

Steinofen - CUTS & CO.

— VORSPEISEN

VORAB ^{1 (WEIZEN), 7} STEINOFEN-GEWÜRZBROT KRÄUTERFRISCHKÄSE	7
ZWIEBELSUPPE FRÄNK'NESS-STYLE ^{1 (WEIZEN), 7, 9} SCHMORZWIEBEL-SUD KÄSE-SCHAUM KÄSE-CRUNCH JUNGER LAUCH KNOBLAUCH-RÖSTBROT	13
FRÄNK'NESS SALAT FELDSALAT SALATHERZEN ORANGEN-VINAIGRETTE OFEN-KÜRBIS KRÄUTER GERÖSTETE KÜRBISKERNE CRANBERRIES GEPICKELTE RADIESCHEN	16
+ GEBRATENER SAIBLING ⁴	+14
+ MAISHÄHNCHENBRUST-TRANCHEN	+12
+ GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ⁷	+8
BRATWURST VOM FRÄNKISCHEN SCHIEFERTRÜFFEL ^{1 (WEIZEN), 7, 9, 10} 3 STÜCK	16
5 STÜCK	24
PILZ-RAHMKRAUT PFEFFERSAUCE STEINOFEN-BROT	
HANDGESCHNITTENES RINDER-TATAR ^{1 (WEIZEN)} PURISTISCH MIT SALZ & PFEFFER MARINIERT + STEINOFEN-BROT	
BITTE WÄHLEN SIE! KLASSISCH: GURKE SENF KAPERN ¹⁰ FRÄNKISCH: KÜRBISKERN MEERRETTICH SCHMAND ⁷ SCHARF: TOMATE CHILI SCHALOTTE GURKE	
80 G TATAR — VORSPEISE	24
160 G TATAR — HAUPTSPEISE	39

Fränk'ness MENÜ

VORAB ^{1 (WEIZEN), 7} STEINOFEN-GEWÜRZBROT KRÄUTERFRISCHKÄSE	7
GEFLÄMMTER ZANDER ^{3, 4, 8 (HASELNUSS)} ROTE BETE TATAR GERÖSTETER APFEL HASELNUSS-CREME KAPERN	24
KÜRBIS-CREMESUPPE ^{1 (WEIZEN), 7, 9} SPICY SCHMORPAPRIKA KERNÖL-CRUMBLE CROÛTONS	14
FLUGENTENBRUST — IM STEINOFEN ROSA GEBRATEN ^{1 (WEIZEN), 7, 9} MARONEN-SPÄTZLE GEBACKENER ROSENKOHL SCHWARZE JOHANNISBEER-JUS	39
STEINOFEN-KÄSE ^{1 (WEIZEN), 7, 8 (WALNUSSE), 10} ZIEGENCAMEMBERT IM OFEN GEBACKEN PFEFFER-ORANGEN SENF-FRÜCHTE WALNUSSE BRIOCHE	13
BRATAPFEL-SORBET ^{1 (WEIZEN), 3, 7} JOGHURT-SCHAUM SPEKULATIUS POPCORN	13

4-GANG: GEWÜRZBROT ZANDER SUPPE ENTE KÄSE ODER SORBET	82
5-GANG: + KÄSE UND SORBET	95

FÜR VEGTARISCHE ALTERNATIVEN, FRAGEN SIE GERNE UNSER #AHDREAMTEAM. SELBSTVERSTÄNDLICH SIND DIE EINZELNEN GÄNGE AUCH UNABHÄNGIG VOM MENÜ BESTELLBAR.

IN LOVE? HIER GEHT'S ZU UNSEREN OPEN HOUSE BRUNCHES



— STEINOFEN-STEAKS

DIESE WERDEN ALLE IN EINER GUSSEISERNEN PFANNE IN UNSEREM STEINOFEN „BETTY“ BEI 380°C GERÖSTET.	
350 G ENTRECÔTE VOM DRY-AGED FREILANDSCHWEIN VON DER METZGEREI FREYBERGER	35
250 G KIKOK MAISHÄHNCHEN SUPREME BRUST MIT FLÜGELKNOCHEN AUF DER HAUT GEBRATEN	29
RINDERFILET VOM DRY AGED WEIDERIND 150 G	39
250 G	56
300 G DRY AGED RIBEYE-STEAK VOM WEIDERIND	45
200 G FLUGENTENBRUST VON DER OBERBAYERISCHEN FREILAND-ENTE — ROSA GEBRATEN	36
150 G SAIBLING ⁴ AUF DER HAUT GEBRATEN	32
150 G ZANDER ⁴ AUF DER HAUT GEBRATEN	39
150 G PLANT BASED STEAK REDEFINE MEAT	39

ALL UNSERE STEINOFEN-GERICHTE WERDEN MIT GEPICKELTEM BLUMENKOHL-TOPPING, KRÄUTER-CRÈME FRAÎCHE UND RÖSTZWIEBEL-CRUMBLE SERVIERT ^{1 (WEIZEN), 7}

