



Schloss Frankenberg

HERZLICH WILLKOMMEN
IM RESTAURANT AMTSHAUS

VORSPEISEN

Gratinierte Zwiebelsuppe

mit Käse Canapé

7,50 €

Kartoffelsuppe

mit Kräutercroutons

7,00 €

½ Rauchforelle

mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich | Salatbukett

10,50 €

Caesar Salad wahlweise

Croutons & Parmesan | Ceasar-Dressing | Sardellen

Natur

9,50 €

Original mit Hähnchenbruststreifen

14,50 €

Beilagensalat

gemischt klein

6,50 €

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal.



Schloss Frankenberg

HAUPTGÄNGE

Chili sin Carne

mit Krustenbrot

16,50 €

Süßkartoffelcurry

zweierlei Reis | Beilagensalat

16,50 €

Gebratener Karpfen mit Rote Beetesauce

Balsamicolinsen | Risoleekartoffeln

22,50 €

Fränkischer Sauerbraten vom Rind

Blaukraut | Kartoffelklöße

21,00 €

Zwiebelrostbraten vom Rind

Spätzle | Zwiebelsauce | Beilagensalat

28,50 €

Hähnchenbrust gebraten

buntes Karottengemüse | Weißwein-Risotto

21,50 €

Schnitzel Wiener Art

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

20,50 €

(Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch) alternativ auch m. Pommes

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal.



Schloss Frankenberg

UNSERE EMPFEHLUNG

HAUPTGÄNGE

Knusprige Karpfen Bites

mit Chips und Chilli Cheese Dip

18,50 €

Gebratenes Karpfenfilet

mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln

29,00 €

Karpfenfilet in Bierteig gebacken

Kartoffelsalat und Sauce Remoulade

22,50 €

Gedünstetes Karpfenfilet

auf Röstis mit Kräuterquark

24,50 €

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal.



Schloß Frankenberg

DESSERT

Cassis-Schnitte

mit weißem Schokoladenmousse 9,50 €

Schloss-Kaiserschmarrn

mit Vanilleeis oder Apfelkompott 9,50 €

(mit oder ohne Rosinen)

Zimtrolle

(Fränkisches Spezialgebäck) 4,50 €

Schneeballen

(Fränkisches Spezialgebäck) 4,50 €

2 Kugeln Eis

Schokolade | Vanille | Erdbeere 4,00 €

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal.



Schloss Frankenberg

APERITIF

Secco Amalie Löw – trocken – Schloss Frankenberg	0,1l	5,50 €
	0,75l	35,00 €
Aperol Spritz/Hugo/Limoncello Spritz	0,2l	8,50 €
San Bitter mit Wasser oder Orangensaft – alkoholfrei	0,2l	7,50 €

FRANKENBRUNNEN MINERALWASSER

Frankenbrunnen naturell	0,5l	4,50 €
Frankenbrunnen medium	0,5l	4,50 €

KERNS FRUCHTSÄFTE

Schorle: Apfel, Orange, Traube, Johannisbeernektar	0,4l	4,50 €
Pur: Apfel, Orange, Traube, Johannisbeernektar	0,4l	4,50 €

LIMONADEN

Coca-Cola / Cola Zero	0,33l	3,90 €
Fanta	0,33l	3,90 €
Mezzo Mix	0,33l	3,90 €

BIERE VON LANDWEHR BRÄU

Helles	0,5l	4,50 €
Pilsener	0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Bier	0,5l	4,50 €
Radler/Radler alkoholfrei	0,5l	4,00 €

BIERE VON GUTMANN

Gutmann Hefeweizen	0,5l	4,50 €
Gutmann Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,00 €

SPIRITUOSEN

Zwetschge	2cl	4,50 €
Williams-Christ-Birne	2cl	4,50 €
Limoncello – Limonaia San Sebastiano, Gardasee	2cl	4,50 €

KAFFEE AUS DER SIEBTRÄGERMASCHINE

Tasse Kaffee	3,50 €
Milchkaffee	4,00 €
Espresso/Doppelter Espresso	3,50 € / 4,50€
Cappuccino	4,00 €
Latte Macchiato	4,50 €
Heiße Schokolade	4,00 €

