



GETRÄNKEAUSWAHL

Libella Cola ^{1, 3, 7, 9}	0,3 l	€ 2,10	0,4 l	€ 2,50
Libella Orangenlimonade ^{1, 3}	0,3 l	€ 2,10	0,4 l	€ 2,50
Libella Zitronenlimonade ³	0,3 l	€ 2,10	0,4 l	€ 2,50
Fiesta Bitter Lemon ¹⁰	0,3 l	€ 2,10	0,4 l	€ 2,50
Förstina Sprudel Classic			0,25 l	€ 1,80
Förstina Sprudel Medium			0,25 l	€ 1,80
Elm's Orangensaft	0,3 l	€ 2,10	0,4 l	€ 2,50
Elm's Apfelsaft	0,3 l	€ 2,10	0,4 l	€ 2,50
Elm's Apfelwein			0,25 l	€ 2,10
Johannisbeersaft			0,2 l	€ 2,10
Original bayrisch Malz			0,3 l	€ 2,10
Hochstift Pils ^{vom Fass}	0,3 l	€ 2,20	0,5 l	€ 2,90
Ehrenberger Pilgerstoff ^{vom Fass}	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,00
Original bayerisch Hefe-Weizenbier ^{vom Fass}	0,3 l	€ 2,20	0,5 l	€ 2,90
Original bayerisch Kristall-Weizenbier			0,5 l	€ 2,90
Original bayerisch Hefe-Weizenbier Alkoholfrei			0,5 l	€ 2,90
Engel Keller hell Alkoholfrei ^{vom Fass}	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,00
Engel Keller hell naturtrüb ^{vom Fass}	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,00



FROSCHWIRT
gasthaus . restaurant

VORSPEISEN UND SUPPEN

- 001 RINDERKRAFTBRÜHE**
mit Markklößchen und Eierstich € 3,90
- 002 ZWIEBELSUPPE ⁴**
mit Weißbrot und Käse überbacken € 4,40
- 003 GULASCHSUPPE**
hausgemacht, aus Rind- und Schweinefleisch € 4,40
- Als Spezialität zu unseren Suppen empfehlen wir Ihnen unser:
- 553 KNOBLAUCHBAGUETTE**
im Ofen heiß gebacken € 1,90
- 018 GERÄUCHERTER LACHS**
Salatbukett, Sahnemeerrettich³, Baguettebrot und Butter € 8,90
- 019 SALATELLER HÄHNCHENBRUST**
gemischter Blattsalat in Sauerrahmdressing
mit gebratener Hähnchenbrust, Balsamicosoße^{1,3,5} und Baguettebrot € 7,90



FROSCHWIRT
gasthaus . restaurant

HAUPTGÄNGE

- 051 SCHWEINESCHNITZEL**
paniert, Bratensoße, Pommes frites und ein kleiner Salat € 11,70
- 056 JÄGERSCHNITZEL**
Schweineschnitzel paniert, gebratene Champignons, Bratensoße,
Pommes frites und ein kleiner Salat € 11,90
- 061 ZIGEUNERSCHNITZEL**
Schweineschnitzel paniert, pikante Paprikasoße,
Pommes frites und ein kleiner Salat € 11,90
- 066 ZWIEBELSCHNITZEL**
Schweineschnitzel paniert, gedünstete Zwiebeln, Bratensoße
Pommes frites und ein kleiner Salat € 11,90
- 071 SCHNITZEL NACH WIENER ART**
Schweineschnitzel paniert, Zitronenscheiben, Pommes frites
und ein kleiner Salat € 11,70



FROSCHWIRT
gasthaus . restaurant

HAUPTGÄNGE

- 076 RAHMSCHNITZEL**
Schweineschnitzel paniert, Rahmsoße, Pommes frites
und ein kleiner Salat € 11,90
- 081 PUTENSCHNITZEL**
paniert, Bratensoße, Kartoffelkroketten¹ und ein kleiner Salat € 12,40
- 103 LENDENTELLER FROSCHWIRT**
gebratene Schweinemedallions, Bratensoße, gebratene Champignons
gedämpftes Gemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Mais)
mit holländischer Soße und Kartoffelkroketten € 14,90
- 104 FILETSPITZEN**
vom Schweinefilet, gebraten, in Champignon-Rahmsoße,
hausgemachte Spätzle und ein kleiner Salat € 13,90
- 105 DORFBORNER SCHWEINERÜCKENSTEAK**
gebraten, krosser Bauchspeck^{2,3,4}, gebratene Tomate, gedünstete Zwiebeln,
im Ofen gebackene Knoblauchbaguette und ein kleiner Salat € 12,40



