

Für den kleinen Hunger (Vorspeisen)



- **Tagessuppe**
ständig wechselnd
- **Würzfleisch**
Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken und Baguette **5,90** (A,G,L)
- **Süßkartoffel-Pommes**
Portion Süßkartoffel-Pommes mit Knoblauch und Paprika-Jalapeño-Dip **4,90** (G,L)
- **Kleiner Salat**
Kleiner gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und frischen Blattsalaten der Saison **4,90** (G,M)
- **Kleiner Salat mit Schafskäse**
Kleiner Salat mit Tomaten, Gurken, Blattsalaten der Saison und gratiniertem Schafskäse **6,90** (G,M)
- **1 Knödel nach Wahl**
Speck, Käse oder Spinat mit Parmesan bestreut und Butter überschmolzen auf frischen Blattsalaten **6,90** (A,C,G,M)

Fröbelturm "Klassiker" Das gibt es immer



- **Schnitzel „Wiener Art“**
2 Schweineschnitzel in Butterschmalz gebraten dazu Pommes Frites **13,50** (A,C,G,M)
- **Schnitzel „Hamburger Art“**
2 panierte Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleiern und Pommes **14,50** (A,C,G,M)
- **„Oberweißbacher“ Rahmsteak**
2 Schweinesteaks auf einer hausgemachten Rahmsauce und frischen Champignons, dazu empfehlen wir Spätzle **14,50** (A,C,G,M)
- **Steak „Feta“ (4/7)**
2 Schweinesteak auf einer hausgemachten Rahmsauce mit rohem Schinken und Schafskäse überbacken dazu empfehlen wir Kroketten **14,50** (A,C,G,M)
- **Cordon Bleu „nach Art des Turmkoch`s“ (4/7)**
mit rohem Schinken, Gouda und Schafskäse gefüllt dazu Pommes Frites **15,50** (A,C,G,M)
- **Maishähnchen „Gorgonzola“**
Gebratene Maishähnchenbrust mit 2 Spinatknödeln und Gorgonzolasauce **14,50** (A,C,G,M)

Seniorenportionen und eine Auswahl unserer Beilagen finden Sie auf der 3. Seite.

Thüringer Panoramaweg-Spezial (ständig wechselnde Gerichte)



Die Gerichte in unserem Panoramaweg-Spezial ändern sich ständig!

Unter
www.gasthaus-froebelturm.de

finden Sie die aktuelle Auswahl!

Ein Knödel
kommt selten allein...



Knödel & Salat

Ronny`s Knödelallerlei an Salat

Speck (4,7), Käse-Rucola oder Spinatknödel-Mozzarellaknödel
nach hauseigenem Rezept mit Parmesan bestreut und Butter
überschmolzen auf frischen Blattsalaten der Saison (A,C,G,M)

- 1 Knödel nach Wahl (auch als Vorspeise) 6,90 €
- 2 Knödel nach Wahl 11,90 €
- 3 Knödel nach Wahl 12,90 €
- jeder weitere Knödel +2,00 €

Knödel "Gorgonzola"

(vegetarisch)

**2 Spinatknödel auf einer hausgemachten
Gorgonzolasoße und Salaten der Saison**

13,90 € (A,C,G,M)

Knödel & Rahmsoße

Speck (4,7), Käse-Rucola oder Spinatknödel-Mozzarellaknödel
an einer hausgemachten Rahmsoße und frischen Salaten der
Saison (A,C,G,M)

- 1 Knödel nach Wahl (auch als Vorspeise) 6,90 €
- 2 Knödel nach Wahl 11,90 €
- 3 Knödel nach Wahl 12,90 €
- jeder weitere Knödel +2,00 €
- Portion Rahmchampignons +2,50 €

Knödel als Beilage

**Unsere Knödel können auch als Beilage zu
unseren Fleischgerichten gewählt werden.**

(1 Knödel inklusive, jeder weitere + 2 Euro)

Unsere Knödel und ihre kleine Geschichte

In meiner Zeit als Koch in Südtirol auf der Seiser Alm im
Berggasthaus Zallinger habe ich das Knödelrezept für ein Buch,
welches die besten Berghütten vorstellt, geschrieben.
Seitdem begleiten mich die Knödel wohin ich komme.

Bereits im Schwarzwald kann man sie auf einigen Speisekarten finden
und auch hier sind die Knödel der Renner und die Nummer 1
auf der Rangliste der Speisen.

Selbst die "Kochprofis" haben in einer Sendung schon von den Knödeln
genascht und in den höchsten Tönen gelobt.

