

VORSPEISEN		STEINOFEN-STEAKS		— BEILAGEN	
VORAB 1 (WEIZEN), 7 STEINOFEN-GEWÜRZBROT KRÄUTERFRISCHKÄSE	7	DIESE WERDEN ALLE IN EINER GUSSEISERNEN PFANNE IN UNSEREM STEINOFEN "BETTY" BEI 380°C GERÖSTET.		GERÖSTETE BAGGERS-FETZEN 7 SOUR CREAM SCHNITTLAUCH	7
ZWIEBELSUPPE FRÄNK'NESS-STYLE 1(WEIZEN), 7, 9 SCHMORZWIEBEL-SUD KÄSE-SCHAUM KÄSE-CRUNCH JUNGER LAUCH KNOBLAUCH-RÖSTBROT	13	350 G ENTRECÔTE VOM DRY-AGED FREILANDSCHWEIN VON DER METZGEREI FREYBERGER	31	KARTOFFELGRATIN-PFÄNNCHEN MIT KÄSE GRATINIERT 7	6
				ROTE BETE-SALAT	9
		250 G KIKOK MAISHÄHNCHEN SUPREME	26	STEINOFEN-GEMÜSE 7, 10	8
FRÄNK'NESS SALAT	16	BRUST MIT FLÜGELKNOCHEN AUF DER HAUT GEBRATEN		WILDER BROKKOLI GERÖSTETES SALATHERZ BOHNENKERNE EINGELEGTE TOMATEN GEWÜRZ-JOGHURT	
FELDSALAT SALATHERZEN ORANGEN-VINAIGRETTE		RINDERFILET			
OFEN-KÜRBIS KRÄUTER GERÖSTETE KÜRBISKERNE CRANBERRIES GEPICKELTE RADIESCHEN		VOM DRY AGED WEIDERIND 150 G	35	GURKENSALAT <i>OMA STYLE</i> 7 SAUERRAHM DILL	7
+ GEBRATENER SAIBLING 4	+14	250 G	50	KLEINER SEXY SALAT	7
+ GEDRATENER SAIDLING 4 + MAISHÄHNCHENBRUST-TRANCHEN	+14	300 G DRY AGED RIBEYE-STEAK VOM WEIDERIND	40		
+ GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 7	+8	200 G FLUGENTENBRUST VON DER OBERBAYERISCHEN	32	STEINOFEN-KNOBLAUCHBROT 1 (WEIZEN)	6
HANDCECCHNITTENEC DINDER TATAR		FREILAND-ENTE — ROSA GEBRATEN	5-		
HANDGESCHNITTENES RINDER-TATAR PURISTISCH MIT SALZ & PFEFFER MARINIERT		150 G SAIBLING 4	29	SAUCEN	
+ STEINOFEN-BROT		AUF DER HAUT GEBRATEN			
I wassess out of the large large large and the large la	1AND 7	150 G ZANDER 4	35	PFEFFER-JUS 6, 9	5
BITTE KLASSISCH: GURKE SENF KAPERN 10 WÄHLEN FRÄNKISCH: KÜRBISKERN MEERRETTICH SCHM		AUF DER HAUT GEBRATEN		PILZ-RAHMSAUCE 7	7
SIE! SCHARF: TOMATE CHILI SCHALOTTE GURKE		150 G PLANT BASED STEAK REDEFINE MEAT	35	SPICY GEWÜRZ-BUTTER 6,7	5
		ALL UNSERE STEINOFEN-GERICHTE WERDEN MIT		ZITRONEN-KAPERN-BEURRE BLANC 7	7
80 G TATAR — VORSPEISE 160 G TATAR — HAUPTSPEISE	24 39	GEPICKELTEM BLUMENKOHL-TOPPING, KRÄUTER-CRÈME		TRÜFFELCREME FRÄNK'NESS STYLE 3,10	10
TOO O ININI - HAOFIJE LIJE	33	FRAÎCHE UND RÖSTZWIEBEL-CRUMBLE SERVIERT			