FROSCHWIRT
gasthaus . restaurant

HAUPTGÄNGE

- 223 HÄHNCHENBRUSTFILET BUNTER PFEFFER**
unpaniert, im buntem Pfeffer gebraten, Zitronen-Rahmsoße,
Bandnudeln und ein kleiner Salatteller € 14,90
- 153 RUMPSTEAK KRÄUTERBUTTER**
Steak aus dem Rinder-Roastbeef, gebraten, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und ein kleiner Salat € 19,90
- 154 RUMPSTEAK ZWIEBEL**
Steak aus dem Rinder-Roastbeef, gebraten, gedünstete Zwiebeln,
Pommes frites und ein kleiner Salat € 19,90



TRADITIONELL UND DEFTIG

- 276 TOAST NACH ART DES HAUSES**
gebratene Schweinemedallions auf geröstetem Toastbrot,
holländische Soße und frische gebratene Champignons € 11,90
- 508 PIZZA FROSCHWIRT**
hausgemachter Hefeteig, Tomatensoße, Champignons, bunter Paprika
Tomaten, Salami, gekochter Schinken^{2,3} mit Käse im Ofen gebacken € 7,40
- 205 1/2 HÄHNCHEN**
Pommes frites und ein kleiner Salatteller
(Zubereitungszeit mindestens 35 Minuten) € 8,90
- 509 FROSCHEICH-SÜLZE**
Schweinskopfsülze, Remouladensoße, Bratkartoffeln,
Salatbukett, feine Zwiebelscheiben, Gewürzgurke¹¹ € 7,90
- 278 JÄGER-TOAST**
zwei gebratene Schweinemedallions auf einer gerösteten Toastscheibe,
gebratene Champignons mit Butterkäse überbacken € 7,90
- 512 JÄGER-KLOPSE**
(Rinder- und Schweinehackfleisch), Bratensoße, gebratene Champignons,
Pommes frites und ein kleiner Salatteller € 10,40



FROSCHWIRT
gasthaus . restaurant

FLAMMKUCHEN

- 800 FLAMMKUCHEN CLASSIC**
mit Speck^{2,3,4}, Zwiebel – die traditionelle Variante € 6,90
- 801 FLAMMKUCHEN KÄSE**
mit Speck^{2,3,4}, Zwiebel und Käse € 7,40
- 805 FLAMMKUCHEN ZUCCHINI** *VEGETARISCH
mit Zucchini, Zwiebel, Käse € 7,40
- 808 FLAMMKUCHEN CHORIZO**
mit Zwiebel, Lauch, Chorizo und Mozzarella € 7,90



SALATE

451 BEILAGENSALAT

Gurken-, Kraut-, Bohnen- und Möhrensalat, Tomaten
gemischter Blattsalat im Sauerrahm-Dressing € 3,40

453 SALATELLER MITTEL

Gurken-, Kraut-, Bohnen- und Möhrensalat, Tomaten, gemischter Blattsalat
im Sauerrahm-Dressing, ein gebratenes Spiegelei und Baguettebrot € 5,90

455 SALATELLER GROß

Gurken-, Kraut-, Bohnen- und Möhrensalat, Tomaten, gemischter Blattsalat
im Sauerrahm-Dressing, ein gebratenes Spiegelei und Baguettebrot € 8,90

460 SALATELLER MITTEL MIT PUTENSTREIFEN

Gurken-, Kraut-, Bohnen- und Möhrensalat, Tomaten
gemischter Blattsalat im Sauerrahm-Dressing,
gebratene Putenstreifen und Baguettebrot € 9,90

461 SALATELLER MITTEL THUNFISCH

Gurken-, Kraut-, Bohnen- und Möhrensalat, Tomaten
gemischter Blattsalat im Sauerrahm-Dressing,
Thunfisch und Baguettebrot € 9,40

467 SALATELLER GROß MIT PUTENSTREIFEN

Gurken-, Kraut-, Bohnen- und Möhrensalat, Tomaten
gemischter Blattsalat im Sauerrahm-Dressing,
gebratene Putenstreifen und Baguettebrot € 11,90

468 SALATELLER GROß THUNFISCH

Gurken-, Kraut-, Bohnen- und Möhrensalat, Tomaten
gemischter Blattsalat im Sauerrahm-Dressing,
Thunfisch und Baguettebrot € 11,40



FROSCHWIRT
gasthaus . restaurant

FÜR IHRE KINDER

- 360 GABELSPAGHETTI MICKY MOUSE**
mit Tomaten-Hackfleischsoße und eine kleine Überraschung € 3,40
- 361 SCHWEINESCHNITZEL MAX UND MORITZ**
paniert, Bratensoße, gedämpftes Gemüse (Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Mais)
mit holländischer Soße, Pommes frites und eine kleine Überraschung € 5,40
- 362 HÄHNCHENNUGGETS DONALD DUCK**
Pommes frites, Ketchup, kleiner Salatteller
und eine kleine Überraschung € 4,40

VEGETARISCH

- 401 GEMÜSETELLER**
gedämpfter Brokkoli und Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Mais,
Champignons, holländische Soße und Salzkartoffeln € 7,90
- 402 PIZZA VEGETARISCH**
hausgemachter Hefeteig, Tomatensoße, Champignons^{3,5}, bunter Paprika,
Tomaten, Brokkoli, Blumenkohl, mit Butterkäse im Ofen gebacken € 7,40
- 414 SPINATKNÖDEL** *VEGETARISCH
in Gorgonzola-Walnussoße und ein Salatteller € 9,90



