

Restaurant zum Frauenwald



Liebe Gäste wir freuen uns, Sie wieder in unserem Restaurant
begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt !

Familie Stopp

Schwalbacherstrasse 93
66793 Schwarzenholz
Tel.: 06838/7622
Fax: 06838/7877

Internet: www.restaurant-frauenwald.de

Neue Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag und Mittwoch Geschlossen
Donnerstag, Freitag u. Samstag von 18 Uhr bis 21 Uhr
Sonntags von 11,30 Uhr bis 14 Uhr und von 18 Uhr bis 21 Uhr warme Küche
Wochentags Mittagstisch nur nach Telefonischer Absprache.

Liebe Gäste,

die mit Zusatzstoffen beinhaltenden Gerichte sind mit Fußnoten (1, 2, 3,) gekennzeichnet.

Die Allergenen Zutaten sind Alphabetisch (a, b, c, ...) gekennzeichnet.

Die Erläuterungen der einzelnen Fußnoten mit Zusatzstoffen und Allergene Zutaten

finden Sie auf der letzten Seite.

- Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung-



Unsere besondere Empfehlung

Allgäuer Käserahmsuppe
6,80 €

Löwenzahnsalat mit krossem Speck (3)
und Croûtons Kartoffelmarinade (9)
9,50 €

Hauptgerichte

Tagliatelle mit Waldpilzen, Zucchini, Auberginen,
Tomaten und frischem Parmesan (1),
Bunter Salatteller (1,5,9)
19,80 €

Roastbeef mit frischen Waldpilzen
Bratkartoffeln (3) und bunter Salatteller (1,5,9)
27,50 €

Wildgerichte

Wildschweinsauerbraten in eigener Soße,
Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
28,50 €

Hirschrückensteak mit Waldpilzen,
Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Knöpfe
33,50 €

Suppen

Kräftige Rindfleischsuppe (5) mit Nudeln und Ei
6,00 €

Französische Zwiebelsuppe
mit Weißbrotkrusteln und Käse (1) gratiniert
6,50 €

Warme Vorspeisen

Knusprig gebackene Champignonköpfe
mit Kräuterquark
7,50 €

½ Dtzd. Weinbergschnecken nach Elsässer Art
8,00 €

Gratinierter Schafskäse
mit Mediterranen Gemüse
und Knoblauchbaguette
9,00 €

Blätterteigpastetchen (1)
gefüllt mit feinem Ragout von Kalb und
Champignons
10,50 €

Für den kleinen Appetit

1/2 Hähnchen mit Brot
12,00 €

Toast Frauenwald (1,9)
Schweinefiletspitzen mit Champignonsahnesoße
und Käse überbacken
13,50 €

Kleines Rumpsteak mit Rohkostsalaten (1,9)
Röstzwiebeln und Kräuterbutter
18,00 €



Nudelgerichte

Makkaroni alla Bolognaise (1,3,4,5)
12,00 €

Spaghetti alla Bolognaise (1,3,4,5)
12,00 €

Vegetarische Gerichte

Gemüsepfanne
(Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten,
Knoblauch, Zucchini, Champignons und
Oliven gebraten) grüner Salatteller (5,9)
13,50 €

Für unsere Kleinen

Knöpfe mit Pilzrahmsauce (2,3,4) und Gemüse
7,50 €

Makkaroni alla Bolognaise(1,3,4,5) mini
8,50 €

Kinderschnitzel paniert, Pilzrahmsauce (2,3,4),
Pommes frites und Erbsen-Karottengemüse
9,00 €

Vom Schwein

Schnitzel nach Wiener Art
mit Pommes frites und bunter Salatteller (1,5,9)
16,50 €

Schnitzel paniert,
Pilzrahmsauce (2,3,4) oder Zigeunersauce (5)
mit Pommes frites und bunter Salatteller (1,5,9)
17,80 €

Filettopf Frauenwald (2,3,4,5,9)
Schweinefiletspitzen Pilzrahmsauce auf Knöpfe
mit Käse (1) gratiniert, bunter Salatteller (1,5,9)
18,50 €

Schweinemedallions in Champagnerrahmsauce (5,9)
mit Kartoffelkroketten und bunter Salatteller (1,5,9)
19,50 €

