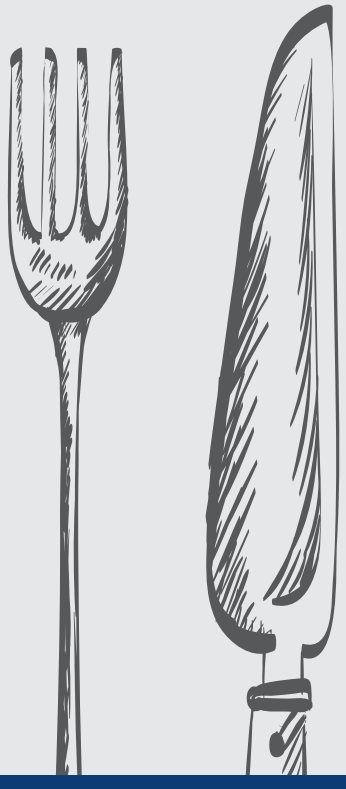
Fichtekränzi

Apfelweinwirtschaft

— seit 1849 —



Aus der Frankfuter Küche

Frankfuter specialities

"Gref - Völsing" Rindswurst mit Sauerkraut & Brot 1,3,5
Boiled beef sausage with sauerkraut & bread 7,90

Gegrillte Bratwurst mit Sauerkraut & Brot 1,3,5
Grilled sausage with sauerkraut & bread 7,90

Paar Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat 1,3,5,B
Frankfurters with potato salad 7,90

Vier halbe gekochte Eier mit grüner Soße & Salzkartoffeln 1,3,5, B,C,H
Boiled eggs with frankfurter green sauce & potatoes 14,80

Rippchen gekocht oder gegrillt mit Sauerkraut & Brot 1,3,5
Cured ribs of pork - boiled or grilled - with sauerkraut & bread 17,80

Gegrillte Leiterchen mit Knoblauch und Kräutern mariniert, dazu Sauerkraut 1,3,5
Grilled spare ribs marinated with garlic and herbs, served with sauerkraut 17,80

Frankfurter Schlachtplatte mit Sauerkraut & Brot 1,3,5
Frankfurter butchers plate with sauerkraut & bread 18,80

Gekochte Ochsenbrust mit Salzkartoffeln & grüner Soße oder Meerrettichsauce B,C,H
Boiled beef with frankfurter green sauce, potatoes & horseradishsauce 18,90

Gebratenes Tatar mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat B,C,H
Grilled tartar with onions, fried potatoes & salad 19,40

Tatar zum Selbstanmachen
Tatar 18,40

Frankfurter Platte mit Sauerkraut & Kartoffelpüree (ab 4 Personen / pro Person) 1,3,5,B
Frankfurter plate with sauerkraut & mashed potatoes (4 persons) 19,80

Suppen & Vorspeisen

Soups & Starters

Rinderconsommé mit Flädle
Consommé of beef with sliced potatoes 6,40

Kartoffelcremesuppe mit Frankfurter Würstchen A,C,K
Potato soup with Frankfurters 6,90

Handkäse mit Musik Brot & Butter 3
Hand cheese with music (vinegar & onions), bread & butter 4,90

Spundekäs B
Creamed cheese 7,80

Deutsche Spezialitäten

German specialities

Käsespätzle mit Zwiebeln & kleinem Salat A,B,C,3
Cheese noodles with onions & mixed salad 16,90

Schnitzel „Wiener Art" mit Bratkartoffeln & Salat A,B,C,K,3
Schnitzel with fried potatoes & salad 18,90

Frankfurter Schnitzel mit grüner Soße und Bratkartoffeln A,B,C,K,H,1,3,6
Schnitzel with Frankfurter green sauce & fried potatoes 19,80

Schnitzel mit Champignonrahmsoße und Spätzle A,B,C,K,1,4,3
Schnitzel in a creamed mushroom sauce & noodles 19,80

Schweinemedaillons mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln & Salat 1,3,4,A,B
Medaillions of pork with pepper sauce, fried potatoes & salad 19,80

Knusprig gegrillte Schweinshaxe mit Sauerkraut & Brot 1,3,5
Grilled crispy pork hock with sauerkraut & bread 18,80

Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Salat B,3
Rumpsteak with onions, herb butter, fried potatoes & salad 28,80

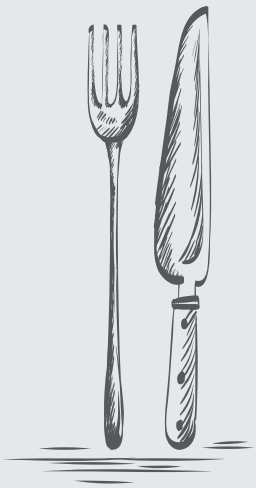
Spare Ribs mit Bratkartoffeln und Barbecuesoße B
Grilled spare ribs with barbecue sauce & fried pancakes 18,80

Zanderfilet mit Bratkartoffeln und grüner Soße
Filet of pikeperch with fried potatoes & green sauce 19,80

Frankfurter Schnitzelsalat mit grüner Sauce 1,3,5,6
Frankfurter salad with Schnitzel & green sauce 18,90

Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen mit süßer Chilisauce
Salad with stripes of roasted chicken with s weet Chilisauce 18,90

