

Wechselnder  
Mittagstisch!



Angebote entnehmen  
Sie bitte unserer  
Tafel im Eingang!

# Wielandstraße

STAMMHAUS SEIT 1873

II. Ausgabe 2012

## Speisekarte

### des Frankenheim-Brauereiausschanks

#### Eigene Hausmarken!

Das Stammhaus der Düsseldorfer Privatbrauerei Frankenheim auf der Wielandstraße geht neue Wege.

Wir kreieren exklusiv für unsere Kunden eigene Hausmarken und -spezialitäten. Und das sehr erfolgreich!

Neben der Einführung des „Frankenheim Altbierbrand“ im Jahr 2006 setzt nun ein 42%iger Kräuterlikör die Erfolgsstory fort. Unter dem schönen Namen „Rätemateng“ wird dieser köstliche, kalt zu genießende Kräuterlikör Ihnen sicherlich gut munden. Neben unseren hauseigenen Getränke-spezialitäten werden auch vier hauseigene Wurstspezialitäten – appetitlich verpackt in 200-g-Gläsern – zum Verkauf angeboten. Des Weiteren stehen zwei hausgemachte Marmeladen bereit, Ihnen den Tag zu versüßen.

„Frankenheim“ Altbierbrand	0,1 Liter	€ 10,50
„Frankenheim“ Altbierbrand	0,5 Liter	€ 24,50
„Frankenheim“ Altbierbrand	1,0 Liter	€ 36,00
„Rätemateng“ Premium Kräuterlikör	0,5 Liter	€ 14,50
„Halcour“ Hausgemachte Leberwurst	200 gr. Glas	€ 3,30
„Halcour“ Hausgemachte Blutwurst	200 gr. Glas	€ 3,30
„Halcour“ Hausgemachte Jagdwurst	200 gr. Glas	€ 3,30
„Halcour“ Hausgemachte Kochmettwurst	200 gr. Glas	€ 3,30
„Halcour“ Hausgemachte Erdbeermarmelade	Glas	€ 2,90
„Halcour“ Hausgemachte Vielfrucht-marmelade	Glas	€ 2,90

#### Spezielle Angebote

April

Endlich wieder Spargelzeit

Juni

Hurra, die neuen Matjes sind da

Juli

Es ist Pfifferlingszeit

September

Steinpilzwochen

Oktober

Gänse eingetroffen

#### Die Historie

Die Düsseldorfer Privatbrauerei Frankenheim braut seit 1873 mit Frankenheim Alt nicht nur eines der beliebtesten Biere in und um Düsseldorf. Sie bietet mit ihrem Brauereiausschank auf der Wielandstraße, dem Stammsitz der Brauerei, einen beliebten Treffpunkt für Jung und Alt. Die rustikale Gaststätte präsentiert sich in gemütlichem Ambiente, wo sich die Gäste an sieben Tage in der Woche wohl fühlen können.

Die reichhaltige Speisekarte bietet rustikale, rheinische Spezialitäten, wie es sich für ein typisches Brauhaus gehört. Ob deftige Gänsekeule, Wildgerichte oder Eintopfvarianten, aber auch leichte Fischspezialitäten, hier ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Dazu servieren die freundlichen Köbesse, wie die Kellner im Rheinland genannt werden, ein frisches Frankenheim Alt. Auf traditionelle Weise wird es vor den Augen der Gäste aus dem Stichfass gezapft. Schon allein aus diesem



Grund ist der Besuch im Brauereiausschank ein echtes Erlebnis. Den traditionsreichen Mauern, die sich täglich mit pulsierendem Leben füllen, merkt man an, dass Altbier wirklich in der Landeshauptstadt seine Heimat hat. So, wie auch Frankenheim Alt mit dem feinen

Unterschied. Seit 1873 vervollkommen wir die für Düsseldorf typische obergärige Brautechnik. Den Erfolg kennen Sie ja. Das Geheimnis verraten wir hier: Erfahrung, Wissen und handwerkliches Können – das sind die Voraussetzungen.

1873 gründet Braumeister Heinrich Frankenheim seine Privatbrauerei FRANKENHEIM im Zentrum Düsseldorfs und erobert mit seinem „Frankenheim Obergärig“ schon bald den Geschmack und die Herzen vieler Rheinländer. Der Brauereiausschank in der Düsseldorfer Wielandstraße erinnert an die traditionelle Geschichte.

Im August 2006 baute Herr Peter Frankenheim das Stammhaus in der Wielandstraße um und legte den Betrieb in die Hände der Pächter, Petra Hilla und P.-M. Halcour.





