

# *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.*



*Ob im Sommer oder Winter, in Hessen gehört zum Bier oder Äppler 'n echte Handkäs'*



*Traditionell und hessisch gut: Unser Hering mit Schmand...*



*Das schmeckt immer: Ein bißchen Supp, ein bißchen Worscht...*

# Echt aus unserer Heimat

**Hessische Tapas**  
mit frischen Produkten aus der Region:

- Oberhessische Kartoffelsupp'** mit einem Knobelinchen 4.00
- Hüttenberger Handkäs'** mit Musik in Appelwoi 4.00
- Sachsenhäuser Schneegestöber** angemachter Camenbert 4.00
- Grie Soß'** mit 2 halbe Bio-Eier (Saison abhängig) 4.00
- Hannebambel** paniert gebratener Handkäs' auf Rösti, Schmand 4.00
- Hessischer Schmandhering** 4.00
- Ahle Worscht** mit saurer Gurke 4.00
- Vogelsberger Kartoffelbratwurst** 4.00
- Bierrekörper Knobelinchen** 4.00
- Geräucherter Jungrindschinken** von der Naturweide Lahnaue 4.00
- Für kluge Rechner:** 3 Tapas-Gerichte 10.00

Zu allen Tapas gibts leckeres Bauernbrot

## Hinnedruff

- Hessischer Tequila** 2.00



**FRAUENTAL**  
*Das Wirtshaus*

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



Lambratwurst und Bio-Eier  
 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-Breiden-  
 bach-Dauphetal e. V.  
 Landgrafenstraße 2  
 35216 Biedenkopf  
 Tel.: 0174 3929220  
 bund.biedenkopf@bund.net



# Echt aus unserer Heimat

## Bierreköpper Riemen

mit Bauernbrot, reicht meist für zwei Leut' 9.80

**Hessisches Bauernpfännchen** regionale Bratkartoffeln mit  
 Zwiebeln, Bauernspeck, ahle Woscht und Bio-Eiern 8.90

## Hessisches Woschtbrett

Roher Schinken, Ahle Woscht, Schwartemagen, Leberwoscht,  
 Landbrot und en Kümmel 9.80

**2 Lambratwürstchen** vom Lamm aus dem Hinterland,  
 mit Wirtshauskraut und Bratkartoffeln 10.50

**Hessenburger, ca. 200 g** vom Jungrind von der Naturweide  
 Lahnaue, nach Art des Hauses, plus ner Handvoll Pommes 9.00

**Rumpsteak, ca. 200 g** vom Jungrind von der Naturweide  
 Lahnaue, mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat 19.50

## Gute Schluck:

### Apfel-Direktsaft

naturrüb, aus heimischen Streuobst 0.2 l 2.50

Ab Ende 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



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



*So'n Hinkelche ist leicht, sehr schmackhaft und äußerst bekömmlich...*



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

## Softige Wutzschnitzel

### Wirtshausplatten

Paniertes Schnitzel auf Bauernbrot mit Spiegelei und Salatbeilage

8.90

### Hessenbub'\*

Paniertes Schnitzel mit Schmand

10.50

### Schnitzel Landmann\*

mit geschmorten Zwiebeln

10.50

### Wirtshauspfännchen\*

Schnitzel mit frischen Champignons, Hollandaise überbacken

11.50

\*Die Schnitzel reichen wir wahlweise mit Bratkartoffeln, Pommes frites oder Süßkartoffelpommes

Alle Schnitzel auch als „Senioren-Teller“ möglich (= minus 2.- €)

