

Fränk'ness

— VORSPEISEN

VORAB ^{1(WEIZEN), 7} GEWÜRZBROT KRÄUTERFRISCHKÄSE	7
KÜRBISCREMESUPPE ^{1(WEIZEN), 7} GESCHMORTE PAPRIKA JOGHURT-SCHAUM CROÛTONS KÜRBISKERN-CRUMBLE SÜSS-SAUER EINGELEGTER KÜRBIS	13
FRÄNK'NESS SALAT ⁷ FELDSALAT ROMANA SALATHERZEN APFEL MARINIERTER ROTE BETE GETROCKNETE KIRSCHEN NUSSBUTTER-CROÛTONS JOGHURT-MEERRETTICH-DRESSING	16
+ 80 G RINDERFILET-STREIFEN	+16
+ 60 G GEFLÄMMTER ZANDER ⁴	+12
+ GESCHMORTER ZIEGENKÄSE ⁷	+8

HANDGESCHNITTENES RINDER-TATAR ^{1(WEIZEN)}
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

GERÖSTETE SCHIEFERTRÜFFEL-BRATWÜRSTE ^{1(WEIZEN), 7, 8(CASHEW)} GESTAMPFTER HOKKAIDO-KÜRBIS RÄUCHER-SCHMAND TOMATEN-PAPRIKA-RELISH PFEFFER-CASHEWKERNE	
3 STÜCK	18
5 STÜCK	28

VORSPEISEN-HIGHLIGHT ZUM TEILEN:
UNSER VORSPEISEN-BRETTLA (SIEHE RECHTS)

— CUTS VOM LAVASTEIN-GRILL

200 G MAISHÄHNCHENBRUST — LABEL ROUGE	29
RINDERFILET — VOM DRY AGED WEIDERIND	
150 G	39
250 G	56
300 G DRY AGED RIBEYE-STEAK VOM WEIDERIND	45
350 G DRY-AGED ENTRECÔTE VOM FREILANDSCHWEIN	35
150 G SAIBLING — AUF DER HAUT GEBRATEN ⁴	32
150 G ZANDER — AUF DER HAUT GEBRATEN ⁴	39
150 G PLANT BASED STEAK REDEFINE MEAT	39

ALLE UNSERE STEAK- & FISCH-CUTS WERDEN MIT
GEPICKELTEM BLUMENKOHL-TOPPING, KRÄUTER-CRÈME
FRAÎCHE UND RÖSTZWIEBEL-CRUMBLE SERVIERT. ^{1(WEIZEN), 7}

HAUPTGANG-HIGHLIGHT ZUM TEILEN:
UNSER GRILL-BRETTLA (SIEHE RECHTS)

— PUR & PERFEKT — BIG CUTS ^{FÜR 2 PERSONEN}

500 G CHÂTEAUBRIAND	135
600 G DRY AGED RIBEYE	99

BEIDES VOM BAYERISCHEN WEIDERIND

— **DAZU GIBT'S JEWELS:** KRÄUTERBUTTER | PFEFFER-JUS | SEHR GROSSE PORTION BAGGERS-FETZEN ^{6, 7}

**ABEND-SPECIAL: DAS #AHDREAMTEAM VERRÄT IHNEN
DIE HEUTIGE ABEND-EMPFEHLUNG.**

— BEILAGEN

GERÖSTETE BAGGERS-FETZEN MIT SOUR CREAM ⁷	7
KARTOFFELGRATIN MIT KÄSE GRATINIERT ⁷	6
SPICY KÜRBIS-GULASCH ⁷	9
PFANNEN-GMÜS ⁷	8
ROTE BETE-SALAT	9
NUDELPFÄNNLA MAC & CHEESE-STYLE ^{1(WEIZEN), 7}	11
RAHM-SPÄTZLE MIT SCHWAMMERL ^{1(WEIZEN), 3, 6, 7, 9}	11
KLEINER SEXY SALAT	7

— SAUCEN

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

— DESSERTS

APFELSTRUDEL ^{1(WEIZEN), 3, 7, 8(MANDELN)} WEISSE SCHOKOLADEN-SAUCE VANILLE-EIS MANDELSTREUSEL	13
DER EINZIG WAHRE KAISERSCHMARRN ^{1(WEIZEN), 3, 7, 8(MANDELN)} ZWETSCHGEN-RÖSTER JOGHURT-SORBET	13

ODER DOCH LIEBER DEN ZIEGENCAMEMBERT ODER
DAS SORBET AUS DEM HIGHLIGHT-MENÜ?