# Speisen



## Aus dem Suppentopf

### Our soups

- 200 **Rinderkraftbrühe** € 4,50  
mit Gemüsejulienne, Rindfleisch und Pfannkuchenstreifen  
**Beef bouillon** served with vegetables, meat and stripes of pancake
- 201 **Terrine hausgemachte Gulaschsuppe** € 4,90  
mit Graubrot  
**Home made goulash soup** with brown bread
- 202 **Terrine Leberknödelsuppe**<sup>2,3,4</sup> € 4,90  
mit hausgemachtem Graubrot  
**Beef bouillon with liver dumpling and vegetables**  
with home made brown bread

## Für den kleinen Hunger

### Small and delicious

- 300 **Rindercarpaccio** € 11,50  
mit gehobeltem Parmesan-Käse  
**Beef carpaccio** with parmesan cheese
- 303 **Krabben-Knoblauchpfännchen** € 9,90  
Riesengarnelen in Olivenöl mit frischen Kräutern,  
gerösteten Knoblauchscheiben und Chilischoten  
**Small pan with shrimps and garlic**  
Shrimps fried in olive oil with fresh herbs, garlic and chili
- 250 **Currywurst** € 8,50  
mit Pommes frites, Krautsalat und Mayonnaise  
**Fried sausage with curry sauce**, served with fries, slaw and mayonnaise

## Sie essen gerne vegetarisch

### Vegetarian dishes

- 302 **Große Ofenkartoffel** € 8,90  
mit Kräuterquark und Salatgarnitur  
**Baked potato** served with sour cream and salad
- 304 **Spätzlepfanne**<sup>7</sup> € 9,50  
mit Zwiebeln und Champignons in Rahm,  
mit Käse überbacken  
**Spätzle-noodles** with creamed onions and mushrooms,  
baked with cheese on top
- 305 **Kartoffel-Gemüse-Potpourri** € 12,80  
Schulteskartoffeln mit frischen Gartenkräutern, Zucchini,  
Paprika, Zwiebeln, Cherrytomaten und grünem Spargel,  
in Olivenöl gebraten  
**Potato-Vegetables-Mix** Potatoes with fresh herbs, zucchinis, paprika,  
onions, tomatoes and green asparagus, fried in olive oil

## Hausmannskost

### Traditional German dishes

- 350 **„Himmel und Ähd“**<sup>4,2,3,4</sup> € 8,80  
gebratene Blutwurst mit gedünsteten Zwiebeln,  
dazu frisches Kartoffelpüree und Apfelkompott  
**Fried black pudding** with mashed potatoes and stewed apples
- 351 **Rheinischer Sauerbraten**<sup>2,5</sup> vom Rind in Rosinensauce, € 13,90  
mit Kartoffelklößen und Apfelmus  
**Salted, marinated beef**, raisin sauce and potato dumplings
- 353 **Ofenkartoffel** € 9,90  
mit Blattspinat und gebratenen Putenbruststreifen  
**Baked potato** with sliced turkey breast, served with spinach
- 354 **Portion Tatar** € 14,90  
mit Brot, Butter, Sardellen, Kapern und Eigelb  
**Portion "Tatar"** with bread, butter, anchovies, capers and egg yolk
- 355 **Spare Rips**<sup>2,3,4</sup> € 13,80  
mit Wedges und 2 Dips  
**Spare Rips** with potato wedges and 2 dips
- 352 **Roastbeef „kalt“** € 13,90  
rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade  
und Röstkartoffeln  
**Cold rose roastbeef** served with home made remoulade and fried potatoes

## Aus dem Salatgarten

### Fresh salads

- 400 **Salat „Wielandstraße“** € 13,90  
jahreszeitliche Salate in Hausdressing mit kross gebratenen  
Putenbruststreifen in süß-scharfer Chilisauce  
**Salad "Wielandstraße"** Seasonal salads with house dressing  
and strips sweet chili marinated turkey breast
- 403 **Salatteller „Rustikal“** € 9,50  
bunte Blattsalate mit Röstkartoffeln und Spiegelei  
**Salad "Rustikal"** Selection of salads with fried egg and potatoes

- 405 **Rucolasalat mit Kirschtomaten** € 10,50  
in Balsamico und gehobeltem Parmesan  
**Salad of rocket**, cherry tomatoes and Parmesan

