

MALEPARTUS

Frankfurter Wirtshaus & Grill

Tradition. Grüne Soße. 800°C Grill.



Frankfurter Klassiker

★ Frankfurter Grüne Soße 15,5

mit sieben frischen Kräutern, Ei und Salz- oder Bratkartoffeln

★ Frankfurter Schnitzel 20,5

frisch paniertes Schnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln

Gekochtes Rippchen 16

Stielrippchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Gefüllter Kartoffelkloß auf Sauerkraut 14,5

mit Hackfleisch gefüllter Kloß, Bratensoße und Röstzwiebeln

Gekochter Tafelspitz 21,5

mit Grüner Soße, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln

Feine Blut- und Leberwürstchen 14,5

auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

Vegetarisch

Käsespätzle nach Großmutter's Rezept 17

mit Röstzwiebeln und Salat

★ Frankfurter Grüne Soße 15,5

mit Ei und Salz- oder Bratkartoffeln

Spinat-Klöße 18,5

mit zerlassener Butter, geriebenem Bergkäse, Walnüssen und Salat

Vorspeisen & Kleinigkeiten

★ Frankfurter Vorspeisenbrett	18,5
Schneegestöber, Grüne Soße, Handkäs mit Musik, Brot und Butter	
Handkäs mit Musik oder „nackisch“	10,5
mit Essig, Öl und Zwiebeln, dazu Butter und Brot	
Schneegestöber	11,5
Tatar zum Anmachen ca. 170g v.d. Steakhüfte	19
Mit Kapern, Zwiebel, Ei und Gurke, dazu Brot	
kleine Portion Tatar ca. 130g	16
Tafelspitzbrühe	6,9
wahlweise mit Flädle oder Tafelspitz und Gemüseeinlage	9,5

Vom Grill

★ Gegrillte Bayrische Haxe	22,5
mindestens 1200g, mit Sauerkraut und Brot	
Gegrilltes Rippchen	17,5
saftiges Kammrippchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	
★ Tatar vom Grill aus der argentinischen Steakhüfte	22,5
angemacht, ca. 280g, mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	
Vogelsberger Kartoffelwurst	13,5
gegrillt mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	
★ Lachsfilet vom Grill	23,5
mit Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln	

Steaks vom 800°C Grill

★ Rumpsteak

27 / 36 / 48,5

250g / 350g / 500g - aus dem Roastbeef

★ Entrecôte

29 / 38 / 49,5

250g / 350g / 500g - aus dem oberen Teil des Roastbeefs

Hüftsteak

20 / 27 / 36,5

250g / 350g / 500g - aus dem Herzen der Hüfte

Alle Steaks mit Fleur de Sel sowie Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln. Dazu zwei Beilagen nach Wahl: Pommes, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Spätzle, Gemüse oder Salat.
Garstufen von Rare bis Well Done - ohne Angabe servieren wir Medium.

Fisch

★ Forelle Müllerin

mindestens 400g, mit Petersilienkartoffeln, Salat und gebräunter Butter

22

Lachsfilet vom Grill

mit Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln

23,5

Salate

★ Steirischer Backhendel-Salat

Marktfrischer Salat panierten und gebackenen Hähnchenbruststreifen, Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Apfelvinaigrette


19,5

Salat mit Steak

Salat mit gebratenen Rumpsteakstreifen und Hausdressing

21

Schnitzel aus der Pfanne



Alpenschnitzel auf geröstetem Schwarzbrot	16
kleines Schnitzel, mit Bergkäse und Tiroler Speck gratiniert, an Salat	
★ Frankfurter Schnitzel	20,5
mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	
Schnitzel „Wiener Art“	17,5
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	
Jägerschnitzel	19
mit Champignon-Pfifferling-Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und Salat	

Für die kleinen Gäste

Räuberteller	0
Ablenken und vom Teller der Eltern räubern	
Kinder Schnitzel	10,5
paniertes Schnitzel mit Pommes	
Hähnchen Nuggets	13,5
selbstgemacht und frisch paniert, dazu Pommes	
Spätzle mit Bratensoße	6,5
1 Paar Frankfurter	9,9
mit Kartoffelpüree	