Zuletzt feierten wir großen Erfolg mit unserem Markenzeichen in Barigau
auf dem Barigauer Turm und jetzt sind sie hier in Oberweißbach auf dem
Fröbelturm angekommen. Guten Appetit!



Ronny Nöller
und Team

Kleine Portionen (Seniorenteller)



- **Kleines Schnitzel „Wiener Art“**
1 Schweineschnitzel mit Pommes Frites **10,90** (A,C,G,M)
- **Kleines Schnitzel „Hamburger Art“**
1 Schweineschnitzel mit Spiegelei und Pommes Frites **11,90** (A,C,G,M)
- **Kleines „Oberweißbacher Rahmsteak“**
mit hausgemachter Rahmsoße, Champignons und Spätzle **11,90** (A,C,G,M)
- **Kleines Steak „Feta“^(4/7)**
mit rohem Schinken und Schafskäse überbacken dazu Kroketten **11,90** (A,C,G,M)
- **Kleines Cordon Bleu „nach Art des Turmkoch`s“**
gefüllt mit rohem Schinken^(4/7) Gouda und Schafskäse dazu Pommes **12,90** (A,C,G,M)

Alle Gerichte von unserem „Panoramaweg-Spezial“ können auch als Seniorenportion bestellt werden.

Frööbi's Leibgerichte (Kindergerichte)



- **„Rapunzel“**
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes und Ketchup oder Mayonnaise **790 Cent** (A,C,G,M)
- **„Turmgeist“**
Kleines Rahmsteak mit Champignons und Pommes Frites **790 Cent** (A,G)
- **„Rotkäppchen“**
Spaghetti mit Tomatensoße und einer Scheibe paniertes Jagdwurst **790 Cent** (A,C,G,M)
- **„Knödelkönig“**
1 Knödel nach Wahl mit Rahmsoße **690 Cent** (A,C,G,M)
- **„Frööbi's Apfelschmaus“**
3 kleine Kartoffelpuffer mit Apfelmus **690 Cent**
- **„Pumuckel“**
6 Chicken-Nuggets mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise **690 Cent** (A,C,G,M)
- **Portion Pommes, Spätzle mit Soße oder Spaghetti mit Tomatensoße** **490 Cent** (C,G,M)

Beilagen im Überblick



- Pommes Frites
- Süßkartoffel-Pommes
- Kroketten
- Rösti-Taler
- Wedges (gewürzte Kartoffelecken)

- Spätzle
- 1 Speckknödel (jeder weitere 2 €)
- 1 Käseknödel (jeder weitere 2 €)
- 1 Spinatknödel (jeder weitere 2 €)
- Salatbeilage

- Portion Rahmsoße
- Portion Champignons
- Portion Gorgonzolasoße
- Portion gratinierter Feta

jeweils 2,50 €

Kaffee & Schokolade



- Tasse frisch gemahlener Kaffee (9) 1,90
- Pott frisch gemahlener Kaffee (9) 2,90
- Espresso (9) 1,90
- Doppelter Espresso (9) 2,90
- Espresso „Macchiato“ (9) 2,90
- Cappuccino mit Milchschaum (9) 2,90
- Milchkaffee (9) 2,90
- Heiße Schokolade mit Milch 2,30
- Russische Schokolade (mit Rum) 4,90

Latte Macchiato & Friends



- Latte Macchiato (9) 2,90
- Latte Macchiato Caramel (9) 3,50
- Latte Macchiato mit Bombardino* 4,50
- Latte Macchiato mit Baileys 4,50
- Macchiato mit Sarotti-Nougatlikör 4,50
- Latte Macchiato mit cremigen Eierlikör 4,50

*Bombardino ist ein südtiroler Heißgetränk auf Eierlikörbasis mit Brandy

Glas Tee



- Schwarztee
 - Pfefferminze
 - Grüner Tee
 - Grüner Tee Citrus
- jeweils 2,50 €

- Kräutertee
 - Kamillentee
 - Wildkirsche
 - Schwarze Johannisbeere
- jeweils 2,50 €

Alkoholfreie Getränke



0,2l / 0,4l

- Mineralwasser (pur oder still) 1,90 / 2,80
- Orangenlimonade (Libella) 2,30 / 3,00
- Zitronelimonade (Sprite) 2,30 / 3,00
- Cola (Osta) 2,30 / 3,00
- Cola Mix (Libella) 2,30 / 3,00
- Tonic (Thüringer Waldquell) 2,30 / 3,00
- Coca Cola light (0,33 l) 2,50
- Bitter Lemon(10) (0,2l) 2,50
- Ginger Ale (0,2l) 2,50