- 406 **Beilagensalat** € 3,70  
Salad

## Deftige Brauhauspezialitäten

### Brewers' Specialities

- 450 **„Frankenheims“ Schlachtplatte** € 16,80  
mit Blutwurst, Leberwurst, Leberklöß, Fleischwurst,  
Mettwurst und Eisbeinflisch, dazu frisches Kartoffelpüree  
und Sauerkraut<sup>2,3,4,6</sup>  
**Mixed platter** with black sausage, liver sausage, liver dumpling,  
pork sausage, German "Mettwurst" and meat from knuckle of pork,  
served with mashed potatoes and sauerkraut
- 454 **„Frankenheims“ Wurstplatte** € 15,50  
mit Blutwurst, Nürnberger Rostbratwürstchen, Fleischwurst,  
Mettwurst, Bratwurst, Leberwurst, dazu Sauerkraut  
und Kartoffelpüree<sup>2,3,4,6</sup>  
**Mixed platter** with different kinds of German sausages like blood sausage,  
grilled and steamed pork sausage, "Nürnberger" grill sausage, served with  
sauerkraut and mashed potatoes
- 451 **6 Nürnberger Rostbratwürstchen** € 9,50  
mit gerösteten Speckstreifen sowie Sauerkraut  
und Kartoffelpüree<sup>2,3,4,6</sup>  
**6 Nürnberger Rostbratwürstchen** with sauerkraut, mashed potatoes,  
onions and bacon
- 455 **Leberkäs vom Grill** € 9,50  
mit Spiegelei, Röstkartoffeln und Krautsalat<sup>2,3,4</sup>  
"Leberkäs vom Grill" served with fried egg, fried potatoes and coleslaw
- 456 **Hausgemachte Leberknödel** € 9,70  
mit Specksauce mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree<sup>2,3,4</sup>  
**Home made liver dumpling** in bacon sauce,  
served with mashed potatoes and sauerkraut
- 457 **Eisbein**<sup>6</sup> € 13,80  
frisch aus dem Kessel mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree  
**Boiled knuckle of pork** with sauerkraut and mashed potatoes
- 452 **Ofenfrische Schweinshaxe** € 13,80  
mit Röstkartoffeln und Krautsalat  
**Fresh roasted knuckle of pork** with fried potatoes and coleslaw
- 458 **Kalbsleber „Berliner Art“** € 13,90  
mit gebr. Apfelingeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree  
**Calf's liver "Berlin Style"** with fried apples, onions and mashed potatoes

## Aus Fluss und Meer

### Fish

- 503 **Gebratenes Zanderfilet** € 13,50  
auf Zitronenbutter mit Blattspinat und Salzkartoffeln  
**Roasted zander** with lemon butter, potatoes and spinach
- 500 **Hausgebeizter Lachs** € 12,50  
mit Honig-Senf-Dip, dazu Ofenkartoffel und Salatgarnitur  
**Graved salmon**, with honey-mustard-dip and "Rösti"-potatoes

## Aus der Pfanne frisch auf den Tisch

### Pan Dishes

- 459 **Pfefferpfännchen** € 16,50  
drei Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce  
mit Speckbohnen und Herzoginkartoffeln  
**3 small filet of pork** in peppersauce with green beans  
and duchess potatoes
- 453 **Haxenpfännchen** € 12,80  
mit Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Rotkohl  
**Meat from knuckle of pork**, served in a small pan  
with onions, mashed potatoes and red cabbage

## Lust auf Steak und mehr?

### Steaks and more

- 550 **„Düsseldorfer Senfrostbraten“** € 19,50  
Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste und Röstkartoffeln<sup>6</sup>  
**Mustard roast** with fried potatoes
- 551 **Argentinisches Rumpsteak** € 18,50  
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites  
**Argentinean rumpsteak** with herb butter and fries
- 552 **Steak vom Weiderind 300 gr.** € 27,00  
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce,  
dazu Pommes frites und Salat  
**Steak 300 gr.** with herb butter and pepper sauce, served with fries and salad



# Speisen



- 651 „Männerrumpsteak“ vom Weiderind 400 gr. € 38,50  
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat  
Large steak 400 gr. with herb butter, served with fries and salad

## Unsere Hausspezialität

### House speciality

- 553 **Wurstspezialitäten des Hauses** € 9,95  
– serviert auf einem Holzbrett –  
hausgemachte Leberwurst, Kochmettwurst, Blutwurst,  
Jagdwurst, garniert mit Gewürzgurke, Radieschen,  
Tomatenecke, Brot und Butter<sup>2,3,4,5,6</sup>  
Selection of our favourite sausages – served on a wooden tray –  
home made liver sausage, „Mettwurst“, blood sausage/black pudding,  
garnished with gherkins, radish, tomato, bread and butter!

