

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 GEPICKELTE 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 KAPERN ¹⁰	
— FRÄNKISCH: KÜRBISKERN MEERRETTICH SCHMAND ⁷	
— SCHARF: TOMATE CHILI SCHALOTTE GURKE	
80 G TATAR — VORSPEISE	24
160 G TATAR — HAUPTSPEISE	39

STEAKS & CO.

250 G KIKOK MAISHÄHNCHEN SUPREME BRUST MIT FLÜGELKNOCHEN AUF DER HAUT GEBRATEN	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 GEBRATEN	32
150 G SAIBLING ⁴ AUF DER HAUT GEBRATEN	29
150 G ZANDER ⁴ AUF DER HAUT GEBRATEN	35
150 G PLANT BASED STEAK REDEFINE MEAT	35

ALL UNSERE STEAK & FISCH-CUTS 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
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-KAPERN-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} BRUST MIT FLÜGELKNOCHEN AUF DER HAUT GEBRATEN WILDER BROKKOLI KARTOFFELGRATIN ZITRONEN-PFEFFER-SAUCE BUTTERMANDELN	29

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} GEBACKENER ZIEGENCAMEMBERT GERÖSTETER APFEL HASELNUSS-CREME GERÖSTETE HASELNÜSSE KAPERN 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

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.

+ ALLERGENE



„Es ist
nicht
das
Problem
mit
der
Küche
sondern
mit
der
Welt“