### Kleiner gemischter Beilagensalat

3.20

Pommes frites solo ne ordentliche Portion

3.50

Portion Ketchup oder Mayo zum dunge

0.50

### Birrekörper Pflastersteine

Schweinemedallions auf Rösti, mit Birne und Gorgonzola überbacken

14.50

## Geflatter

### Woi-Hinkelche

Hähnchenbrust in Rieslingsauce und Bandnudeln

10.50

## 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.-



**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

9.50

11.90

### Bayrischer Backhendlsalat

Frischer Blattsalat

mit knusprigen Hendlbruststreifen

9.80

### Kartoffelrösti

mit Räucherlachs und Kräuterquark

9.50

### Kartoffelrösti

mit Apfelmus

7.00

## 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

7.20

## Fischzeuch

### Hessischer Schmandhering

mit Bratkartoffeln

8.40



**FRAUENTAL**  
*Das Wirtshaus*



*Logo, ohne Curryworscht läuft in Hessen so gut wie gar nix...*



*Der stramme Franz-Josef - oder auch Max genannt, ein Dauerhit...*



*Die rote Wurst, auch Stracke genannt, ist ein echtes hesisches Kulturgut...*



## Brotzeit

<b>Portion Obazta</b> mit Laugenbrezn	5.20
<b>Curryworscht im Glas</b> , ordentliche Portion mild, pikant oder extra scharf, mit Landbrot	5.50
<b>Strammer Franz-Josef</b> mit rohem oder gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern	7.50
<b>Hessisches Woschtbrett</b> Roher Schinken, Ahle Woscht, Schwartemagen, Leberwoscht, Landbrot und en Kümmel	9.80
<b>Bierrekörper Riemen</b> mit Bauernbrot, reicht meist für zwei Leut'	9.80

## Für danach, hinne druff

<b>Eis-Presso</b> Ein Espresso und eine Kugel Speiseeis	3.50
<b>Blaubeerpfannkuchen</b> mit Vanilleeis	3.80
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	4.50
<b>„Heiße Liebe“</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4.50

## Zur Verdauung

<b>Hausschnaps</b>	2.50
--------------------	------

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



**FRAUENTAL**  
*Das Wirtshaus*

## Fassbiere

<b>Veltins</b> Pils	0.30 l	2.20
<b>Veltins</b> Pils	0.50 l	3.50
<b>Veltins</b> Pils	Maß	7.00

<b>Bayreuther</b> Hell	0.30 l	2.20
<b>Bayreuther</b> Hell	0.50 l	3.50
<b>Bayreuther</b> Hell	Maß	7.00

<b>Bayreuther</b> Landbier	0.30 l	2.20
<b>Bayreuther</b> Landbier	0.50 l	3.50
<b>Bayreuther</b> Landbier	Maß	7.00

<b>Radler</b>	0.30 l	2.20
(2/3 Helles, 1/3 Zitronenlimonade)	0.50 l	3.50
	Maß	7.00

## Flaschenbiere

<b>Maisels</b> Hefeweizen	0.50 l	3.50
<b>Maisels</b> Dunkel	0.50 l	3.50
<b>Maisels</b> Kristall	0.50 l	3.50
<b>Maisels</b> Alkoholfrei	0.50 l	3.50

<b>Veltins</b> Alkoholfrei	0.33 l	2.20
----------------------------	--------	------

## Äppler Spezialitäten

<b>Apfelwein</b>	0.25 l	2.00
<b>Apfelwein</b>	0.50 l	3.80
<b>Apfelwein</b>	Bembel 1.00 l	6.50

## Weine

Aus dem **Rheingau**,  
von unserem Hauswinzer Erik Andersson,  
**Schamari Mühle Johannisberg**

### Weißweine

<b>Hausschoppen Riesling</b> trocken herzhaft, fruchtig	0.20 l	4.30
<b>Hausschoppen Riesling</b> feinherb leicht und süffig	0.20 l	4.30
<b>Grauburgunder</b> trocken frisch, elegant	0.20 l	4.30



Rheingau-Winzer Erik Andersson

### Rotweine

<b>Dornfelder</b> feinherb harmonisch, mild	0.20 l	4.30
<b>Spätburgunder</b> trocken rubinrot, rund	0.20 l	4.50

### Rosee

<b>Frühburgunder</b> feinherb sommerfrisch	0.20 l	4.30
---	--------	------

<b>Weinschorle</b> weiß oder rot	0.20 l	3.80
Alle Weine auch zum probieren	0.10 l	2.50

