



Schloß Frankenberg

HERZLICH WILLKOMMEN
IM RESTAURANT AMTSHAUS

VORSPEISEN

Gratinierte Zwiebelsuppe

7,50 €

Mostsuppe

mit Zimtcroutons

7,00 €

½ Rauchforelle

mit Preiselbeer-Sahneerrettich | Salatbukett

9,50 €

Caesar Salad nature

Croutons & Parmesan | Caesar-Dressing

9,50 €

Caesar Salad original

mit Sardellen & mit Hähnchenbruststreifen

14,50 €

Beilagensalat

gemischt klein

5,50 €

Beilagensalat

gemischt groß

9,50 €

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



Schloss Frankenberg

UNSERE EMPFEHLUNGEN

HAUPTGÄNGE

Indischer Linsen-Dal

mit Naan ind. Brot oder Reis

15,50 €

Zander gebraten auf Rahmlauch

mit Thymianjus & Risoleekartoffeln

22,50 €

Fränkischer Sauerbraten vom Rind

Blaukraut | Kartoffelkloß

21,00 €

Zwiebelrostbraten vom Rind

Spätzle | Zwiebelsauce | Beilagensalat

28,50 €

Hähnchenbrust gebraten

auf Röstgemüse mit Pestognocchi

20,50 €

Schnitzel Wiener Art

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

(Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch) alternativ auch m. Pommes

20,50 €

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



Schloss Frankenberg

UNSERE EMPFEHLUNG

HAUPTGÄNGE

Kalbsrückensteak

mit Zwiebelmus gratiniert
Grüner Spargel | Kartoffelkrapfen
29,00 €

Schloss-Burger vom Rind

(mit od. ohne Käse)
Steakhouse Pommes
24,50 €

Beyond-Burger

rein pflanzlich (Vegan) ohne Käse natürlich
Salatblatt, Relish, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Kraut & Chili Cheese Dip
21,00 €

Portion Steakhouse Pommes

(mit Ketchup & Mayonnaise)
4,50 €

Portion Beilagen extra

(Klöße, Gemüse, Kartoffeln, etc.)
4,50 €

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



Schloß Frankenberg

DESSERT

Schokoladen Variation

Auf Beerenragout | Brownie | Mousse & Schoko-Eis
9,50 €

Schloss-Kaiserschmarrn

mit Vanilleeis oder Apfelkompott
(mit oder ohne Rosinen)
8,50 €

Schneeballen

(Fränkisches Spezialgebäck)
4,50 €

2 Kugeln Eis

4,50 €

Indisches Karotten Halwa mit Mangosorbet

6,50 €

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



Schloss Frankenberg

APERITIF

Secco Amalie Löw – trocken – Schloss Frankenberg	0,1l	4,50 €
	0,75l	26,00 €
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	3,90 €
Frankenbrunnen medium	0,5l	3,90 €

KERNS FRUCHTSÄFTE

Schorle: Apfel, Orange, Traube, Johannisbeernektar	0,2l / 0,4l	3,00 € / 3,80 €
Pur: Apfel, Orange, Traube, Johannisbeernektar	0,2l / 0,4l	3,20 € / 4,00 €

LIMONADEN

Coca-Cola / Cola Zero	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,00 €
Fanta	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,00 €
Cola-Mix	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,00 €

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 RONNEFELDT

Verschiedene Sorten:	4,80 €
Greenleaf, Morgentau, Darjeeling Summer Gold, Earl Grey, Red Berries, Cream Orange, Pfefferminz, Wellness Tee, Verbene	



Schloß Frankenberg

HAUSEIGENE WEINE VON SCHLOSS FRANKENBERG

Weinschorle weiß	0,25l	3,50 €
	0,5 l	4,80 €
2023 Silvaner (Qualitätswein trocken)	0,1l	3,50 €
	0,25l	6,00 €
	0,75l	20,00 €
2022 Riesling (Qualitätswein trocken)	0,1l	3,50 €
	0,25l	6,00 €
	0,75l	20,00 €
2021 Weissburgunder Louisenberg (Qualitätswein trocken)	0,1l	4,00 €
	0,25l	8,00 €
	0,75l	25,00 €
2023 Scheurebe Louisenberg (Qualitätswein trocken)	0,1l	4,00 €
	0,25l	9,00 €
	0,75l	27,00 €
2023 Roter Traminer Louisenberg (Qualitätswein trocken)	0,1l	4,00 €
	0,25l	8,00 €
	0,75l	25,00 €
2022 Blauer Sylvaner Louisenberg (Qualitätswein trocken)	0,1l	4,00 €
	0,25l	9,00 €
	0,75l	28,00 €
2022 Riesling Kabinett (Qualitätswein fruchtsüß)	0,1l	3,80 €
	0,25l	8,00 €
	0,75l	25,00 €
2023 Rosé Valentina Löw	0,1l	3,50 €
	0,25l	6,00 €
	0,75l	19,00 €

