

*"Hessens Beste",  
wir gehören dazu*



# 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.*

*Speisen und Getränke*

Jungrindfleisch von der Naturweide Lahnauweide 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 und Metzgerei Werner Grebe  
35216 Biedenkopf



## Vorne weck un Kleinkram

<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kürbisöl und -kerne	5.50
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Bauernbrot	6.50
<b>Hessische Pommes</b> mit Schmand und Bacon	7.00
<b>Curryworscht</b> , ne ordentliche Portion im Glas, dazu Pommes	9.50

## Griezeuch vegetarisch, vegan

<b>Überbackener Schafskäse</b> Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, warmes Baguette	9.00
<b>Wirtshaussalat</b> Verschiedene Salate der Saison mit Schmand oder Himbeerdressing + gebratene Hähnchenstreifen + Schafskäse	9.50 + 4.00 + 4.00
<b>Hessischer Schmandhering</b> mit Bratkartoffeln	14.50
<b>Kartoffelrösti</b> mit Räucherlachs und Kräuter-Dip, Salatbeilage	15.50
<b>Gemüsepuffer</b> (Rote Beete, Kürbis, Walnuss-Brokkoli) dazu ein Dip, Salatbeilage	14.50

Zu dieser Karte gibt's meistens auch noch zusätzliche Schmankerl.  
Fragen Sie uns deshalb einfach nach unseren saisonalen Speisen.



**FRAUENTAL**  
Das Wirtshaus



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



*Geht doch nix über so  
ein schön gebratenes  
Wutzschnitzel mit  
Zwiebeln obedruff...*



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

## *Echt aus unserer Heimat: vom Rind und der Wutz*

**Hessenburger, ca. 200 g** nach Art des Hauses. Mit ner Handvoll Pommes, Bio zertifiziert oder "Veggie" 14.50

**Schnitzel "Wiener Art"\***  
paniertes Schnitzel mit Salat 14.50

**Schnitzel "Olaf"\***  
mit Spiegelei auf knusprigem Bacon 15.50

**Schnitzel "Landmann"\***  
Paniertes Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln 15.50

**Wirtshauspfännchen\***  
Paniertes Schnitzel (oder Hähnchenbrust) mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise überbacken 16.50

**Schweinelendchen** mit Champignonrahm und Kroketten 18.50

\*Gerichte wahlweise mit Pommes frites oder Rösti.

**Süßkartoffelpommes oder Bratkartoffeln** gibt's mit 2.- € Aufpreis.  
Alle Schnitzel auch als „Senioren-Teller“ möglich (= minus 2.- €)

**Salat im Gläschen** 5.50

## *Für die Kleinen:*

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

**Rösti** mit Apfelmus 6.00

**Kleines, paniertes Schnitzel** mit Pommes 7.00

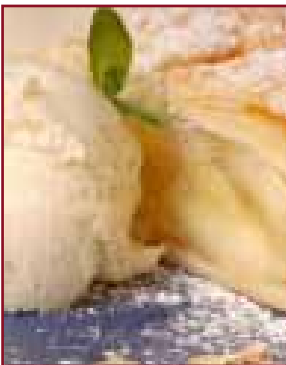


**FRAUENTAL**  
*Das Wirtshaus*

*Flammkuchen  
frisch aus dem Ofen,  
ein Hochgenuss...*



*Brizza, die andere  
Pizza, aus knusprigem  
Laugenteig...*



*Schön was Leckerer  
hinterher.  
Man gönnt sich ja  
sonst nix...*

## Flammkuchen knusprig gebacken

### Flammkuchen "Klassisch"

Flammkuchen mit Creme fraiche  
sowie Speckwürfelchen und Zwiebeln

11.00

### Flammkuchen "Mediterran"

Flammkuchen mit Creme fraiche  
sowie Tomaten, Schafskäse und Zwiebeln

12.00

## Brizza ofenfrische Laugenpizza

### Brizza "Hessish BBQ"

mit BBQ-Schmand, Pulled Pork,  
Zwiebel, Käse, Krautsalat

13.00

### Brizza "Bayrisch"

mit Obatzter-Schmand, Speck, Zwiebel, Käse

12.00

### Brizza "Mediterran"

mit Schmand, Zwiebel, Schafskäse,  
Tomaten

12.00

## Für danach, hinne druff

### Eis-Presso

Ein Espresso und eine Kugel Speiseeis

4.50

### „Hesse-Becher“

Vanilleeis, Appelbrei, Sahne, Eierlikör, Hauch Zimt

6.00

### Für Unentschlossene

Espresso, Praline und ein Eierlikörchen

6.00

### Palatschinken

gefüllt mit Schoki und Vanilleeis

6.50

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

<b>Veltins</b> Pils	0.30 l	3.00
<b>Veltins</b> Pils	0.50 l	4.50
<b>Bayreuther</b> Hell	0.30 l	3.00
<b>Bayreuther</b> Hell	0.50 l	4.50
<b>Bayreuther</b> Landbier	0.30 l	3.00
<b>Bayreuther</b> Landbier	0.50 l	4.50
<b>Radler</b>	0.30 l	3.00
(2/3 Helles,	0.50 l	4.50

