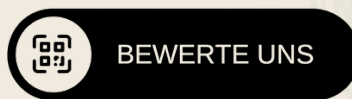




Frankfurter
Hof

(H)ESSEN KANN SO KÖSTLICH SEIN

**Hat's dir gefallen?
Wir freuen uns über deine Google-Bewertung**



**Folge uns auf Instagram!
Für Einblicke, Aktionen & echte Frankfurter-Hof-Momente**





Frankfurter
Hof

(H)ESSEN KANN SO KÖSTLICH SEIN

Willkommen im Frankfurter Hof,

schön, dass Du bei uns bist!

Im Frankfurter Hof geht's um das, was wirklich zählt: gutes Essen, ehrliche Zutaten und die Freude, gemeinsam am Tisch zu sitzen.

Wir sind ein Familienbetrieb mit Herz, und das schmeckt man auch. Hier wird noch selbst gekocht, geschnippelt und abgeschmeckt, so wie's die Oma schon gemacht hat.

Unsere Küche ist bodenständig, frisch und handgemacht. Von Handkäs' mit Musik bis Grieß' oder Schnitzel von der Wutz. Alles nach alten Rezepten, mit viel Liebe und einer Prise Moderne.

Nimm dir Zeit, genieß ein Schöppchen aus'm Bembel und entdecke unsere regionalen Spezialitäten – ehrlich gekocht, herzlich serviert und mit einem Lächeln gebracht.

Wir freuen uns, wenn du dich bei uns ein bisschen wie daheim fühlst.

Mit herzlichen Grüßen
Familie Fabretto

*Sie haben Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen ?
Unser Servicepersonal informiert Sie gerne.



Dienstag bis Samstag · 17:00 – 22:30 Uhr
Küche geöffnet bis 21:00 Uhr

Frankfurter Hof

HESSEN KANN SO KÖSTLICH SEIN



Im stimmungsvollen Kabeusje, unserem historischen Gewölbekeller, treffen Gemütlichkeit, Genuss und Tradition aufeinander.

Von September bis Mai öffnen wir diesen besonderen Ort für Deine Veranstaltungen, egal ob Familienfeier, Firmenfest oder privater Anlass jeder Art.

Ob festliches Buffet oder ein à la carte Abend, wir gestalten Deine Feier ganz nach Deinen Wünschen und sorgen für ein unvergessliches Erlebnis in einzigartiger Atmosphäre.

Darüber hinaus kannst Du unseren Cateringservice auch außer Haus in Anspruch nehmen. Ob Familienfest, Hochzeit, Firmenveranstaltung oder private Feier, wir liefern unsere Speisen direkt zu Dir und kümmern uns darum, dass Du und Deine Gäste kulinarisch bestens versorgt sind.

Sprich uns gerne an. Wir beraten Dich individuell zu unseren Event- und Cateringangeboten, sowohl im Kabeusje als auch bei Dir vor Ort.



Dienstag bis Samstag · 17:00 – 22:30 Uhr
Küche geöffnet bis 21:00 Uhr

TYPISCH HESSISCH

Hessischer Spundekäs`	9.5
zzgl. Laugengebäck	2.0
Strammer Max	10.0
Brot, roher Schinken, Spiegelei	
Hausgemachter Wurstsalat ^{1 2}	9.0
Kleine Schweinerei ^{1 2}	9.5
Spundekäs` mit Wurstsalat	
Cheese & Turf	17.5
Tatar, Handkäs`, Chilli-Knobi Öl	
Rindertatar	15.0
Klassisch, mit Ei & Zwiebeln	
zzgl. Calvados	18.5
zzgl. Bunt (Kapern & Gürkchen)	17.0
Frankfurter Hof Platte ^{1 2}	22.0
Handkäs` mit Musik, Tatar, Wurstsalat, Leberwurst, Presskopf & Blutwurst	
Großer Salatteller	11.5
mit Joghurt- oder Balsamicodressing	
zzgl. Thunfisch	14.5
zzgl. Putenbrust	16.0

