

Fränk'ness LUNCH-CUTS & CO.

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

— VORSPEISEN

VORAB 1(WEIZEN), 7 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 GEPLICKELE RADIESCHEN	16
+ SPICY MARINIERTER ZIEGENKÄSE 7	+8
HANDGESCHNITTENES RINDER-TATAR 1(WEIZEN), 10 PURISTISCH MIT SALZ & PFEFFER MARINIERT + SAUERTEIG-KRUSTENBROT	
BITTE WÄHLEN SIE!	
— KLASSISCH: GURKE SENF KAPERNS 10	
— FRÄNKISCH: KÜRBISKERN MEERRETTICH SCHMAND 7	
— SCHARF: TOMATE CHILI SCHALOTTE GURKE	
80 G TATAR – VORSPEISE	24
160 G TATAR – HAUPTSPREISE	39

— STEAKS & CO.

250 G KIKOK MAISHÄHNCHEN SUPREME BRUST MIT FLÜGELKNOCHEN AUF DER HAUT GEBRÄTEN	26
RINDERFILET VOM DRY AGED WEIDERIND	
150 G	35
250 G	50
300 G DRY AGED RIBEYE-STEAK VOM WEIDERIND	40
200 G FLUGENTENBRUST VON DER OBERBAYERISCHEN FREILAND-ENTE – ROSA GEBRÄTEN	32
150 G SAIBLING 4 AUF DER HAUT GEBRÄTEN	29
150 G ZANDER 4 AUF DER HAUT GEBRÄTEN	35
150 G PLANT BASED STEAK REDEFINE MEAT	35

ALL UNSERE STEAK & FISCH-CUTS WERDEN MIT GEPLICKELEM 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
PFANNEN-GEMÜSE 7, 10 WILDER BROKKOLI GERÖSTETES SALATHERZ BOHNENKERNE EINGELEGTE TOMATEN GEWÜRZ-JOGHURT	8
GURKENSALAT OMA STYLE 7 SAUERRAHM DILL	7
KLEINER SEXY SALAT	7

— SAUCEN

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

LUNCH-HIGHLIGHTS

SCHÄUFELE BURGER 1(WEIZEN), 3, 6, 9 GESCHMORTE & GEZUPFTE SCHWEINESCHULTER BIERKRAUT PFEFFER-SENF-MAYONNAISE RÖSTZWIEBEL-CRUMBLE GEPUFFTE SCHWEINESCHWARTE LAUGENBUN	23
+ GERÖSTETE BAGGERS-FETZEN 7	+7
250 G KIKOK MAISHÄHNCHEN SUPREME 1(WEIZEN), 6, 7, 8(MANDEL), 9, 10 29 BRUST MIT FLÜGELKNOCHEN AUF DER HAUT GEBRÄTEN WILDER BROKKOLI KARTOFFELGRATIN ZITRONEN-PFEFFER-SAUCE BUTTERMANDELN	29

— DESSERTS

APFELSTRUDEL 1(WEIZEN), 7, 8(MANDELN) WEISSE SCHOKOLADEN-SAUCE MANDEL-STREUSEL VANILLE-SCHMAND-EIS	13
BRATAPFEL-SORBET 1(WEIZEN), 3, 7 JOGHURTSCHAUM SPEKULATIUS POPCORN	13

SIE MÖCHTEN UNSERE GRILL-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 BEILAGEN – PERFEKT ZUM TEILEN IN DER MITTE DES TISCHES! DAS BRETTLA IST AB VIER PERSONEN BUCHBAR. FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND RESERVIERUNGEN WENDEN SIE SICH GERNE AN UNSERE KOLLEGEN DES #AHDREAMTEAMS.

— AUS DEM PFÄNNLA

KÄSE-SPÄTZLE 2.0 1(WEIZEN), 3, 7, 9, 10 MARONEN-SPÄTZLE – IM GUSSEISERNEN PFÄNNCHEN MIT FRÄNKISCHEM HARTKÄSE ÜBERBACKEN SCHMORKÜRBIS EINGELEGTE TOMATE KÜRBISKERN-CRUMBLE	19
ZIEGENKÄSE-PFÄNNCHEN 1(WEIZEN), 3, 7, 8(HASELNUSS), 10 22 GEBACKENER ZIEGENCAMEMBERT GERÖSTETER APFEL HASELNUSS-CREME GERÖSTETE HASELNÜSSE KAPERNS ROTE BETE LAUGENBRIOCHE	22
FISCHPFANNE 4, 7, 8(MANDELN), 9, 10 GEFLÄMMTER SAIBLING KARTOFFEL-ZITRONEN-GRATIN GESCHMORTER WILDER BROKKOLI GEWÜRZ-JOGHURT GERÖSTETE BUTTER-MANDELN	24

+ALLERGENE

THE URBAN *fränkisch* TASTE



open
air