

Frauenstein

Hinterweidenthal

Land
Gast
Haus



Speisekarte

History

Schon in den fünfziger Jahren war der Frauenstein ein beliebtes Ausflugsziel.

Als wir 1989 das Anwesen von der Familie Eitel erworben hatten, war es unser Bestreben, die Devise „Ländlich-Deftig-Frisch“ fortzuführen und auszubauen.

So werden die Forellen nach ihrer Bestellung frisch aus unserem Gewässer hinter dem Haus entnommen. Unser Gemüse, das wir direkt vom Pfälzer Großmarkt beziehen, wird täglich frisch zu knackigen Salaten verarbeitet.

Da die Pfalz über wunderbare Weinanbaugebiete verfügt, bieten wir ihnen regionale Weine der Vorderpfalz an.

Unsere heimischen Wurstspezialitäten wie der berühmte Saumagen beziehen wir von unserem Metzger in Hinterweidenthal.

Kundenwünsche wie glutenfreie Gerichte oder Verzicht auf bestimmte Zutaten bei Allergien werden gerne berücksichtigt.

Selbstverständlich servieren wir auch kleinere Portionen. Abschlag pro Gericht 2,50 €. Fragen sie bitte unser Team, bei welchen Gerichten dies möglich ist. Wir freuen uns, dass Sie da sind.

Ihre Familie Dörr und das Team vom
Landgasthaus am Frauenstein

Zusatzstoffkennzeichnung:

1) Geschmacksverstärker - 2) Konservierungsstoff - 3) Antioxidationsmittel - 4) Phosphat - 5) Chinin -
6) Koffein - 7) Farbstoff - 8) Süßungsmittel

Suppen und Soßen können Alkohol enthalten

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Team

Vorspeisen und kleine Gerichte

Markklößchensuppe ^[1]	€ 5,90
Potage du jour ⁽¹⁾	
Gulaschsuppe _i , hausgemacht und deftig, auf Wunsch scharf	als Vorspeise € 6,90
Soupe de goulasch , faite maison, copieuse, sur demande extra épicée	en entree
	als Hauptspeise € 14,90
	comme plat principal
Schinkenplatte _[1,2,3,4,8] , mit rohem Bauernschinken und gekochtem Hinterschinken, Brot und Butter	€ 15,90
Plateau des Jambons _[1,2,3,4,8] , Jambons cru paysan et jambon blanc ciut, pans et beurre	
Feine Matjesfilets , eingelegt in Zwiebeln und Kräutern, Essig und Öl, dazu Sahnemeerrettich ^[3] und Salzkartoffeln	€ 16,90
Filet de Harengs , marinés, avec des oignons, raiort à la crème et pommes de terre	
Frauensteins Wurstsalat _[1,2,3,4,8] , mit Zwiebelringen, Gewürzgurken, Tomaten und Paprika, wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln	€ 16,90
Salade de saucisse Frauensteins _[1,2,3,4,8] , avec oignons et pommes frites ou pommes de terre sautées	
Schwartenmagen _[2] eingelegt in Zwiebeln und Kräutern, Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln	€ 16,90
Fromage de tête _[2] , avec une vinaigrette aux oignons et pommes de terre sautées	
Pfalz	
Pfälzer Steak	
Rumpsteak 220gr. mit deftiger Zwiebelsoße, dazu Bauernbrot	€ 29,50
Rumpsteak 220gr avec sauce relevée aux oignons et pain de campagne	
Hinterweidenthaler Saumagen _[2,4] mit Sauerkraut und Bratensoße, dazu Bauernbrot	€ 17,50
Estomac de porc farci _[2,4] , garni de choucroute et pain de campagne	
Paar grobe Pfälzer Bratwürste _[2,4] mit Sauerkraut und Bauernbrot	€ 16,50
Paire de saucisses _[2,4] du Palatinat avec choucroute et pain de campagne	
Paar Pfälzer Leberknödel _[2,4] mit Sauerkraut und Bratensoße, dazu Bauernbrot	€ 16,50
Paire de boulette de foie _[2,4] du Palatinat avec choucroute et pain de campagne	
„Schiefer Sack“ _[2,4] 1 Bratwurst und 1 Leberknödel mit Sauerkraut und Bratensoße, dazu Bauernbrot	€ 16,50
1 boulette de foie _[2,4] et 1 saucisses _[2,4] du Palatinat avec choucroute et pain de campagne	
„Pfälzer Teller“ _[2,4] 1 Saumagen, 1 Bratwurst und 1 Leberknödel mit Sauerkraut und Bratensoße, dazu Bauernbrot	€ 20,50
1 boulette de foie _[2,4] , 1 Estomac de porc farci _[2,4] et 1 saucisses _[2,4] du Palatinat avec choucroute et pain de campagne	
Aufschlag Bratkartoffel statt Bauernbrot	€ 2,50
Supplément pour pommes de terre sautées	

Frischer Salat

Große Salatplatte von Blatt-, Rohkostsalaten^[1] und Wurstsalat^[1,2,3,4,8] € 16,90