¹ mit Phosphat ² mit Geschmacksverstärker

IDEAL ALS
VORSPEISE

SCHNUDEHÄPPCHER

Frankfurter Grüne Soße mit Ei	3.5
Frankfurter Grüne Soße mit Tafelspitz	4.8
Bällchen Spundekäs`	3.5
Ahle Worscht	4.8

HANDKÄS`

	Klein	Normal
Handkäs` mit Butter & Brot	6.5	9.0
Handkäs` mit Musik Zwiebel, Essig, Öl, mit Butter & Brot	7.5	10.0
Garten Handy Zwiebel, Gurke, Tomate, Chilli-Knoblauch Öl	8.9	11.5
Würziger Handy Musik, Porre, Schnittlauch, bunter Pfeffer	8.9	11.5
Cremiger Handy Musik und Kräuterschmand	8.9	11.5
Italienischer Handy Tomatendressing aus Pesto, Balsamico, Knobi, Olivenöl, Zwiebel	8.9	11.5
Beschwipster Handy Musik, Riesling, Kresse	8.9	11.5
Spanischer Handy Oliven, Chilli-Knoblauch Öl, Koriandermarinade	8.9	11.5
Grüner Handy Hausgemachtes hessisches Pesto, Olivenöl, Balsamico	8.9	11.5
Handkäs` Variation 2 Handkäs` mit 4 Sößchen nach Wahl		22.0

AUS TOPF UND PFANNE

4 halbe Eier mit Gri Soß Gri` Soß aus 7 Kräutern mit Brat- oder Salzkartoffeln	11.5
Himmel, Erd` & Blutworscht Blutwurst mit Apfelkompott und Kartoffelkohlpüree oder Bratkartoffeln	12.9
Norschter Hofwurst ¹ Zwei mit Handkäse gefüllte Bratwürste an Kartoffelkohlpüree oder Bratkartoffeln	14.5
Frankfurter Rippchen Hausgemachte Rippchen mit Sauerkraut & Brot	12.0
Doppelte Bratwurst ¹ Zwei grobe Bratwürste mit Brot	11.0
Deutsches Beefsteak Deftiges Beefsteak vom Rind & Schwein, mit geschlonzten Zwiebeln & Spiegelei serviert	10.5
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren & Brot	11.9

¹ mit Phosphat

VON DE WUTZ UN ANNERS ZEUCH

Schweineschnitzel goldbraun gebacken mit Brot	11.0
Zwiebelschnitzel Mit goldbraunen geschlonzten Zwiebeln & Brot	12.5
Jägerschnitzel Mit frischen Champignons, hausgemachter Rahmsoß & Brot	12.5
Paprikaschnitzel Mit würziger Paprikasoß' & Brot	12.5
Schmandschnitzel Mit Schmand un Kääs' überbacke, Zwiebelche drunner & Brot	14.5
Handkäs` Schnitzel in Apfelweinrahmsoße Mit Handkäs' überbacken, feiner Apfelwein-Rahmsoß' & Brot	15.5
GrieWutz (Schnitzel mit grüner Soße) mit Grüner Soß' aus sieben Kräutern & Brot	13.5
Pfefferrahmschnitzel  Mit cremiger Pfefferrahmsoß' & Brot	12.5
Wienerschnitzel vom Kalb Zartes Kalbsschnitzel, goldbraun gebacken, mit Preiselbeeren & Brot	16.0
Hähnchenschnitzel Zartes Hähnchenschnitzel, goldbraun gebacken mit Brot	11.5
Kotelett Knusprig paniertes Schweinekotelett am Knochen mit Brot	11.5
Cordon Bleu Zartes Schweinefleisch, gefüllt mit Schinken, Käse & Brot	14.5

RUMPSTEAK

200g pro Portion



Rumpsteak	20.0
mit Kräuterbutter	21.0
mit Meerrettich	21.0
mit Zwiebeln	22.0
mit Pfefferrahmsoße 	22.0

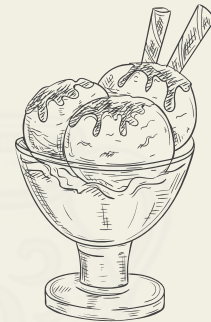
BEILAGEN



Beilagensalat mit Joghurt- oder Balsamicodressing	4.5
Pommes	4.5
Bratkartoffeln	4.5
Kartoffel Wedges	4.5
Salzkartoffeln	4.5
Kartoffelkohlpürree	4.5