FROSCHWIRT
gasthaus . restaurant

EISBECHER

- 702 GEMISCHTES EIS**
eine Kugel Vanille¹-, Erdbeer- und Schokoladen-Eis und Sahne € 3,90
- 703 VANILLE EIS HIMBEERE**
drei Kugeln Vanille-Eis¹, heiße Himbeeren und Sahne € 4,90
- 705 SCHWARZWALD-BECHER**
eine Kugel Vanille¹-, Walnuss- und Schokoladen-Eis,
Sauerkirschen, Waldbeerensoße und Sahne € 4,40

DÈLICE CAFE NOIR

Dunkle und helle Schokoladenmousse im Glas

732

Mini € 2,40

733

Maxi € 3,90



Besuchen Sie uns im Internet: www.froschwirt.de



WARME GETRÄNKE

Reinholz Kaffee	Tasse	€ 1,90
Reinholz Kaffee	Kännchen	€ 3,80
Kaffee entkoffeiniert	Tasse	€ 1,90
Kaffee entkoffeiniert	Kännchen	€ 3,80
Latte macchiato	Glas	€ 2,60
Café au lait (Milchkaffee)	große Tasse	€ 2,40
Cappuccino classico (mit aufgeschäumter Milch)	Tasse	€ 2,40
Cappuccino cremissimo (mit Sahnehaube)	Tasse	€ 2,60
Espresso	Tässchen	€ 1,90
Tee, (verschiedene Sorten)	Glas	€ 1,90
Grog, (Schwarzer Tee mit Rum)	Glas	€ 3,20
Glühwein	0,2 l	€ 1,90
Heißer Apfelwein	0,25 l	€ 1,90
Heißer Orangensaft	0,2 l	€ 1,90

APERITIFS

Martini, extra dry, bianco oder rosso	5 cl	€ 1,90
Sherry, trocken oder medium	5 cl	€ 1,90
Campari ¹ , mit Sodawasser oder Orangensaft	0,2 l	€ 2,90



FROSCHWIRT
gasthaus . restaurant

WEIßWEINE

FORSTER SCHNEPFENPFLUG 0,2 l € 3,90
Riesling, Rheinpfalz
halbtrocken

FORSTER STIFT 0,2 l € 3,90
Riesling, Pfalz
trocken

VIER JAHRESZEITEN 0,2 l € 4,40
Sauvignon Blanc, Pfalz
trocken
Flasche 0,75l € 15,40

ROSÉWEINE

RIVE HAUTE 0,2 l € 4,40
Carbanet Sauvignon, Côte de Cascogne
trocken
Flasche 0,75l € 15,40

ROTWEINE

VIER JAHRESZEITEN 0,2 l € 3,90
Blauer Portugieser, Pfalz
halbtrocken

VIER JAHRESZEITEN 0,2 l € 3,90
Dornfelder, Pfalz
trocken

LIFILI 0,2 l € 4,40
Negroamaro Salento, Italien
trocken
Flasche 0,75l € 15,40



SPIRITUOSEN

Doppelkorn	2cl	€ 1,90
Dornkaat	2cl	€ 1,90
Bommerlunder	2cl	€ 1,90
Malteserkreuz Aquavit	2cl	€ 1,90
Obstler	2cl	€ 1,90
Himbeergeist	2cl	€ 1,90
Weinbrand	2cl	€ 1,90
Asbach Uralt	2cl	€ 1,90
Calvados	2cl	€ 1,90
Metaxa	2cl	€ 1,90
Jägermeister	2cl	€ 1,90
Fernet Branca	2cl	€ 1,90
Ramazzotti	2cl	€ 1,90
Jack Daniels	2cl	€ 2,20
Kümmerling	2cl	€ 1,90
Underberg	2cl	€ 1,90
Linie Aquavit	2cl	€ 1,90
Burger Kümmel	2cl	€ 1,90
Williams Birne	2cl	€ 1,90
Bacardi Cola	10cl	€ 2,80
Asbach Cola	10cl	€ 2,80



FROSCHWIRT
gasthaus . restaurant

SEHR GEEHRTER GAST,

die „**Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe**“ regelt die Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen in Lebensmitteln. Für den Gastwirt, bzw. für uns bedeutet diese Zusatzstoffverordnung, dass die Zusatzstoffe in der Speisekarte deklariert werden müssen. Viele Menschen reagieren auf bestimmte Zusatzstoffe allergisch oder zeigen eine Unverträglichkeit. Deshalb versuchen wir auf so viele Zusatzstoffe wie möglich zu verzichten. Informationen über Zusatzstoffe finden Sie unter: <http://www.zusatzstoffe-online.de>.

ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaminquelle
13. gewachst
14. mit Taurin