KÄNNCHEN TEE AUS DEM HAUSE DALLMAYR

Verschiedene Sorten:	4,80 €
Darjeeling First Flush, Ginseng Ingwer,	
Sonnengruss, Pfefferminze, Have a Nice Day	



Schloß Frankenberg

HAUSEIGENE WEINE VON SCHLOSS FRANKENBERG

Weinschorle Weiß	0,25l	4,00 €
	0,5l	6,00 €
2023 Silvaner (Qualitätswein trocken)	0,1l	4,00 €
	0,25l	7,00 €
	0,75l	27,00 €
2022 Riesling (Qualitätswein trocken)	0,1l	4,00 €
	0,25l	7,00 €
	0,75l	27,00 €
2021 Weissburgunder Louisenberg (Qualitätswein trocken)	0,1l	4,50 €
	0,25l	8,00 €
	0,75l	29,00 €
2023 Scheurebe Louisenberg (Qualitätswein trocken)	0,1l	4,50 €
	0,25l	8,00 €
	0,75l	29,00 €
2023 Roter Traminer Louisenberg (Qualitätswein trocken)	0,1l	4,50 €
	0,25l	8,00 €
	0,75l	29,00 €
2022 Blauer Sylvaner Louisenberg (Qualitätswein trocken)	0,1l	4,50 €
	0,25l	8,00 €
	0,75l	29,00 €
2022 Riesling Kabinett (Qualitätswein fruchtsüß)	0,1l	4,50 €
	0,25l	8,00 €
	0,75l	29,00 €
2023 Rosé Valentina Löw	0,1l	4,00 €
	0,25l	7,00 €
	0,75l	27,00 €
Rotwein 2022 Schloss Frankenberg Louise – Cuvée Rot	0,1l	4,00 €
	0,25l	7,00 €
	0,75l	27,00 €



Schloss Frankenberg

WEINE VON UNSEREN PARTNERN

Weisswein Cuba Cuvée Weiss Markus Meier

0,1l	4,50 €
0,25l	8,00 €
0,75l	29,50 €

2024 Silvaner Mathias Meimberg

0,1l	4,00 €
0,25l	7,00 €
0,75l	27,00 €

2020 Terrace Bay / Shiraz Florian

0,1l	6,50 €
0,25l	12,00 €
0,75l	44,00 €

2015 Runner Duck Red (Touriga Nacional)

0,1l	4,50 €
0,25l	8,00 €
0,75l	29,00 €



Unter der Leitung von Prof. Dr. Dr. Peter Löw wurde im Rahmen des European Heritage Projects das Weingut Vergenoegd Löw 2015 umfassend saniert und restrukturiert. Daher freuen wir uns, dass wir Ihnen die Rotweine aus unserem Partnerweingut hier auf Schloss Frankenberg präsentieren und servieren dürfen.

-Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor -

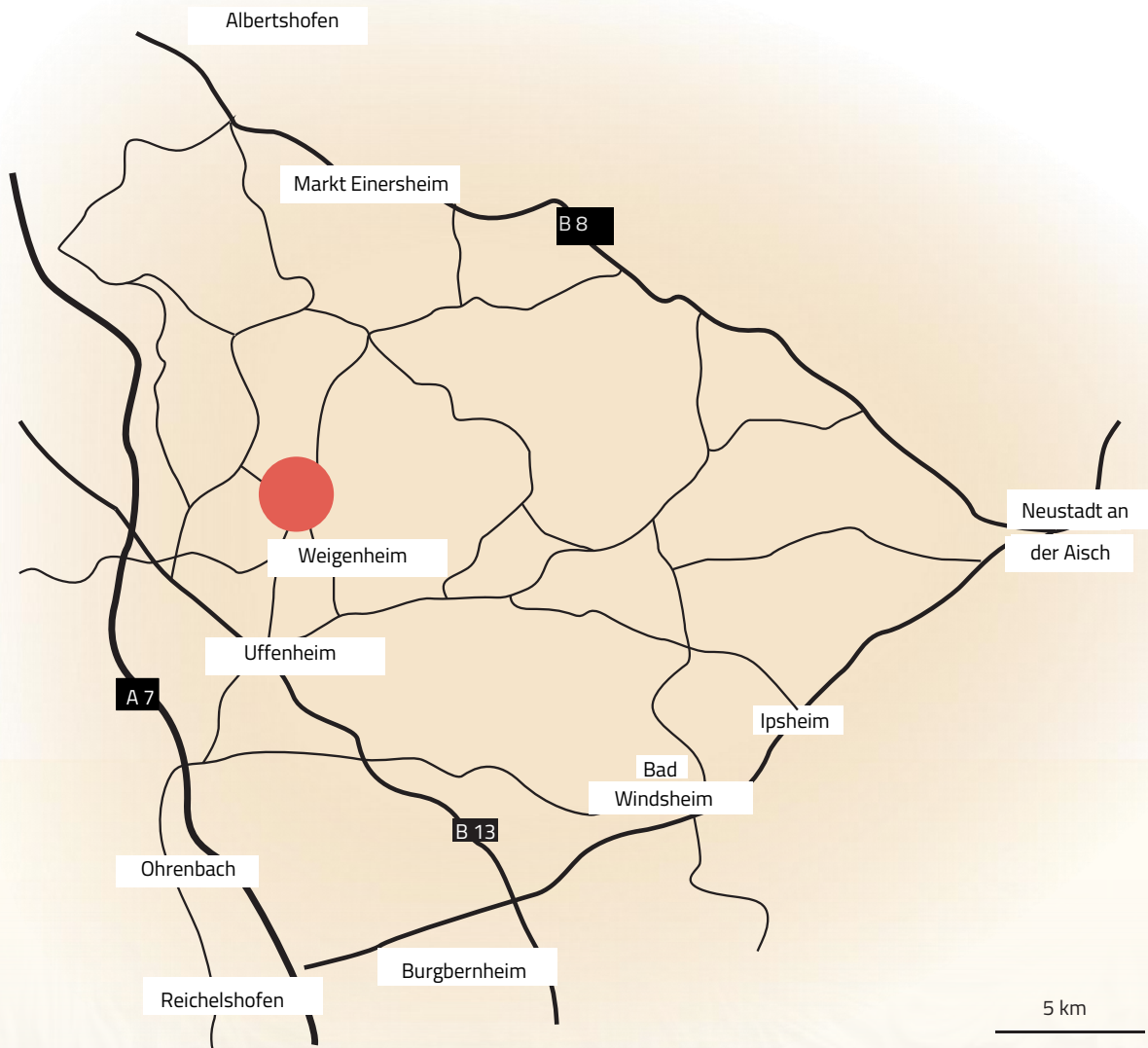
EIN WEITERES PRODUKT AUS DEM EUROPEAN HERITAGE PROJECT:
Liköre von Zitronen, Orangen und Grapefruits vom Ufer des Gardasees.





Schloß Frankenberg

UNSERE REGIONALEN PARTNER



Will Gemüsegroßhandel | Albertshofen | Gemüse | Brothaus | Burgbernheim | Brot
Stamer-Bräu | Burgbernheim | Craftbeer | Bäckerei Merkel | Ipsheim | Brot | Metzgerei
Schürmer | Ipsheim | Wurstwaren | Metzgerei Deininger by Stephan Jamm | Markt
Einersheim | Unterfränkische Wurstwaren | Frankenbrunnen | Neustadt an der Aisch |
Wasser | Landwehrbräu | Reichelshhofen | Bier | Metzgerei Rudolf Strenzel | Uffenheim |
Mittelfränkische Wurstwaren | Backhaus Grammetbauer | Uffenheim | Gebäck und
Brötchen | Sabine May | Weigenheim | Torten | Gärtnerei Mend | Weigenheim | Blumen |
Jäger Peter Pümmerlein | Weigenheim | Wildfleisch