— BEILAGEN

GERÖSTETE BAGGERS-FETZEN ⁷ SOUR CREAM SCHNITTLAUCH	7
KARTOFFELGRATIN-PFÄNNCHEN MIT KÄSE GRATINIERT ⁷	6
ROTE BETE-SALAT	9
STEINOFEN-GEMÜSE ^{7, 10} WILDER BROKKOLI GERÖSTETES SALATHERZ BOHNENKERNE EINGELEGTE TOMATEN GEWÜRZ-JOGHURT	
GURKENSALAT OMA STYLE ⁷ SAUERRAHM DILL	7
KLEINER SEXY SALAT	7
STEINOFEN-KNOBLAUCHBROT ^{1 (WEIZEN)}	6

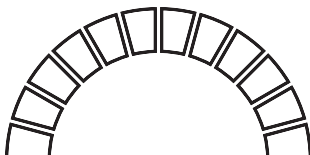
— SAUCEN

PFEFFER-JUS ^{6, 9}	5
PILZ-RAHMSAUCE ⁷	7
SPICY GEWÜRZ-BUTTER ^{6, 7}	5
ZITRONEN-KAPERN-BEURRE BLANC ⁷	7
TRÜFFELCREME FRÄNK'NESS STYLE ^{3, 10}	10

— DESSERTS

APFELSTRUDEL ^{1 (WEIZEN), 7, 8 (MANDELN)} WEISSE SCHOKOLADEN-SAUCE MANDEL-STREUSEL VANILLE-SCHMAND-EIS	13
KAISERSCHMARRN AUS DEM STEINOFEN ^{1 (WEIZEN), 7, 8 (MANDELN)} NOUGAT-EIS WILLIAMSBIRNEN-KOMPOTT	13

ODER DOCH LIEBER DEN OFENKÄSE ODER DAS SORBET AUS DEM FRÄNK'NESS-MENÜ?



THE URBAN *fränkisch* TASTE

+ ALLERGENE

Steinofen - FESTIVAL

AUF GEHT'S, ZUR VOLLEN BREITSEITE DES GENUSSES!
UNSER **2 METER-BRETTLA** VOLLER KÖSTLICHKEITEN AUS DEM STEINOFEN KOMMT ZUM TEILEN IN DIE MITTE DES TISCHES.
FRÄNK'NESS AT ITS BEST!

UNSERE 2 METER-BRETTLA SIND AB 4 PERSONEN BESTELLBAR.

— VORSPEISEN-EMPFEHLUNG

KRUSTENTIER-SCHAUMSUPPE ^{1 (WEIZEN), 2, 7, 9} FLUSSKREBS-TATAR EINGELEGTE TOMATE BREZEN-CROÛTONS	18
---	----

— FÜR BRETTLA-BEGINNER PRO PERSON | 69

ENTRECÔTE VOM DRY-AGED FREILANDSCHWEIN
VON DER METZGEREI FREYBERGER

RINDERFILET
VOM BAYERISCHEN WEIDERIND

FLUGENTENBRUST
VON DER OBERBAYERISCHEN FREILAND-ENTE

SAIBLING ⁴
AUF DER HAUT GEBRATEN

— **DAZU GIBT'S** ^{1 (WEIZEN), 3, 4, 6, 7, 9}
GURKENSALAT *OMA STYLE* | PFEFFER-SAUCE | TRÜFFELCREME | CHILI-CHUTNEY | GERÖSTETE BAGGERS-FETZEN MIT SOUR CREAM UND SCHNITTLAUCH | MARONEN-SPÄTZLE MIT RAHMSAUCE | ROTE BETE-SALAT

— UPGRADE FÜR BRETTLA-EXPERTEN PRO PERSON | 85

ALLES, WIE BEIM BEGINNER-BRETTLA
+ **RINDERTATAR** ^{1 (WEIZEN), 10}
AUF GERÖSTETEM STEINOFENBROT | ESSIG-RADIESCHEN
+ **GEFLÄMMTER ZANDER** ^{2, 4, 8 (HASELNUSS)}
ROTE BETE | HASELNUSS
+ **KLEINER SEXY SALAT**

— WEIN-EMPFEHLUNG ZUM BRETTLA ^{ENTHÄLT SULFITE}

2022 SILVANER MIT EINEM HAUCH TRAMINER 0,75 | **55**
— *CELEBRATION-EDITION* MIT ALEXANDER HERRMANN
WEINGUT AM STEIN | WÜRZBURG

2022 YANTRA 0,75 | **55**
TENUTA SETTE CIELI | TOSKANA

PUR & PERFEKT!

FÜR 2 PERSONEN

500 G CHATEAUBRIAND 135
600 G DRY AGED RIB EYE 99
— BEIDES VOM BAYERISCHEN WEIDERIND

— **DAZU GIBT'S JEWEILS** ^{1 (WEIZEN), 6, 7, 9, 10}
KRÄUTERBUTTER | PFEFFER-RAHMSAUCE | SEHR GROSSE PORTION BAGGERS-FETZEN



„Ahdreamteam“