



## UNTERSCHWEINSTIEGE RESTAURANT

### Vorspeisen / Starters

**Sülze von Würzlachs mit Flusskrebsen im Weckglas,  
süß-saures Kürbiscoulis, herbstliche Blattsalate** (2,11,L) **16,00 €**  
Jellied salmon with crayfish - served in a preserving jar - ,  
sweet-sour pumpkin coulis, leaf salad of the season (2,11,L)

**Winzersalat von Wildkräutern und Entenbruststreifen,  
Orangen-Pfefferdressing, Traubenkompott** (2,11,G) **19,50 €**  
Salad of wild herbs and slices of duck breast, orange-pepper-dressing,  
grape compote (2,11,G)

**Feldsalat mit Éclair von getrüffelter Geflügelleber,  
überzogen mit Balsamico – Schokolade, Kartoffel-Speckdressing,  
Croûtons** (2,4,11,L) **14,50 €**  
Lamb´s lettuce salad with truffled éclair of poultry liver,  
covered with Balsamico-chocolate, potato – bacon dressing, croutons (2,4,11,L)

### Beilagensalat / Side salads

**Wählen Sie selbst von unserem Salatbuffet oder lassen Sie  
sich eine Auswahl an Salaten zusammenstellen:**

Please choose your salad from our buffet. We are also very pleased  
to arrange a plate for you:

**kleiner Teller / small plate (2)** **7,00 €**  
**grosser Teller / large plate (2)** **9,00 €**

### Suppen / Soups

**Klares Waldpilzsuppchen mit Pfifferlingen und Gemüse** (11) **7,50 €**  
Clear mushroom broth with chanterelles and vegetables (11)

**Crèmesuppe vom Muskatkürbis, aus der Stövchentasse,  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl** (G,L) **7,50 €**  
Cream soup of pumpkin with roasted pumpkin seeds and pumpkin oil (G,L)

**Essenz vom Ochschwanz mit Pistazienklösschen** (G,L) **7,00 €**  
Essenz of oxtail with pistachio dumplings (G,L)



**UNTERSCHWEINSTIEGE**  
RESTAURANT

**Frankfurter Spezialitäten / Specialities**  
"Hessian style"

*Hessen* <sup>Kooperation</sup> *à la carte*

**Gedünsteter Sauerbraten in Burgundersauce** **21,50 €**  
**mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Preiselbeercompott** (2,11,G,L)  
Roasted marinated beef in red wine sauce with apple – red cabbage,  
potato dumplings and lingonberry compote (2,11,G,L)

**Geschmorte Ochsenbäckchen** **23,50 €**  
**mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln** (2,11,G,L)  
Stewed beef cheeks, mediterranean vegetables, rosemary potatoes (2,11,G,L)

**Hausgemachtes Hasenragoût unter der Blätterteighaube** **24,50 €**  
**mit Crème Fraîche und Knöpfle** (G)  
"Dippehas" Unterschweinstiege  
Homemade hare stew pie, crème fraîche and butter spaetzle (G)

**Frankfurter Spezialitätenpfanne** **26,00 €**  
**Gegrillte Schweinshaxe mit Miniblut- und Leberwurst, Fasssauerkraut,**  
**Kartoffelpüree** (2,4,G)  
Frankfurter Specialities: grilled pork hank with mini blood sausage, liver sausage,  
„Sauerkraut“, mashed potatoes (2,4,G)

**Tatar vom Angus Rind**  
**Klassisch serviert mit Schalotten, Cayennepfeffer, Schnittlauch, Kapern,**  
**Sardellen, Cognac, Ei und geröstetem Weißbrot** (2,G)  
Tartar from Angus beef, served with shallots, cayenne pepper, chive, capers, anchovies,  
cognac, egg, and roasted white bread (2,G)

**als Vorspeise (100g)** **15,00 €**  
as a starter (100g)

**als Hauptgericht (200g)** **26,00 €**  
as a main course (200g)



**UNTERSCHWEINSTIEGE**  
RESTAURANT

## Fisch ganz frisch / Fish specialities

- Lebendfrische Taunusforelle „Müllerin Art“** **22,50 €**  
**mit zerlassener Zitronenbutter, Dillkartoffeln und Salat vom Buffet** (2,G,L)  
„Taunus“ trout „meunier style“ with melted lemon butter,  
dill potatoes and salad from our buffet (2,G,L)
- Gebratene Seezunge, mit Olivenöl-Salbeiblättern,** **46,00 €**  
**getruffeltem Rahmwirsing und Salbeinnudeln** (11,G,L)  
Fried sole with olive oil sage, truffled savoy, sage noodles (11,G,L)
- St. Pierre im Zucchini mantel mit Safranschaum,** **25,50 €**  
**Duftreis** (2,4,G,L)  
John Dory wrapped with courgette, saffron sauce, rice (2,4,G,L)

## Grill- & Pfannengerichte / Meat specialities

- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitronengarnitur** **29,50 €**  
**und Preiselbeeren, serviert mit Bratkartoffeln in Speck und Zwiebeln,**  
**dazu ein kleiner Salat vom Buffet** (2,11,G)  
„Wiener Schnitzel“ breaded veal steak garnished with lemon and lingonberries,  
fried potatoes with bacon & onions  
and a small plate of salad from the buffet (2,11,G)
- Gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebeln,** **25,50 €**  
**karamellierte Apfelinge und Stampfkartoffeln** (L,G)  
Roasted veal liver with fried onions,  
caramelized slices of apple, mashed potatoes (L,G)