Unsere Wurstspezialitäten bieten wir Ihnen auch  
zum Mitnehmen in 200-g-Gläsern an.  
Take away sausage specialities!!! The perfect gift

## Schnitzel

### Escalope

- 557 **Jägerschnitzel** € 11,40  
paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce  
und Pommes frites  
Pan fried escalope with creamy mushrooms and French fries
- 556 **Schnitzel „Wiener Art“** € 11,40  
mit Pommes frites  
Breaded pork escalope with French fries
- 554 **Original „Wiener Schnitzel“** € 20,50  
2 panierte Kalbsschnitzel mit Pommes frites  
2 breaded veal escalopes with fries
- 562 **Schnitzel überbacken mit Camembert** € 14,50  
dazu Pommes frites  
Pork escalope with melted Camembert cheese, served with fries

## Das Beste von allem

### Simply the best!

- 555 eine reichhaltige Auswahl unserer Spezialitäten  
aus der Karte (ab 2 Personen) p. P. € 23,50  
Large platter with all our specialities! for at least 2 people

## Für unsere kleinen Gäste

### Children's menu

- 600 **„Pumuckel“** € 5,50  
kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites  
Small breaded escalope with fries
- 601 **Nürnberger Rostbratwürstchen** € 5,50  
mit Kartoffelpüree<sup>2,3,4</sup>  
Roasted sausages with mashed potatoes

## ...und zum Abschluss das Dessert

### ...last but not least

- 700 **Vanilleeis** mit heißen Kirschen und Sahne<sup>2</sup> € 4,20  
Vanilla flavoured ice cream with hot cherries and whipped cream
- 701 **Lauwarmer Apfelstrudel** mit Vanillesauce € 4,90  
Lukewarm applestrudel with vanilla sauce
- 702 **Hausgemachte frische Waffeln** € 5,20  
mit heißen Kirschen und Vanilleeis  
Fresh baked waffles with hot cherries and vanilla ice cream
- 703 **Portion Ketchup oder Mayonnaise** € 0,20



# Service



## Unser Partyservice

Planen Sie Ihre Feier zu Hause, im Büro oder in freier Natur?

Selbstverständlich bieten wir Ihnen neben unserer bekannt guten Küche auch Dienstleistungen an.



So stellen wir Ihnen gerne Köche, Köbesse und Servicemitarbeiter zur Verfügung; auch stundenweise.

Wenn Sie es wünschen, planen und organisieren wir Ihre Veranstaltung von A bis Z.

Des Weiteren besorgen wir Ihnen, falls notwendig, die passende Location. Egal ob elegant, urig oder rustikal. Fordern Sie uns.

Zelte, Tische, Stühle, Besteck und Geschirr gehören selbstverständlich ebenfalls in unser Verleihangebot.

Damit Sie Ihre Gäste sorgenfrei bewirten können, bieten wir Ihnen unseren

### **Sorgenfrei-Rundum-Service**

Wir liefern Ihnen Besteck, Geschirr, Servietten und Warmhaltebehälter zum Wohlfühlpreis von € 4,00 p.P.

Selbstverständlich geben Sie uns unser Besteck und das Geschirr ungespült zurück. Wir erledigen das.

## Vorstellung „Anno 1873“ Dorf-Catering

Mit unseren Frankenheim Brauereiausschänken auf der **Wielandstraße (Stammhaus der Frankenheim-Brauerei)** und **Im Goldenen Ring (Brauereiausschank seit 1536)** am Burgplatz in Düsseldorf erfreuen wir uns bester Beliebtheit.

Hierzu ergänzen wir unser Angebot nun mit einer **aussergewöhnlichen Catering- und Partyservice-Sparte: Die „Anno 1873 Dorf-Catering“** kümmert sich um Ihr Wohl an jedem Ort, z.B. Ihrer eigenen Firma, bei Ihnen zuhause oder an einem Ort, an dem Sie schon immer einmal feiern wollten. Unser „Anno 1873“-Team entwickelt für Sie immer neue Lösungen für Ihre individuellen Visionen – für Events von 10-1.000 Gästen – vom Fingerfood, über das gut bürgerliche bis hin zum exklusiven Buffet.

