Herzlich Willkommen im Weinrestaurant

Klein's Fronhof

DAS WEINRESTAURANT

REGIONAL • KREATIV • FRISCH

Schön, dass Sie da sind!



Herbst | Winter 2026

Aperitif - Empfehlung

Fronhof - Lillet
mit Mango-Passionsfrucht Saft 0,2 - 6,50

Oder lieber alkoholfrei?
Wie wäre es mit unserem leckeren Granatapfel - Spritz 0,2 - 6,00

Vorspeisen und Suppen

Bunter Beilagen Salat der Saison
in Balsamico-Hausdressing (vegan) 5,00 €

Mariniertes Carpaccio vom Weiderind
mit Rucola und Parmesan 15,90 €

Kraftbrühe vom Rind
mit Markklößchen und Wurzelgemüse 7,90€

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis
mit Croutons und Kresse 7,50€

Lieblingsgerichte unserer Gäste

Schrottele (Eifler Kartoffel Spezialität mit Speck)
mit Wiener Schnitzel vom Kalb 29,50 €

Filetspitzen vom Weiderind
in Rieslingsenfsoße mit Champignons und Spätzle 24,90 €

Rumpsteak vom argentinischem Weiderind
auf Speckbohnen, Kartoffelgratin und Kräuterbutter 33,50€

Schnitzel „Wiener Art" vom EIFEL Schwein
mit Fronhof-Fritten und Joppie 19,50 €

Champignonrahm Schnitzel vom EIFEL Schwein
mit Butterspätzle 21,90 €

Beef ´n Cheese Burger
US Beef Patty mit Burgerdressing, Tomate, Gurke Salat, Zwiebeln und Bacon
mit Fronhof-Fritten und Joppie 21,00 €

Gratinierter Ziegenfrischkäse vegetarisch
auf Tomaten-Zucchini Gemüse und Gnocchi 23,50 €

Beyond Burger vegan
mit BBQ Soße, Rauke, Tomate, Gurken Röstzwiebel und Fronhof-Fritten 21,00 €

Salatbowl mit Ofenkartoffel und Kräuterschmand 14,90 €

wahlweise:

- mit gebratenen Rinderstreifen 19,90 €
- mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse 19,90 €
- Hähnchenstreifen 19,90 €

Desserts

Eine Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl
Fragen Sie gerne nach unserer aktuellen Auswahl
je Kugel 2,50 €

warmer Schokokuchen mit weichem Kern
mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis 10,60 €

Mini Gebrannte Creme
von weißer Schokolade 4,00 €

Short Dessert
kleine gebrannte Creme von weißer Schokolade
serviert mit einem Espresso 6,90 €

Steffi´s süße Verführung
3 kleine Mini Dessert serviert auf einer Schieferplatte 9,90 €
für 2 Personen 17,90 €

Unsere Specials:

Freitagabend:

GambaZamba
Knackig rote Riesengarnelen
mit Aioli und süß-saurer Soße
Fronhof-Fritten, Knoblauchbaguette und Salat
All you can eat 39,50 €

Samstagabend:

Butterzarte SpareRibs vom Schwein
in rauchiger Honigmarinade
mit Ofenkartoffel und Kräuterschmand, Salat
All you can eat 29,90 €

Sonntagabend:

Micha´s Filetabend
200g oder 300g Filetsteak vom Weiderind
zur Wahl:
Ofenkartoffel, Pommes, Kroketten
Pfeffersoße, Bernaise oder Kräuterbutter
Gemüse nach Tagesangebot oder Salat
29,50 € | 36,50 €

Montagabend:
Flieten all you can Eat
knusprig, würzige Chicken Wings serviert
mit Coleslaw, Fronhof Fritten und Joppie
24,50 €

Interessantes über uns und unser Haus:

Der historische Fronhof geht auf das Jahr 989 zurück. Er ist somit das älteste Haus im Dorf. Ursprünglich gehörte der Fronhof dem Erzbistum Trier und besaß im frühen Mittelalter das sogenannte „Jus Asyli“ Dies bedeutete das sich verfolgte über eine Klappe am Tor in ihn hinein flüchten konnten und somit Asyl besaßen.



Seit 2012 betreiben wir das Weinrestaurant Klein´s Fronhof, als regionales - gutbürgerliches Restaurant im vinophilen Ambiente nachdem meine Frau Stefanie und ich es von meinen Eltern übernommen haben.
Meine Mutter hatte es bereits 1992 von Ihrer Tante Anna Huber abgekauft, diese besaß das Lokal seit 1974. Meine Großtante und auch meine Mutter betrieben im Fronhof ein Tanzlokal als Saisonbetrieb, geöffnet von Ostern bis November am Wochenende.



Wir sind Mitglied bei folgenden Organisationen:
Heimat schmeckt´
Eurotoques Deutschland
Green Chefs - Fairness und Verantwortung in der Gastronomie
Greentable - für nachhaltige Gastronomie
Dehoga Rheinland-Pfalz