Grande salade variée

avec des crudités, de la salade verte accompagnée de salade de saucisson

Frauenstein^[1,2,3,4,8]

Salatschüssel „Teufelstisch“ Variation von Rohkost- und Blattsalaten^[1] € 16,90

mit gekochtem Hinterschinken^[1,2,3,4] und Gouda^[7]

Salade saison

avec des crudités, de la salade verte, accompagnée de jambon cuit^[1,2,3,4] et de gouda^[7]

Bauernsalat^[1] € 17,90

mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln und Hirtenkäse

Salade paysanne^[1], variation Méditerranéenne avec des tomates, du concombre, piment, oignons et fromage type feta

Salat der Saison kleiner, gemischter Salat^[1] € 7,50

petite salade mixte^[1]

Vegetarisch

Käsespätzle^[2,7]

mit Röstzwiebeln

„Spätzle“ maison^[2,7] (nouilles)

gouda, oignons grillés

€ 15,90

„Weißer Käs“

Quark mit Zwiebeln, Petersilie und Paprika, dazu Bratkartoffeln

„Fromage blanc“, avec des oignons,

du persil, du poivron et des pommes de terre Sautées

€ 14,90

Hirtenkäse

kalt eingelegt mit milden Peperoni, Zwiebeln und Kräutern, Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln

Fromage type feta

mariné avec des piments doux, des oignons, des fines herbes, du vinaigre et de l'huile,

accompagné de nos pommes de terre sautées faites maison

€ 15,90

Frische Forellen

direkt aus dem Bach hinterm Haus

Forelle „Müllerin“

€ 26,90

gebackene Forelle mit Kräutern, Nussbutter und Dampfkartoffeln

truite meunière,

avec des herbes, du beurre noir, des pommes de terre

Forelle Elsässer Art

€ 28,90

gebackene Forelle mit gerösteten Mandelblättchen, dazu

Dampfkartoffeln

truite aux amandes (Alsace)

truite avec des amandes grillées, servie avec des pommes de terre

Frauenstein
Land
Gast
Haus
Hinterweidenthal

Toast

Hawaiitoast

mit gekochtem Hinterschinken^[1,2,3,4] und Ananas

überbacken mit Gouda^[7] an Salatbouquet^[1]

Toast „Hawaii“

avec du jambon cuit^[1,2,3,4]

de l'ananas, grillé avec du gouda^[7], salade variée^[1]

€ 15,90

Schlemmertost

mit gegrillter Schweinelende und Champignonsoße

auf Hinterschinken^[1,2,3,4], überbacken mit Gouda^[7] an Salatbouquet^[1]

toast gourmande

filet de porc grillé avec champignons^[1], jambon^[1,2,3,4], gouda^[7] et salade variée^[1]

€ 19,90

Panierte Schnitzelvariationen

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites <i>Escalope de porc pané, accompagnée de pommes frites</i>	€ 18,90
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit gekochtem Hinterschinken ^[1,2,3,4] und Gouda ^[7] , dazu Pommes Frites Cordon bleu de porc , farci au jambon cuit ^[1,2,3,4] , gouda ^[7] , garni de frites	€ 22,50
„Budapester Schnitzel“ mit Soße von eingelegter Paprika, Gewürzgurken und Zwiebeln dazu Kartoffelkroketten <i>Escalope de porc pané, avec sauce de poivrons marinés, cornichons et oignons et croquettes</i>	€ 21,90
Rahmschnitzel mit Rahmsauce und Kartoffelkroketten <i>Escalope de porc pané avec sauce à la crème et croquettes</i>	€ 20,90
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle <i>Escalope de porc pané avec sauce crémeuse aux champignons et spätzle maison</i>	€ 21,90
Zwiebelschnitzel mit deftiger Zwiebelsoße und Pommes Frites <i>Escalope de porc pané avec sauce relevée aux oignons et frites</i>	€ 20,90
Pfefferschnitzel mit pikanter Pfefferrahmsauce und Kartoffelkroketten <i>Escalope de porc pané avec une sauce à la crème au poivre et croquettes</i>	€ 21,90

Klassiker

Haustopf

gegrillte Schweinelende mit Champignonrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle

„Casseroles maison“, filet de porc grillé avec une
sauce aux champignons à la crème, Spätzle

€ 23,50

Gegrillte Schweinemedallions

in pikanter Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroketten

Medallions au porc grillés

avec une sauce à la crème au poivre, servi avec des croquettes

€ 23,50

Steaks

Beste Rumpsteaks aus kontrollierter Aufzucht.

Les meilleurs Rumpsteaks, provenant d'élevage contrôlés.