## Specials + Cocktails

<b>Apfel Spritz</b>	0.20 l	4.90
<b>Aperol Spritz</b>	0.20 l	4.50

### Rosato Mio

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

<b>Lillet Rosé</b> Lillet, Himbeeren, Schweppes Wild Berry	0.20 l	4.90
---	--------	------

<b>Hugo's</b>	0.20 l	4.50
---------------	--------	------

### Caipirinha

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

<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	6.00
---	------

### Wild Banana

Kirschlikör, Bananensaft	6.00
--------------------------	------

<b>43er Milch</b> 4cl 43er, Milch, Eis	6.00
--	------

### Alkoholfrei

<b>Ipanema</b> Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	5.00
--	------

# Spirituosen

<b>Special Hessen</b>		
<b>Hausschnaps</b>	2 cl	2.50
<b>Schlitzer Kümmel</b>	2 cl	2.00
<b>Mispelchen</b>	2 cl	3.00

## Schlitzer Destillerie aus´em Hessenland

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

## Alte Prinz-Schnäpse vom Bodensee im Holzfaß gelagert

<b>Alter Obstler 40%</b>	2 cl	3.50
<b>Alte Williams Birne 41%</b>	2 cl	3.50
<b>Alte Marille 41%</b>	2 cl	3.50
<b>Alte Haselnuß 41%</b>	2 cl	3.50
<b>Alte Kirsche 41%</b>	2 cl	3.50
<b>Alte Zwetschge 41%</b>	2 cl	3.50

## Magenbitter

<b>Underberg</b>	2 cl	2.00
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	2.00
<b>Jägermeister</b>	2 cl	2.00
<b>Ramazotti</b>	2 cl	2.00

## Diverse Spirituosen

<b>Grappa</b>	2 cl	2.50
<b>Absolut Wodka*</b>	2 cl	2.50
<b>Bacardi*</b>	2 cl	2.00
<b>Asbach Uralt*</b>	2 cl	2.00
<b>Tequila Silver, Tequila Gold</b>	je 2 cl	2.00
<b>Jim Beam*</b>	2 cl	2.00
<b>Jack Daniels*</b>	2 cl	2.50

\*Als Longdrink + 1.00

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

## Süßes

<b>Disaronno Amaretto <sup>2</sup></b>	2 cl	2.00
<b>Baileys <sup>2</sup></b>	2 cl	2.00
<b>Bratapfellokör</b>	2 cl	2.50
<b>Xuxu</b>	4 cl	2.50

## Alkoholfreies

<b>Almdudler <sup>10</sup></b>	0.20 l	2.20
<b>Coca Cola <sup>2</sup></b>	0.20 l	2.20
<b>Coca Cola light <sup>2,10,11</sup></b>	0.20 l	2.20
<b>Fanta <sup>2,9,10</sup></b>	0.20 l	2.20
<b>Sprite <sup>10</sup></b>	0.20 l	2.20
<b>Bad Camberger Taunusquelle</b>		
Classic, Medium, Naturelle	0.25 l	2.20
Classic, Medium, Naturelle	0.75 l	4.80
<b>Schweppes Bitter Lemon, <sup>3,9</sup></b>		
Ginger Ale, <sup>3,9</sup> Tonic Water <sup>3</sup>	je 0.20 l	2.50

## Säfte und Fruchtschorlen

<b>Apfel-, Orangen-, Bananen-, Kirsch- und Maracujasaft alle</b>	je 0.20 l	2.50
<b>Apfelschorle von den Streuobstwiesen Biedenkopf</b>	0.30 l	2.50
<b>Vio Johannisbeerschorle</b>	0.30 l	2.80
<b>Vio Rhabarberschorle</b>	0.30 l	2.80
<b>Vio Bio Limette-Gurke</b>	0.30 l	3.00

## Warme Getränke

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

# FRAUENTAL

**Öffnungszeiten:** *Das Wirtshaus*

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

Im Fraental 1  
35216 Biedenkopf

## Kontakt:

Telefon: 064 61/98 90 90 1

Web: [www.wirtshaus-fraental.de](http://www.wirtshaus-fraental.de)

Mail: [info@wirtshaus-fraental.de](mailto:info@wirtshaus-fraental.de)