

Kleines Frankfurt

	6,90 €
Hausgemachtes Kartoffelrahmsüppchen mit gebratener Mettwurst ^{5,9} Homemade potato soup with "Mettwurst"	
2 Handkäse mit Musik Bauernbrot und Butter ³ Special local Cheese from curdled milk, farmhouse bread and butter	4,90 €
Handkäse im Speckmantel mit Salatgarnitur Bauernbrot, Butter und Kräuterquark Special local Cheese, with Bacon, Butter, Bread and Quark	11,90 €
Frankfurter Tapas Teller (glutenfrei – ohne grüne Soße) mit verschiedenen hessischen Spezialitäten Handkäse, ^{1,3} Paprikamettenden, Quark, Grüne Soße ^{3,4} Selection of Starters from local specialities, Mixed Pickles ^{1,3,4}	11,90 €
Frankfurter grüne Soße aus den Oberräder Gärten ^{1,2,3} mit vier halben Eiern und Salzkartoffeln Cold sauce of seven local herbs from the "Oberräder Gardens" with eggs and boiled potatoes	11,90 €
Gebratene Lachsschnitte, Salzkartoffeln und grüner Sauce Fried salmon slices with green sauce and boiled potatoes	16,90 €

Leichtes Frankfurt

Rucola (glutenfrei & vegan) mit Parmesan und Pinienkernen, Sherrydressing rocket salad with raspberry vinegar, parmesan and pine nuts	12,90 €
Feinschmeckersalat (auch glutenfrei erhältlich) Knackig bunte Blattsalate mit üppiger Garnitur, Hausdressing ^{1,2,3} Hähnchenbrust, Rieslingsauce ^{1,2} und Baguette Salad with chicken, Riesling sauce and baguette	16,90 €
Ziegenkäse (glutenfrei) mit Honig gratiniert auf Rucola mit Balsamicodressing ^{1,2,4} Goat of Cheese, gratinated with honey on arugula salad	16,90 €
Zweierlei vom Lachs (graved- und geräuchert) an Kartoffelpuffer mit Honig-Dijon Senf-Sauce ^{1,2,4} Salmon served two ways: marinated and smoked with fried mashed potatoes with honey-dijon-mustard	14,90 €
Sylter Fischteller mit Räucher- und Graved Lachs, marinierten Shrimps, Schmand & Rösti	16,90 €

Frankfurter Schnitzel

Frankfurter Schnitzel 15,90 €
mit grüner Soße ^{1,2,3} und Bratkartoffeln

Schnitzel of Pork with sauce of seven local herbs and fried potatoes

Cordon Bleu Spezial 17,90 €
mit Allgäuer Käse ^{1,2,3} und gekochtem Schinken ⁵
gefüllt und Bratkartoffeln

Special Schnitzel filled with ham and cheese and fried potatoes

Bergbauernschnitzel 17,90 €
mit Speck ⁵ und Zwiebeln, Bratensoße ^{1,2,9} und Bratkartoffeln

„Hill Farmer Schnitzel“ with bacon and onions, gravy and fried potatoes

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 21,90 €
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat

Original Viennese Schnitzel of calf with fried potatoes, cranberry and salad of cucumers

Traditionelles Frankfurt

Flammkuchen Speck & Zwiebel
dazu kleiner Salat

Tarte Flambee with bacon and onions, with little salat

11,50 €

Flammkuchen „Heinz Schenk“
mit Handkäse & Musik

Tarte Flambee with hand-cheese and music

11,90 €

Hacksteak a la Mayer
mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln

“Hacksteak” with braised onions, fried eggs and fried potatoes

13,90 €

Allgäuer Käsespätzle^{1,2,3}
mit Salat

Original Allgäu cheese spaetzle with salad

12,90 €

Omas Speckpfannkuchen
an kleinem Salat

Grandma’s bacon pancake with little salad

12,90 €

1 / 4 Bauernente mit Kartoffelklößen und Salat

¼ Duck with potato dumplings and salad

16,90 €

Süßes Frankfurt

Schokoladentörtchen ^{1,2,3} mit flüssigem Schokoladenkern & Vanillesoße ^{1,2,3,9} Chocolate cupcake with fluid chocolate inside, vanilla sauces	7,90 €
Apfelstrudel ^{1,3,4} mit Vanilleeis & Schlagsahne ^{1,2,3} Apple strudel with vanilla ice and whipped cream	8,90 €
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Pflaumenkompott Kaiserschmarrn with vanilla sauce and plum compote	10,90 €

Wir wünschen einen guten Appetit!
Ihr Team Frankfurter Haus

¹ mit Konservierungsstoff

² mit Farbstoff

³ mit Antioxidationsmittel

⁴ mit Süßungsmittel (n)

⁵ mit Phosphat

⁶ geschwefelt

⁷ chininhaltig

⁸ coffeinhaltig

⁹ mit Geschmacksverstärker

¹⁰ enthält eine Phenylalaninquelle ¹¹
geschwärzt