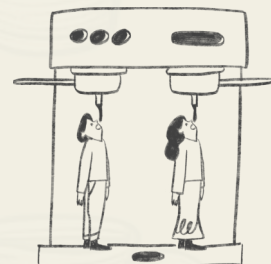
E BISSI WAS SÜSS'S ZUM SCHLUSS

Marillenknödel mit Vanillesoße Zwei feine Kartoffelknödel, mit Marillen gefüllt	8.5
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott Locker gebackener, zerrupfter Pfannkuchen	13.5
Schokosouffle mit Kirschgrütze Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern	8.5
Eisvariationen Erdbeere, Vanille, Schokolade, Walnuss zzgl. Sahne oder Schokosoße	2.5 1.0
Kinderdessert 2 Eisvariationen nach Wahl mit Smarties	6.0



KAFFEE

Espresso ¹	3.0
Doppelter Espresso ¹	5.2
Tasse Kaffee ¹	3.5
Cappuccino ¹	4.5
Latte Machiato ¹	4.5
Tasse Tee Pfefferminz, Kamille, Früchte, Roibus Karamell	4.0



¹ koffeinhaltig

GETRÄNKE

	Klein	Groß
Selters Sprudel Wasser	2.5 0.25 l	6.0 0.75 l
Selters Stilles Wasser		6.0 0.75 l
Saftschorlen Apfel, Johannisbeere, Maracuja	2.5 0.2 l	5.5 0.4 l
Softgetränke Coca Cola ¹ , Coca Cola Zero ¹ , Fanta ³ , Spezi ¹	3.0 0.2 l	4.5 0.4 l
Zitronenlimonade	3.0 0.2 l	6.0 0.75 l

¹ koffeinhaltig ³ betacarotinhaltig



BIER VOM FASS

	Klein	Groß
Radeberger Pils	3.5 0.3 l	5.0 0.5 l
Taunus Hell	3.5 0.25 l	5.0 0.4 l
Taunus Hefeweizen	3.5 0.3 l	5.0 0.5 l

BIER ALKOHOLFREI

Radeberger Pils	3.7 0.33 l	
Büble Hefeweizen		5.0 0.5 l

APFELWEIN

Apfelwein Pur, sauer, süß	2.9 0.25 l	4.7 0.5 l
Apfelwein im Bembel 1 Liter entspricht 4 Gerippten à 0,25 l		9.6 1 l
Heißer Apfelwein (saisonal)	4.0 0.25 l	

Frankfurter Hof

HESSEN KANN SO KÖSTLICH SEIN



OFFENE WEISSWEINE ¹

Weinschorle 0.4 l	6.0
Riesling King - feinherb 0.2 l	
Riesling Hattenheim. Heiligenberg - trocken	6.0
	0.2 l 6.0
Weißer Burgunder Kohan - trocken 0.2 l	6.0
Grauburgunder Kohan - trocken 0.2 l	6.5

OFFENE ROSEWEINE

Portugieser Margarethenhof - halbtrocken 0.2 l	6.0
Spätburgunder Künstler, trocken 0.2 l	8.0

OFFENE ROTWEINE

Merlot Vigneti Delle Dolomiti - trocken 0.2 l	6.5
Primitivo Puglia - trocken 0.2 l	6.7
Monte Ducay Pergamino - trocken 0.2 l	6.9

¹ alle Weine enthalten Sulfite

ZUM RUNTERKOMME UN VERDAU'N

Alte Brände:	4.5
Haselnuss, Willi, Himbeere, Zwetschge (Prinz)	
Mispelchen mit Frucht	4.0
Grappa Poli Reserva	5.5
Bratapfel	3.0
Malteser, Linie Aquavit	3.0
Calvados	3.5
Obstler	2.5
Apfelbrand	3.2
Williams Kristbirne	3.2
Willi Honig	3.2
Feine Marille	3.2
Haselnussbrand	3.2
Reichspostbitter	3.0
Ramazotti	3.2