Beilagen
Side dishes



Kleiner Salat 3
Mixed salad 4,80

Grüne Soße B
Frankfurter green sauce 4,80

Bratkartoffeln B
Fried potatoes 4,80

Salzkartoffeln
Boiled potatoes 4,80

Hausgemachter Kartoffelsalat B
Homemade potato salad 4,80

Hausgemachtes Kartoffelpüree B
Homemade mashed potatoes 4,80

Sauerkraut 1,3,5
Pickled sour cabbage 4,80

Champignonrahmsoße oder Pfeffersoße B,C
Mushroom or pepper sauce 4,80

Barbecuesoße B
Barbecue sauce 4,80

Süßes
Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Vanilleeis B,C,D
Apple strudel with vanilla sauce & ice cream 6,90

Vanille Eis mit heißen Himbeeren
Vanilla ice cream with hot raspberries 6,90

Hessische Crème Brûlée B,C,D
Hessian Crème Brûlée 6,90

Getränkekarte
Apfelwein / Bier

Apfelwein
Cider (0,3 l) 2,80

König Pilsener
König Pilsener on draft (0,3 l) 3,70 / (0,4 l) 4,90

Original Krug Breitenlesauer Landbier
Bavarian dark beer on draft (0,3 l) 3,70 / (0,5 l) 5,80

König Pilsener Alkoholfrei
König Pilsener without alcohol (Flasche 0,33 l) 3,70

Alkoholfreie Getränke

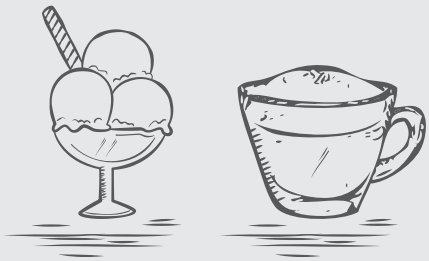
Orangensaft / Orangensaftschorle (0,2 l) 2,90 / (0,4 l) 5,00
Coca Cola / Coca Cola zero 4,7 (0,2 l) 2,90 / (0,4 l) 5,00
Apfelsaft /Apfelschorle (0,2 l) 2,90 / (0,4 l) 5,00
Hassia Mineralwasser – prickelnd / still (0,25 l) 2,90 / (0,7 l) 4,90
Orangen / Zitronenlimonade (0,3 l) 2,90 / (0,75 l) 4,90

Aperitif

Ebberol Spritz (0,3 l) 5,50
Hugo (0,2 l) 5,90
Campari Soda 4 (5 cl) 5,90
Campari Orange 4 (5 cl) 5,90

Kaffee / Tee

Kaffee, Espresso, Schwarzer Tee 2,90



Wein im Glas & Flaschenweine

Weiß

Riesling – Rheingau	(0,2 l) 6,80 / (1,0 l) 29,50
Weissburgunder – Rheingau	(0,2 l) 6,80 / (1,0 l) 29,50

Rosé

Navarra – Spanien	(0,2 l) 4,90 / (0,75 l) 16,50

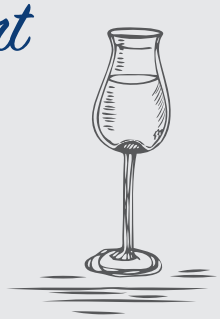
Rot

Cuvée, trocken – Rheinhessen	(0,2 l) 5,90 / (1,0 l)28,50
Rioja – Spanien	(0,2 l) 6,90 / (0,75 l) 23,50

Schaumwein

Crémant d'Alsace – Elsass	(0,75 l) 29,00
Bollinger – Champagne	(0,75 l) 118,00

Obstbrände aus dem Spessart



Obstbrand Fruit	(2 cl) 3,50
Apfelbrand Apple	(2 cl) 3,80

Himbeere, Mirabelle, Kirsch, Zwetschge, Williams, Haselnuss
Rasperry, Mirabelle, Cherry, Plum, Pear, Hazelnut (2 cl) 4,90

Spirituosen

Malteser	(2 cl) 3,90
Linie Aquavit	(2 cl) 3,90
Wodka	(2 cl) 3,90
Calvados Mispelchen 3	(2 cl) 4,20
Grappa	(2 cl) 3,90
Underberg	(2 cl) 3,90
Fernet Branca, Branca Menta	(2 cl) 3,90
Jägermeister	(2 cl) 3,90
Calvados	(2 cl) 3,90
Whiskey 4	(4 cl) 6,90
Veterano	(2 cl) 3,90
Ramazotti	(2 cl) 3,90
Baileys 4,7	(2 cl) 3,90

Informationen für den Gast

Unsere Küche ist bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet.
The kitchen is open until 10:00 PM.

Weitere Gerichte außerhalb der Karte entnehmen Sie bitte der Wandtafel oder der Tageskarte!
Further seasonal recommendations are displayed on the blackboard.

Alle Preise verstehen sich inklusive Steuer & Bewirtung.

Kreditkartenzahlung und EC- Karte ab 30,-€ möglich
Credit cards and EC- Cash minimum 30,-€ accepted.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal!

A = Gluten, B = Milch, C = Eier, D = Soja, E = Erdnüsse,
F=Schalenfrüchte, G = Sellerie, H = Senf, I = Krebs - und Schalentiere,
J = Fisch, K = Sesam, L = Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite,
M = Lupine, N = Weichtiere

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker,
3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff, 5 = Phosphat,
6 = Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig
9 = geschwärzt, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle

Fichtekränzi
Apfelweinwirtschaft
— seit 1849 —

Fichtekränzi
Wallstraße 5
60594 Frankfurt am Main
069 - 61 27 78
www.fichtekraenzi.de

Täglich ab 17:00 Uhr,

Find us on Facebook tripadvisor Vote for us on Tripadvisor