

# *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 Ruppertsberger  
 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

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

## Gute Schluck:

<b>Apfel-Direktsaft</b> 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 geba-  
cken mit Apfelmus  
oder anders...*



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



## Flüssiges

Vorneweg empfehlen wir:

### Apfel Sprizz

Sekt, Gin mit naturtrüben Apfelsaft

4.90

### Rosato Sprizz

frischer Aperio 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 überbacken

### Schafskäse

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, warmes Baguette

7.80

### Käsespätzle

mit Käse und Röstzwiebeln, Salatbeilage

8.50

## 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...*

## Softige Wutzschnitzel

### Wirtshausshappen

Paniertes Schnitzel auf Bauernbrot mit Spiegelei und Salatbeilage

9.50

### Hessenbub'\*

Paniertes Schnitzel mit Grüner Soße

12.50

### Käskopp\*

Paniertes Schnitzel mit Kochkäs' überbacken

12.50

### Schnitzel Landmann\*

mit geschmorten Zwiebeln

12.50

### Wirtshauspfännchen\*

Schnitzel mit frischen Champignons, Hollandaise überbacken

13.50

\*Die Schnitzel reichen wir wahlweise mit Bratkartoffeln, Pommes frites und Rösti

Süßkartoffelpommes gibt's mit 1.- € Aufpreis

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, Sonderkarte nächste Seite

13.90

## 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

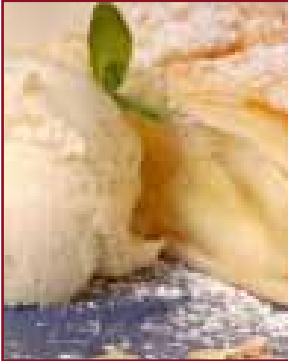
Bis zu 12 Pers. 4 Flammkuchen je Runde

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 Leckerer hinterher.  
Man gönnt sich ja sonst nix...



Zur guten Verdauung oder einfach nur so: Ein Schnäpschen 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 gescheiten Verdauung

### Hausschnaps

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

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



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

## Rotweine

<b>Dornfelder</b> feinherb harmonisch, mild	0.20 l	4.50
<b>Spätburgunder</b> trocken rubinrot, rund	0.20 l	4.80

## Rosee

<b>Frühburgunder</b> feinherb sommerfrisch	0.20 l	4.50
---	--------	------

<b>Weinschorle</b> weiß oder rot	0.20 l	4.00
Alle Weine auch zum probieren	0.10 l	2.50

## Specials + Cocktails

<b>Aperol Spritz</b>	0.20 l	4.50
----------------------	--------	------

<b>Rosato Mio</b> Rosato, Prosecco, Basilikum	0.20 l	4.50
--	--------	------

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

<b>Caipirinha</b> Cachaca, Limette, Rohrzucker, Lime Juice,	6.50
--	------

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



**FRAUENTAL**  
Das Wirtshaus

## Spirituosen

### Special Hessen

<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 Hesseland

<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

### Süßes

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

## Alkoholfreies

### Bio-Limonade nach Oma´s Rezept

<b>Rhabarber Limonade</b>	0.20 l	3.00
<b>Zitrone naturtrüb</b>	0.20 l	3.00
<b>Zitrone Ingwer</b>	0.20 l	3.00
<b>Orangenlimonade</b>	0.20 l	3.00

### Apfelschorle von den

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

<b>Almdudler <sup>10</sup></b>	0.20 l	2.20
--------------------------------	--------	------

<b>Afri Cola <sup>2</sup></b>	0.20 l	2.20
-------------------------------	--------	------

<b>Afri Cola ohne Zucker <sup>2,10,11</sup></b>	0.20 l	2.20
---	--------	------

<b>Bluna <sup>2,9,10</sup></b>	0.20 l	2.20
--------------------------------	--------	------

<b>Bluna Zitrone <sup>10</sup></b>	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, <sup>3,9</sup>

Ginger Ale, <sup>3,9</sup> Tonic Water <sup>3</sup> je	0.20 l	2.50
--	--------	------

## 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
-------------	------

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.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,

*Das Wirtshaus*

Im Frauental 1  
35216 Biedenkopf

### Kontakt:

Telefon: 064 61/98 90 90 1

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

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



FRAUENTAL  
*Das Wirtshaus*