

Alter Obstler 40%	2 cl	3.50
Alte Williams Birne 41%	2 cl	3.50
Alte Marille 41%	2 cl	3.50
Alte Haselnuß 41%	2 cl	3.50
Alte Kirsche 41%	2 cl	3.50
Alte Zwetschge 41%	2 cl	3.50

Magenbitter

Underberg	2 cl	2.00
Fernet Branca	2 cl	2.00
Jägermeister	2 cl	2.00
Ramazotti	2 cl	2.00

Süßes

Disaronno Amaretto ²	2 cl	2.00
Baileys ²	2 cl	2.00
Bratapfellikör	2 cl	2.50
Xuxu	4 cl	2.50

Alkoholfreies

Bio-Limonade nach Oma´s Rezept

Rhabarber Limonade	0.20 l	3.00
Zitrone naturtrüb	0.20 l	3.00
Zitrone Ingwer	0.20 l	3.00
Orangenlimonade	0.20 l	3.00

Apfelschorle von den

Streuobstwiesen Biedenkopf	0.30 l	2.50
----------------------------	--------	------

Almdudler ¹⁰	0.20 l	2.20
Afri Cola ²	0.20 l	2.20
Afri Cola ohne Zucker ^{2,10,11}	0.20 l	2.20
Bluna ^{2,9,10}	0.20 l	2.20
Bluna Zitrone ¹⁰	0.20 l	2.20

Bad Camberger Taunusquelle

Classic, Medium, Naturelle	0.25 l	2.20
Classic, Medium, Naturelle	0.75 l	4.80

Schweppes Bitter Lemon, ^{3,9}

Ginger Ale, ^{3,9} Tonic Water ³ je	0.20 l	2.50
--	--------	------

Vio Johannisbeerschorle	0.30 l	2.80
Vio Rhabarberschorle	0.30 l	2.80
Vio Bio Limette-Gurke	0.30 l	3.00

Warme Getränke

Große Tasse Kaffee	2.00
Espresso	1.80
Cappuccino	2.50
Latte Macchiato	2.50
Große Tasse Schokolade	2.50
Teekännchen, nach Auswahl	3.00
Grog	3.50

1 = koffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff(en), 3 = chininhaltig, 4 = mit Taurin, 5 = mit Schwefeldioxyd, 6 = mit Schwärzungsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = mit Antioxidationsmittel, 10 = mit Konservierungsstoff(en), 11 = enthält eine Phenylalaninquelle, 12 = mit Geschmacksverstärker(n), 13 = mit Milcheiweiß, 14 = gewachst

FRAUENTAL

Öffnungszeiten:

Von Mittwoch bis einschließlich Sonntag,
ab 17:00 Uhr. Von Mai bis September, Sonntags schon ab 12:00 Uhr.

Das Wirtshaus

Im Frauental 1
35216 Biedenkopf

Kontakt:

Telefon: 064 61/98 90 90 1
Web: www.wirtshaus-frauental.de
Mail: info@wirtshaus-frauental.de



FRAUENTAL
Das Wirtshaus