0,2l / 0,4l

- Holunderschorle 2,30/ 3,00
- Rhabarberschorle 2,30/ 3,00
- Johannisbeerschorle 2,30/ 3,00
- Apfelsaft/**Schorle** 2,30/ 3,00
- Orangensaft/**Schorle** 2,30/ 3,00
- Kirschsaff/**Schorle** 2,30/ 3,00
- Bananensaft 2,30/ 3,00
- KiBa (Kirsch/Bananensaft) 2,30/ 3,00

Fassbiere



- Watzdorfer Pils vom Fass 2,00 3,30
- Watzdorfer Schwarzbier vom Fass 2,20 3,50
- Radler (Pils mit Zitronenlimonade) 2,00 3,30

0,3l 0,5l

- Weismainer Hefeweizen 2,90 3,80
- Colaweizen 2,90 3,80
- Bananenweizen 2,90 3,80

Flaschenbiere



- Weismainer Kellertrunk 3,50
- **Weismainer „Zwickelbier“** 3,50
- Weismainer Hefeweizen (alkoholfrei) 3,50
- **Naturradler** (mit einem spritzer Limettensaft) 3,50
- Jever Fun (alkoholfreies Pils) 3,50

Alle Weine, Sekt und Prosecco enthalten Schwefeldioxid und Sulfite!



"Vitus" Weine



		0,25l	Rot&Rose
- Spätburgunder Rotwein-Kabinett (2015 trocken)	5,50		
- Spätburgunder Rosé-Kabinett (2017 trocken)	5,50		
- Rotweinschorle (trocken)	5,00		
- Flasche „Vitus“ (Rotwein oder Rosé)	16,50		
- Flasche Wasser 0,7l	5,90		

		0,25l	Weiss
- Grauburgunder Spätlese (2017 trocken)	5,50		
- Rivaner (2017 trocken)	4,90		
- Weißweinschorle (trocken)	4,50		
- Flasche Weißwein (Rivaner oder Grauburgunder)	15,90		
- Flasche Wasser 0,7l	5,90		

FRÖBELTURMSCHORLE

150 ml "Vitus" Rose
100 ml Tonic Water
Spritzer süßer Sprudel
Limettenspalten
und Eiswürfel



5,50 €

Sekt von Bernard-Massard



- Glas Sekt (trocken oder halbtrocken)	0,1l	2,90
- Flasche Sekt (trocken oder halbtrocken)	0,75l	15,90
- Piccolo B.Massard (halbtrocken)	0,2l	5,50
- Piccolo „Rotkäppchen“ (alkoholfrei)	0,2l	4,20

Für die Mutti

			Cocktails
- Pink-Gin-Tonic	5,50		
(Pink Grapefruit, Tonic, Gin, Limone und Eis)			
- Heidelbeer-Ingwer-Spritz	5,50		
(Heidelbeer- Ingwer- Prosecco und Eis)			
- Heidelbeer-Ingwer-Alkoholfrei	4,50		
(Heidelbeer-Ingwer-Limonade und Eis)			
- Aperol Spritz	5,50		
(6cl Prosecco, 4cl Aperol, spritzer Soda und Eis)			
- Aperol Lemon-Spritz	5,50		
(4cl Aperol, Bitter Lemon, spritzer Soda und Eis)			
- Crodino Spritz	5,50		
(Crodino, Prosecco, spritzer Wasser und Eis)			
- Crodino Alkoholfrei	4,50		
(Crodino, Ginger Ale, spritzer Wasser, Eis)			

Für den Vati

		%	2cl	4cl	Regional
- Trapp Fröbelturm-Halbbitter	35%	1,80	3,20		
- Trapp Thüringer Bärwurz	40%	1,80	3,20		
- Trapp Himbeer-Chili-Likör	25%	1,80	3,20		
- Trapp Sanddorn-Fruchtlikör	20%	1,80	3,20		

- Prinz Hausschnaps (Marille)	34%	2,00	3,80
- Prinz Heidelbeere	34%	2,00	3,80
- Prinz Himbeere	34%	2,00	3,80
- Prinz Birne	34%	2,00	3,80
- Prinz Honig-Birne	34%	2,00	3,80
- Prinz Honig-Marille	34%	2,00	3,80
- Prinz „Alte Marille“	41%	2,50	4,80
- Zirbelkieferschnaps (herb)	35%	2,00	3,80
- Walscher Zirbenspitz (lieblich)	35%	2,50	4,80