## Aus dem Gusspfännchen / Served in a pan

- Filetpfanne „Unterschweinstiege“** **28,50 €**  
**Medaillons vom Angus Rinderfilet, Speck und Wildschweiwurstchen,**  
**Sauce Béarnaise, Speckbohnenbündchen, Grilltomate und Bratkartoffeln**  
**mit Speck und Zwiebeln** (2,4,11,G,L)  
Fillet pan „Unterschweinstiege“  
Medallions of Angus beef fillet, bacon and wild boar sausages, Sauce Béarnaise,  
bacon wrapped French beans, grilled tomato and fried potatoes with bacon &  
onions (2,4,11,G,L)



## UNTERSCHWEINSTIEGE RESTAURANT

### Steakgerichte / Steak specialities

#### Bestellen Sie ganz nach Ihrem Geschmack:

Please order according to your taste:

<b>Maispouardenbrust mit Grilltomate</b> Poulard breast steak with grilled tomato	<b>23,00 €</b>
<b>Angus Rumpsteak mit Grilltomate (200g)</b> Angus rump steak with grilled tomato (200g)	<b>26,00 €</b>
<b>Kalbsrückensteak auf Waldpilzen (180g) (G,L)</b> Saddle of veal with mushrooms (180g) (G,L)	<b>30,00 €</b>
<b>Argentinisches Rinderfilet mit Grilltomate (200g)</b> Argentinean beef fillet with grilled tomato (200g)	<b>34,00 €</b>

- wahlweise mit Kräuterbutter (L), Zitronenbutter (L)  
oder bunter Blütenpfeffersauce (G) -  
- selectively with herb butter (L), lemon butter (L) or pepper sauce (G) -

#### Wählen Sie Ihre Beilagen / please choose your side order

<b>Speckbohnenbündchen</b> 2,50 € Green beans wrapped with bacon	<b>Butterkartoffeln</b> 2,50 € Potatoes swayed in butter
<b>Saisongemüse</b> 2,50 € Seasonal vegetables	<b>Mandelbällchen (G)</b> 2,50 € Almond balls (G)
<b>Tomatennudeln (G)</b> 2,50 € Tomato noodles (G)	<b>Pommes Frites</b> 2,50 € French fries
<b>Butterreis-Timbal</b> 2,50 € Rice	

### Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian specialities

<b>Steinpilznudeln an Sahnesauce mit gebratenen Pilzen, buntem Gemüse und Pinienkernen (11,G,L)</b> Cep noodles in a creamy sauce with roasted mushrooms, vegetables, pine nuts (11,G,L)	<b>18,50 €</b>
--	----------------



## UNTERSCHWEINSTIEGE RESTAURANT

### Wildspezialitäten / Game specialities “

<b>Glacierte Barbarie Entenbrust mit Rosmarinhonig, Trüffelrahmwirsing und Kartoffelmousseline</b> (G,L,11) Glazed Barbarie duck breast with rosemary honey, truffled savoy and potato mousseline (G,L,11)	<b>26,50 €</b>
<b>Wildschweinbraten mit frischen Pfifferlingen, Pistazienschupfnudeln</b> (2,4,G,L) Wild boar roast with fresh chanterelles, pistachio „Schupfnudeln“ (noodles made of potatoes) (2,4,G,L)	<b>25,00 €</b>

### Dessert / Dessert

<b>Kaiserschmarren mit Pflaumenröster Grand Marnierschaum, Haselnusseis</b> (11,G,L) Kaiserschmarren (raisin omelette cut up into pieces) with plum specialty, Grand Marnier sauce, hazelnut ice cream (11,G,L)	<b>8,50 €</b>
<b>Crème brûlée mit Holzapfelkompott und Vanilleeis</b> (11,G,L) Crème brûlée with apple compote and vanilla ice cream (11,G,L)	<b>9,50 €</b>
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen an marinierten Feigen, Orangenschaum</b> (11,G,L) Lau warm chocolate cake with marinated figs, orange sauce (11,G,L)	<b>11,50 €</b>

### Käse / Cheese

**Variation von internationalem Milchrahmkäse und Hartkäse mit Winzertrauben, Feigensenf und Grissini** (L)  
Selection of international cheese with vineyard grapes, fig mustard and grissini (L)

<b>Kleiner Teller</b> / Small plate	<b>9,50 €</b>
<b>Großer Teller</b> / Large plate	<b>12,50 €</b>

### Zusatzstoffe / additives

- 2 **Konservierungsstoffe** / preservation
- 4 **Geschmacksverstärker** / taste power
- 11 **mit Zuckerarten und Süßungsmitteln** / honey, sugar and sweetener
- G **beinhaltet Gluten** / contains gluten
- L **beinhaltet Laktoseprodukte** / contains lactose products

Restaurant Unterschweinstiege im Steigenberger Airport Hotel · Unterschweinstiege 16 · 60549 Frankfurt · Germany  
Telefon +49 69 6975 - 2500 · Telefax +49 69 6975 – 2505 · unterschweinstiege@airporthotel.steigenberger.de  
www.unterschweinstiege.de