Vom Kalb

Kalbszunge Westmoreland in feiner Madeirasauce
Gurkenwürfel, Salzkartoffeln, Erbsen und
Karottengemüse
18,50 €

Cordon bleu (3,4)
mit Pommes frites und bunter Salatteller (1,5,9)
21,50 €

Geschnetzeltes auf Züricher Art
mit feiner Pilzrahmsauce (2,3,4), Gouda (1),
Knöpfe und bunter Salatteller (1,5,9)
22,50 €

Vom Rind

Wiener Zwiebelrostbraten)
(Feine Sauce mit Knoblauch und Kümmel),
Kartoffelklöße (2,4) und bunter Salatteller (1,5,9)
24,00 €

Roastbeef vom Grill
mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter,
Pommes frites und bunter Salatteller (1,5,9)
25,50 €

Rinderfilet gebraten in Pfefferrahmsauce (2,3,4)
Pommes frites und bunter Salatteller (1,5,9)
36,00 €

STEAK-KARTE



Grillgerichte vom Schwein

Schweinerückensteak ca. 250 gr. / 400 gr.
11,50 € / 13,00 €

Schweinefilet ca. 250 gr.
mit Knoblauch gespickt
13,50 €

Grillgerichte vom Rind

Roastbeef ca. 250 gr. / 400 gr.
17,00 € / 25,50 €

Flank Steak „Frauenwald BBQ Style“
Gegrillt und in BBQ Crunch gewendet 300 gr.
24,50 €

**Zu allen Grillgerichten reichen wir
Kräuterbutter und drei Dippsößen.**

Wahlweise Beilagen und Soßen

Pommes frites, Kroketten, Knöpfle,
2,80

Bratkartoffeln (3), Rösti
3,00 €

Folienkartoffel mit Kräuterquark oder
Potatas (Kartoffelstücke frittiert)
mit Kräuterquark
3,50 €

Frisches Gemüse vom Tage
4,20 €

Steak Salat (1,5,9)
5,50 €

Pfeffersoße (2,3,4)
2,50 €

Röstzwiebeln
2,00 €

Fischgericht

„Meeresfrüchte“
frisch vom Markt, in Hummerrahmsauce (1)
Lachs, Rotbarschfilet, Rotzunge, Garnelen,
Reis und Blattsalate (5,9)
24,00 €

Lachsschnitte auf Bandnudeln
mit frischen Waldpilzen und Blattsalate (5,9)
26,50 €

Geflügel

Geschnetzeltes von der Putenbrust
mit Currysoße Reis und grüner Salat (5,9)
17,80 €

Salatvergnügen

Salatteller „Art des Chefs“
Rohkost (1,9), Blattsalate, Tomaten, Eier, panierte
Schnitzelstreifen, französische Salatmarinade (5,9)
14,50 €

„Fitness – Salat“
Rohkost (1,9), Blattsalate, Tomaten, Eier, gebratene
Putenstreifen, französische Salatmarinade (5,9)
14,50 €

Salatteller „Neptun“
bunte Saisonsalate mit gebratenen Meeresfrüchten
(Lachs, Rotbarsch, Tilapia, Garnelen)
französische Salatmarinade (5,9)
17,50 €



Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne
Vanille-, Schoko-, Erdbeere und Nusseis
5,50 €

Coupe Danemark
Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne
5,80 €

Eisflamme
Eiskrem Vanille, heiße Himbeersoße, Sahne
6,00 €

Apfelküchlein mit Vanilleeis und Sahne
6,20 €

Amaretto- Zauber, Eiskrem Marple-Walnuss,
heißer Mandellikör, Sahne
6,80 €

Zusatzstoffe:

“mit Farbstoff“(1), “mit Konservierungsstoff“(2), “mit Nitritpökelsalz“(3),
“mit Antioxidationsmittel“(4), “mit Geschmacksverstärker“(5),
“geschwefelt“(6), “geschwärzt“(7), “gewachst“(8), “
mit Süßungsmittel(n)“(9), “kann bei übermäßigem Verzehr abführend
wirken“(10), “mit Phosphat“(11),