- Haselnuss-Ei-Likör	17%	4cl	3,20
- Weißer-Schokoladen-Likör	16%	4cl	3,20
- Prinz Weinbergpfirsich	18%	4cl	3,80
- Heiße Marille mit Sahnehaube	16%	4cl	4,20
- Heiße Zwetschge mit Sahne	16%	4cl	4,20

- Underberg	44%	2,00	-----
- Ramazotti auf Eis	30%	2,00	3,80
- Maltheser (Eisgekühlt)	40%	2,00	3,80
- „Vitus“ Blutwurz	39%	2,00	3,80
- Kirchbergfeuer (brennend serviert)	52%	2,60	-----

**Überregional
Kräuter**

Ob als Aperitif, Digestif oder zum Essen
**Jeder Schluck
 ein Hochgenuss**



Berg-Marille

VERBOTEN GUT!



Nase: kräftige, süße Marillen- und Mandelnoten in der Nase

Geschmack: dominante Aromen von Marille und Marzipan, Noten von Nelken, Zimt und Kardamon

Abgang: wunderschönes Volumen, zarte Bittertöne sowie dunkler Karamell im Finish

Die Marillen werden zu Fruchtsaft verarbeitet und anschließend mit Marillenbrand vermischt.

2cl: 3,50 € / 4cl: 6,50 €

Wald-Heidelbeer

VERBOTEN GUT!

Geruch: verlockendes, charaktervolles, warmes Heidelbeeraroma

Geschmack: Himbeere mit Cassisnote am Gaumen

Abgang: herbsüßes Finish

Die Früchte für diesen Likör werden in Skandinavien geerntet.

2cl: 3,50 € / 4cl: 6,50 €



Moore-Birne

PREMIUM!

Geruch: kraftvoll birnig

Geschmack: würzige Frucht mit torfig-rauchigem Charakter

Abgang: leichte Holz & Raucharomen treffen auf süße Williamsbirne im Abgang

Frucht: Basis für dieses exquisite Produkt sind getrocknete Birnen. Diese werden in Birnenbrand eingelegt und ergeben den feinen Fruchtauszug. Seinen trofig-rauchigen Charakter erhält diese Edel-Spirituose im Eichenfass.

2cl: 3,20 € / 4cl: 5,70 €



Altes Pflümle

PREMIUM!

Geruch: der Duft erinnert an Pflaumenmousse mit einem Hauch Zitrus und dezente Brandy-Nuancen

Geschmack: schönes Pflaumenaroma, untermalt von der zarten Süße weißer Schokolade, eine leichte Orangenote verleiht dem Brand einen Hauch Exotik

Abgang: gehaltvoll pflaumig und langanhaltende Frucht im Abgang

Frucht: Haferpflaumen aus der Ortenau.

2cl: 3,20 € / 4cl: 5,70 €



KAMIN KIRSCH

2cl: 3,20 €
 4cl: 5,70 €

Rauch, der langsam den Kamin emporsteigt und seine Umgebung in einen leichten Schleier von Holzaromen hüllt – ein Bild, das die einzigartige Aromatik des neuen Scheibel Premium Kamin-Kirschs perfekt auf den Punkt bringt. Schon im Geruch ist zarter Rauch spürbar, im Geschmack wird dieser neben den charakteristischen Bittermandelnoten des Kirschwassers intensiver, steigt am Gaumen empor und Holzaromen treten dezent hinzu, die bis zum Schluss präsent bleiben. Der weltweit wohl erste Kirsch mit feinem Rauch!



Backe, backe Kuchen den müssen Sie versuchen



Kuchenteller

Kuchenteller 3,00 €
Kuchenteller m. Sahne 3,50 €

Unsere Fruchtschnitten und die Kuchen für die Kuchenteller stammen von der Bäckerei „Leuthäuser“ aus Meuselbach und wechseln je nach Saison

Für die aktuelle Auswahl fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.



Fruchtschnitten

Fruchtschnitte 3,00 €
Fruchtschnitte m. Sahne 3,50 €

Hausgemachter Apfelstrudel



- Apfelstrudel 3,50 €
- Apfelstrudel mit Sahne 4,50 €
- Apfelstrudel mit Eis 4,50 €
- Apfelstrudel komplett 5,50 €



Apfelstrudel mit Eis und Sahne



Hausgemachter Käsekuchen

- Käsekuchen 3,00 €
- Käsekuchen mit Sahne 3,40 €
- mit Sahne und Waldbeeren 4,50 €
- mit Vanilleeis und Waldb. 5,50 €