SIE MÖCHTEN UNSERE STEINOFEN-HIGHLIGHTS IN DER GRUPPE GENIESSEN? AUF UNSEREM ZWEI-METER-BRETTLA SERVIEREN WIR JEDEN ABEND AB 17:00 UHR EINE AUSWAHL BESONDERER CUTS SOWIE UNSERE BELIEBTESTEN STEINOFEN-BEILAGEN – PERFEKT ZUM TEILEN IN DER MITTE DES TISCHES! DAS BRETTLA IST AB VIER PERSONEN BUCHBAR. FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND RESERVIUERUNGEN WENDEN SIE SICH GERNE AN UNSERE KOLLEGEN DES #AHDREAMTEAMS.

Eurofew LUNCH-HIGHLIGHTS

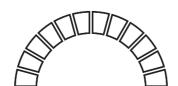
MONTAG-SAMSTAG VON 11:30-15:30 UHR

– STEINOFEN-BURGER

FRÄNK'NESS BURGER DELUXE 1(WEIZEN), 3, 6, 9 RINDFLEISCH-PATTY VON DER METZGEREI FREYBERGER — MEDIUM GEBRATEN UND MIT FRÄNKISCHEM HARTKÄSE ÜBERBACKEN BACON TRÜFFEL-MAYONNAISE EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN FRÄNK'NESS-CRUMBLE	23
+ GERÖSTETE BAGGERS-FETZEN	+7
FRÄNK'NESS VEGGI BURGER 1(WEIZEN), 3, 6, 9 PLANT BASED BURGER PATTY REDEFINE MEAT — MIT FRÄNKISCHEM HARTKÄSE ÜBERBACKEN TRÜFFEL-MAYONNAISE EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN CHILI FRÄNK'NESS-CRUMBLE	23
+ GERÖSTETE BAGGERS-FETZEN	+7
BURGER EMPFEHLUNG DES TAGES — VERRÄT IHNEN DAS #AHDREAMTEAM	23
— TYPISCH FRÄNKISCH	
BRATWURST VOM FRÄNKISCHEN SCHIEFERTRÜFFEL 1(WEIZE 3 STÜCK 5 STÜCK	N), 7, 9, 10 16 24

---- AUS DEM STEINOFEN-PFÄNNLA

KÄSE-SPÄTZLE 2.0 1(WEIZEN), 3, 7, 9, 10 19 MARONEN-SPÄTZLE-IM GUSSEISERNEN PFÄNNCHEN MIT FRÄNKISCHEM HARTKÄSE ÜBERBACKEN | SCHMORKÜRBIS | EINGELEGTE TOMATE | KÜRBISKERN-CRUMBLE **ZIEGENKÄSE-PFÄNNCHEN** 1(WEIZEN), 3, 7, 8(HASELNUSS), 10 22 IM STEINOFEN GEBACKENER ZIEGENCAMEMBERT | GERÖSTETER APFEL | HASELNUSS-CREME | GERÖSTETE HASELNÜSSE | KAPERN | ROTE BETE | LAUGENBRIOCHE STEINOFEN-FISCHPFANNE 4,7,8(MANDELN),9,10 24 IM STEINOFEN GEFLÄMMTER SAIBLING | KARTOFFEL-ZITRONEN-GRATIN | GESCHMORTER WILDER BROKKOLI | GEWÜRZ-JOGHURT | GERÖSTETE BUTTER-MANDELN ---- DESSERTS APFELSTRUDEL 1(WEIZEN), 7, 8(MANDELN) 13 WEISSE SCHOKOLADEN-SAUCE | MANDEL-STREUSEL | VANILLE-SCHMAND-EIS KAISERSCHMARRN AUS DEM STEINOFEN 1 (WEIZEN), 7,8 (MANDELN) NOUGAT-EIS | WILLIAMSBIRNEN-KOMPOTT



13

BRATAPFEL-SORBET 1 (WEIZEN), 3, 7

JOGHURTSCHAUM | SPEKULATIUS | POPCORN





PILZ-RAHMKRAUT | PFEFFERSAUCE

+ BROT AUS DEM STEINOFEN