Ob Frühlingserwachen, Sommerfest, Firmenfeiern, Jubiläen, Hochzeiten, Geburtstage oder Weihnachtsfeiern – **wir stehen Ihnen immer als starker Partner zur Seite mit all unserem Know-How und unserer Leidenschaft für die Gästebetreuung.**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf: 02 11-200 514 61, oder auf Ihre Email: [info@anno1873.com](mailto:info@anno1873.com)














Besuchen Sie auch unsere Website [www.frankenheim-ausschank.com](http://www.frankenheim-ausschank.com)

# Getränke

## Unsere Biere

1	 <b>Frankenheim Alt</b> vom Bock	0,25 l	€ 1,80
2	 <b>Frankenheim Blue</b>	0,33 l	€ 2,50
3	 <b>WARSTEINER</b> PREMIUM VERUM	0,3 l	€ 2,80
8	 <b>Frankenheim grapefruit</b>	0,33 l	€ 2,50
5	<b>König Ludwig Weissbier</b>	0,5 l	€ 4,30

## Alkoholfreie Getränke

6	<b>König Ludwig Weissbier</b> alkoholfrei	0,5 l	€ 4,30
12	 <b>WARSTEINER</b> PREMIUM ALKOHOLFREI	0,33 l	€ 2,70
13	 <b>Fanta</b> 1,5,6	0,2 l	€ 2,40
14	 <b>Coca-Cola</b> 1,2	0,2 l	€ 2,40
15	 <b>Coca-Cola light</b> 1,2,4,12	0,2 l	€ 2,40
32	 <b>Coca-Cola zero</b> 1,2,4,12	0,2 l	€ 2,40
17	 <b>Apollinaris</b>	0,25 l	€ 2,25
18	 <b>Apollinaris</b>	0,75 l	€ 6,45
19	 <b>Minute Maid</b> Apfelsaft	0,2 l	€ 2,30
20	 <b>Minute Maid</b> Orangensaft	0,2 l	€ 2,20
21	 <b>Apollinaris</b> (Schorle)	0,2 l	€ 2,30
22	Glas Milch	0,2 l	€ 1,10
24	Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l	€ 2,20
25	 <b>ISI MALTA</b> MALZ-ERFRISCHUNGSGETRÄNK	0,33 l	€ 2,50

## Warme Getränke

40	Tasse Kaffee	€ 2,20
41	Espresso	€ 2,20
42	Espresso macchiato	€ 2,20
43	Tasse Cappuccino	€ 2,20
44	Tasse Milchkaffee	€ 3,10
45	Glas Tee mit Milch o. Zitrone	€ 2,20

## Internationale Spirituosen 2 cl

50	Bessen Genever	€ 1,80
52	Wodka	€ 2,40
53	Hennessy Cognac	€ 2,95
58	Frankenheim Altbierbrand	€ 2,20
60	Rätemateng Premium Kräuterlikör 42%	€ 2,20

## Kalte Schnäpse 2 cl

60	Rätemateng Premium Kräuterlikör 42%	€ 2,20
71	Weißer Korn 32%	€ 1,30
72	Schmittmann Edelkorn 40%	€ 1,60
73	Fürst Bismarck	€ 1,90
74	Samtkragen	€ 1,45
75	Doppelwachholder	€ 1,70
76	Eversbusch	€ 2,30

## Nach dem Essen 2 cl

80	Boonekamp	€ 2,10
81	Maltaser Aquavit	€ 2,40
82	Linie Aquavit	€ 2,50
83	Jubiläums Aquavit	€ 2,50
84	Underberg	€ 2,50
85	Fernet Branca	€ 2,10
86	Asbach Uralt	€ 2,25
87	Himbeergeist	€ 2,65

## Weißwein

91	Weißweinschorle	0,2 l	€ 4,30
92	Glas Weißwein	0,2 l	€ 4,80
94	Karl H. Johner Baden, Grauer Burgunder QbA	0,2 l	€ 10,50
95	Karl H. Johner Baden, Grauer Burgunder QbA	0,75 l	€ 35,00

## Rotwein

93	Glas Rotwein	0,2 l	€ 4,80
97	Meyer-Näkel Ahr QbA	0,2 l	€ 10,50
98	Meyer-Näkel Ahr QbA	0,75 l	€ 35,00

## Sekt

96	Prosecco	0,75 l	€ 22,50
----	----------	--------	---------

## Champagner

99	Moët & Chandon	0,75 l	€ 105,00
----	----------------	--------	----------

Preise inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.  
Alle Preise in Euro (E). Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsstoff,  
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = mit Nitritpökelsalz,  
7 = Farbstoff, 10 = chininhaltig, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle



## Frankenheim Brauereiausschank

Wielandstraße 12 – 40211 Düsseldorf  
Telefon 0211 - 35 14 47  
Telefax 0211 - 69 59 579  
mail@frankenheim-ausschank.com  
info@halcour.de  
www.frankenheim-ausschank.com

Durchgehend warme Küche von 10.30 bis 23.00 Uhr  
Unser sonniger Biergarten ist ganzjährig nutzbar.

Öffnungszeiten:  
Montag bis Samstag 10.30 bis 01.00 Uhr  
Sonntag 10.30 bis 24.00 Uhr  
Kein Ruhetag