Rumpsteak mit Kräuterbutter	180 gr.	€ 28,50
avec du beurre aux herbes ou de l'oignon	250 gr.	€ 32,90

Rumpsteak mit Zwiebeln	180 gr.	€ 28,50
avec sauce relevée aux oignons	250 gr.	€ 32,90

„Pfeffersteak“ Rumpsteak mit pikanter Pfefferrahmsoße	180 gr.	€ 28,90
avec une sauce à la crème au poivre	250 gr.	€ 32,90

Zu allen Steaks reichen wir Pommes Frites
Nous servons des frites avec tous les steaks

Extras € 2,90

Kräuterbutter

Gebratene Zwiebeln

Soßen € 3,50

Bratensoße

Rahmsoße

Pfeffersoße

Zwiebelsoße

Champignonrahmsoße

Paprikasoße

Beilagensalat zum Hauptgericht € 3,50

Salade d'accompagnement pour le plat principal

Ketchup / Mayonnaise je € 0,50

Verpackungspauschale pro Einheit € 0,50

Heisse Getränke

Tasse Kaffee, Tasse Kaffee entkoffeiniert / <i>Café, Café „déca“</i>	€ 3,00
Pott Kaffee / <i>Une grande tasse de Café</i>	€ 4,30
Große Tasse Milchkaffee / <i>Une grand Café au Lait</i>	€ 4,30
Cappuccino	€ 4,30
Latte Macchiato	€ 4,30
Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,50
Espresso-Macchiato	€ 3,50
Becher heiße Schokolade / <i>Une tasse de chocolat chaud au lait</i>	€ 4,00

Unser Teeangebot

€ 4,50

Darjeeling
Pfefferminze
Kamille
Früchtetee
Grüner Tee

*Land
Gast
Haus*

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola/Cola Zero ^[6,7] , Fanta ^[2,3,7] , Sprite ^[2] , Spezi ^[2,3,6,7]	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 5,40
Orangensaft, Traubensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar	0,3l	€ 4,20
	0,5l	€ 5,70
Schweppes Bitter Lemon ^[5]	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 5,40
Saftschorle / Jus avec eau gazeuse	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 5,40

Mineralwasser

Bellaris classic	0,25l	€ 3,20
	0,75l	€ 5,50
Bellaris still	0,25l	€ 3,20
	0,75l	€ 5,50

Bier

Park Pils vom Fass / pression	0,3l	€ 4,00
	0,5l	€ 5,50
Valentins Weißbier naturtrüb vom Fass / pression	0,5l	€ 5,50
Valentins Weißbier dunkel	0,5l	€ 5,50
Radler ^[2] , Cola-Bier ^{2,6,7]} / panaché, cola et bière	0,3l	€ 4,00
	0,5l	€ 5,50
Park Frei	0,33l	€ 4,20
Valentins Weißbier alkoholfrei	0,5l	€ 5,50

Offene Weine

Weißweine / Vins blancs

Müller Thurgau trocken QbA / sec	0,25l	€ 5,50
Grauburgunder halbtrocken QbA / demi-sec	0,25l	€ 5,80
Riesling trocken QbA / sec	0,25l	€ 5,80
Riesling halbtrocken QbA / demi-sec	0,25l	€ 5,80
Gewürztraminer Spätlese	0,25l	€ 6,80

Rotweine / Vins rouges

Dornfelder trocken / sec	0,25l	€ 5,90
Dornfelder halbtrocken / demi-sec	0,25l	€ 5,90
Spätburgunder Rotwein trocken / sec	0,25l	€ 6,50

Weißherbst

Portugieser Weißherbst trocken / sec	0,25l	€ 5,80
Portugieser Weißherbst lieblich / demi-sec	0,25l	€ 5,80

Pfälzer Schorle

Rieslingschorle, Rotweinschorle, Weißherbstschorle	0,25l	€ 3,20
	0,5l	€ 5,50

Spirituosen

Aperitif

Martini weiß oder rot	€ 4,90
Campari-Orange ^[7]	€ 6,50
Aperol-Spritz	€ 7,90
Sekt auf Eis	€ 6,90

Digestif

Kirsch, Williams- Christ, Mirabell, Malteser, Saumagen, Ramazotti, Obstler, Jägermeister	2cl	€ 3,00
--	-----	--------

Frauenstein
Hinterweidenthal
Land
Gast
Haus

Dessert

Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis nach Wahl

€ 5,50

+ Sahne

€ 6,00

Eis & Heiß

3x Vanilleeis mit heißen Himbeeren + Sahne

€ 8,00

Schokoladenbecher

1x Vanille- und 2x Schokoladeneis, garniert mit heller und dunkler Schokosoße + Sahne

€ 7,50

Bueno Becher

2x Vanille- und 1x Schokoladeneis mit cremigem Haselnuss-Topping,
Schokoriegel + Sahne

€ 8,00

Eiskaffee / Eisschokolade

mit 2 Kugeln Vanilleeis + Sahne

€ 6,50

Bunter Kinderbecher

1x Vanille- und 1x Erdbeereis mit Smarties + Sahne

€ 5,00

Eierlikör Becher

3x Vanilleeis mit Eierlikör, Schokotopping + Sahne

€ 8,00

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis + Sahne

€ 7,50

Schokotörtchen

mit flüssigem Kern, Vanilleeis + Sahne

€ 8,50

Kaffee-Parfait

mit einem Espresso

€ 7,50