Beilagen & Dessert

Sauerkraut, Gemüse, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Pommes oder Spätzle je 5

Beilagensalat 5,5

★ **Grüne Soße** 7

Nachschlag Grüne Soße zum Grüne-Soße-Gericht 4

Kräuterbutter, Schmorzwiebeln oder extra Portion Soße 4

Nachschlag 3

Dessert

★ **Ebbelränzchen** 10,5

Apfelringe im Backteig mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne

Heiße Liebe 9

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Lauwarmer Schokokuchen 8,5

mit Vanilleeis und Sahne

Kugel Eis 2

Getränke



Heiße Getränke

Kaffee / Espresso	3,5
Doppelter Espresso	5,9
Glas Tee Schwarztee	3,5
Heiße Zitrone	5

Weine

Weiß

Riesling 0,2l / 1l	7 / 28
Grüner Veltliner 0,2l / 0,75l	7 / 28
Grauer Burgunder 0,2l / 1l	7 / 28

Rot

Zweigelt 0,2l / 0,75l	7 / 28
Primitivo 0,2l / 0,75l	7 / 28

Ebbelwoi & Bier



Ebbelwoi

Schoppen 0,3l

2,9

pur oder gespritzt

Zum Bembel

Flasche Wasser

5,5

Flasche Limo

5,5

Karaffe Limo

3

Bier

Schlappeseppel Pils vom Fass

3,9 / 5,9

0,3l / 0,5l

Schlappeseppel Landbier naturtrüb

3,9 / 5,9

vom Fass

0,3l / 0,5l

Saisonale Sorte

wechselnd

Schneider Weisse

6

Weizen / Weißbier aus der Flasche

Schneider Weisse alkoholfrei

6

Weizen / Weißbier aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei

5

aus der Flasche, 0,33l

Wasser & Soft's



Wasser

Hassia Mineral Sprudel

0,75l / 0,25l

5,5 / 3,5

Elisabethen still

Flasche 0,5l

5

Limo / Cola

Hassia Limonade Orange oder Zitrone

0,5l / 0,3l

4,5 / 3,5

Coca-Cola

0,5l / 0,3l

5,9 / 4,5

Cola light

Flasche 0,33l

5

Säfte

Apfelsaft naturtrüb

0,5l / 0,3l

5,5 / 4

Traubensaft

0,5l / 0,3l

5,5 / 4

Hinweise

Jeden Sonntag Ofenfrischer Krustenbraten

Steaks vom Grill

Unsere Steaks werden aus hochwertig gereiftem Rindfleisch mit ausgeprägter Marmorierung geschnitten. Zubereitet werden sie in unserem original amerikanischen Southbend Hochleistungs-Broiler bei extrem hoher Hitze - für eine intensive Röstaromatik und eine perfekte Kruste. Selbstverständlich grillen wir unsere Steaks ohne zusätzliches Fett oder Öl.

Wählt Eure gewünschte Garstufe von **Rare** bis **Well Done**. Ohne Angabe servieren wir das Steak standardmäßig **Medium**.

Serviert werden unsere Steaks mit **Fleur de Sel** und **zwei Beilagen nach Wahl**.

Frankfurter Klassiker

Frankfurter Grüne Soße – Unsere 7 Kräuter Symphonie

Nach traditionellem Frankfurter Rezept mit den sieben klassischen Kräutern: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Frisch, kräuterbetont und selbstgemacht – ein echtes Stück Frankfurter Kunst. Selbst aus Oberrad geholt.

Seit Generationen fester Bestandteil der Frankfurter Wirtshauskultur.

Einige unserer Gerichte können als kleinere Portion bestellt werden. Der Preis reduziert sich um 2 Euro.

Bei uns ist aktuell leider keine Kartenzahlung möglich.