WEINE VON UNSEREN PARTNERN



Schloss Frankenberg

Weisswein Cuba Cuvée Weiss Markus Meier

0,1l	3,50 €
0,25l	6,00 €
0,75l	18,50 €

2024 Silvaner Mathias Meimberg

0,1l	3,50 €
0,25l	7,00 €
0,75l	20,00 €

Rotwein 2022 Schloss Frankenberg
Louise – Cuvée Rot

0,1l	3,50 €
0,25l	8,00 €
0,75l	23,00 €

2020 Terrace Bay / Shiraz Florian

0,1l	6,50 €
0,25l	10,00 €
0,75l	29,00 €

2015 Runner Duck Red (Touriga Nacional)

0,1l	4,50 €
0,25l	8,00 €



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.

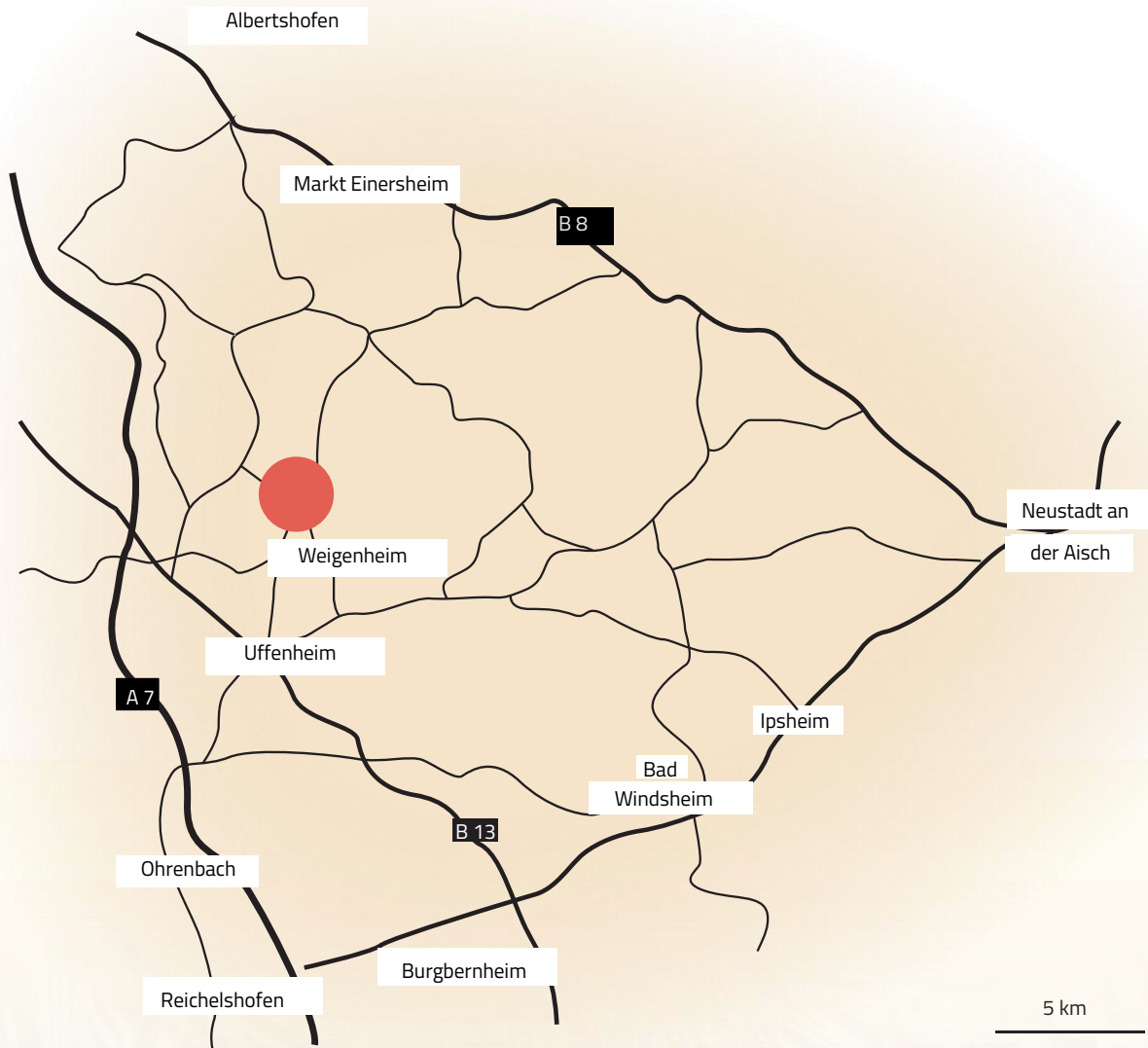
25,00 € 0,75l





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