## Flaschenbiere

<b>Maisels</b> Hefeweizen	0.50 l	4.50
<b>Maisels</b> Dunkel	0.50 l	4.50
<b>Maisels</b> Kristall	0.50 l	4.50
<b>Maisels</b> Alkoholfrei	0.50 l	4.50
<b>Veltins</b> Alkoholfrei	0.33 l	3.20

## Äppler Spezialitäten

<b>Apfelwein</b>	0.25 l	3.00
<b>Apfelwein</b>	0.50 l	4.00
<b>Apfelwein</b> Bembel	1.00 l	7.00

## Weine

### Weißweine

<b>Hausschoppen Riesling</b> trocken herzhaft, fruchtig	0.20 l	5.50
<b>Hausschoppen Riesling</b> feinherb leicht und süffig	0.20 l	5.50
<b>Grauburgunder</b> trocken frisch, elegant	0.20 l	5.70



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

### Rotweine

<b>Dornfelder</b> feinherb harmonisch, mild	0.20 l	5.50
<b>Spätburgunder</b> trocken rubinrot, rund	0.20 l	5.70

### Rosee

<b>Frühburgunder</b> feinherb sommerfrisch	0.20 l	5.50
<b>Weinschorle</b> weiß oder rot	0.20 l	4.70

## Specials + Spritziges

<b>Aperol Spritz</b>	0.20 l	6.00
<b>Rosato Mio</b> Rosato, Prosecco, Basilikum	0.20 l	6.00
<b>Lillet Rosé</b> Lillet, Himbeeren, Schweppes Wild Berry	0.20 l	6.00
<b>Glas Prosecco</b>	0.10 l	3.50



**FRAUENTAL**  
Das Wirtshaus

## Spirituosen

### Special Hessen

<b>Hausschnaps</b>	2 cl	2.50
<b>Schlitzer Kümmel</b>	2 cl	2.50
<b>Hess. Tequilla</b>	2 cl	3.00

### Birkenhof

#### feine Spirituosen im Holzfaß gereift

<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	3.00
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	3.00
<b>Jägermeister</b>	2 cl	3.00
<b>Ramazotti</b>	2 cl	3.00

### Süßes

<b>Disaronno Amaretto <sup>2</sup></b>	2 cl	3.00
<b>Baileys <sup>2</sup></b>	2 cl	3.00
<b>Bratapfellikör</b>	2 cl	3.00
<b>Xuxu</b>	4 cl	3.00

## Alkoholfreies

### Bio-Limonade nach Oma's Rezept

<b>Rhabarber Limonade</b>	0.33 l	3.50
<b>Zitrone naturtrüb</b>	0.33 l	3.50
<b>Orange</b>	0.33 l	3.50
<b>Apfel</b>	0.33 l	3.50

<b>Orig. Spezi <sup>2,9,10</sup></b>	0.50 l	4.50
<b>Coca Cola <sup>2</sup></b>	0.33 l	3.50
<b>Coca Cola light <sup>2,10,11</sup></b>	0.33 l	3.50

### Bad Camberger Taunusquelle

Classic, Medium, Naturelle	0.25 l	3.00
Classic, Medium, Naturelle	0.75 l	5.50

## Warme Getränke

<b>Große Tasse Kaffee</b>	3.00
<b>Espresso</b>	2.50
<b>Cappuccino</b>	3.50
<b>Latte Macchiato</b>	3.50
<b>Große Tasse Schokolade</b>	3.50
<b>Teekännchen, nach Auswahl</b>	3.50
<b>Grog</b>	4.00

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

# FRAUENTAL

*Das Wirtshaus*

Im Frauental 1  
35216 Biedenkopf

### Öffnungszeiten:

Auf Grund der besonderen Ausnahmesituation, können wir leider hier keine verbindlichen Öffnungstage nennen, *blöd gelle?*

### 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*