DESSERT-HIGHLIGHT ZUM TEILEN:
UNSER DESSERT-BRETTLA (SIEHE RECHTS)

HIGHLIGHT-MENÜ

VORAB ^{1(WEIZEN), 7} GEWÜRZBROT KRÄUTERFRISCHKÄSE	
SAIBLINGS-CARPACCIO ^{2, 7, 8(HASELNUSS)} GEPICKELTER KOHLRABI APFELKREN WILDKRÄUTER KRÄUTER-SCHMAND HASELNUSS-PESTO	24
KRUSTENTIER-SCHAUMSUPPE ^{4, 7, 9} ROTE SALZWASSERGARNELE KÜRBIS JOGHURT-SCHAUM KÜRBISKERNE	21
HIRSCHRÜCKEN — ROSA GEBRATEN ^{1(WEIZEN), 3, 6, 7, 9} BREZEN-CROÛTONS PREISELBEER-BLAUKRAUT PILZRAHM-JUS ROH MARINierter BLUMENKOHL	39
GRATINierter ZIEGENCAMEMBERT ^{1(WEIZEN), 7, 8(MACADAMIANUSS), 10} SÜSS-SAUER MARINIERTER ROTE BETE HONIG-BIRNE PFEFFER-MACADAMIANUSS	15
TOFFEE-EIS ⁷ SALZIGES KARAMELL SCHOKOLADEN-CREME KAKAO-CRISP KARAMELLISIERTES POPCORN	13
4-GANG: GEWÜRZBROT SAIBLING SUPPE HIRSCH KÄSE ODER EIS	82
5-GANG: + KÄSE UND EIS	95

FÜR VEGETARISCHE ALTERNATIVEN, FRAGEN SIE UNS GERNE.
ALLE GÄNGE SIND AUCH UNABHÄNGIG VOM MENÜ BESTELLBAR.

ALLES ZUM TEILEN AUF DEN TISCH!
UNSERE BRETTLA SIND AB 2 PERSONEN BESTELLBAR

VORSPEISEN-BRETTLA

^{1(WEIZEN), 2, 3, 4, 6, 7, 8(HASELNUSS), 9, 10} PRO PERSON | 25

GARNELEN-PFÄNNLA
GARNELEN IN CREMIGER KÜRBIS-SAUCE | BREZEN-CRUNCH | TOMATEN-PAPRIKA-RELISH | JOGHURT-CREME

RINDERTATAR-CROSTINI KLASSISCH
GURKE | SENF | KAPERN & CO.

GEFLÄMMTER ZANDER
GEPICKELTER KOHLRABI | APFELKREN | WILDKRÄUTER | KRÄUTER-SCHMAND | HASELNUSS-PESTO

KLEINER FRÄNK'NESS SALAT
ZIEGENKÄSE | MARINIERTER ROTE BETE | JOGHURT-MEERRETTICH-DRESSING | GETROCKNETE KIRSCHEN | NUSSBUTTER-CROÛTONS

GRILL-BRETTLA ^{1(WEIZEN), 3, 6, 7, 9, 10}

AUSSCHLIESSLICH TISCHWEISE BESTELLBAR PRO PERSON | 75

MAISHÄHNCHENBRUST — LABEL ROUGE

ENTRECÔTE
VOM FREILANDSCHWEIN

RINDERFILET
VOM BAYERISCHEN WEIDERIND

SAIBLING ⁴
AUF DER HAUT GEBRATEN

— **DAZU GIBT'S**
RAHM-SPÄTZLE MIT SCHWAMMERL | BAGGERS-FETZEN MIT SOUR CREAM | PFEFFER-SAUCE | TRÜFFELCREME | CHILI-CHUTNEY | ROTE BETE-SALAT | PFANNEN-GEMÜSE & CO.

DESSERT-BRETTLA

^{1(WEIZEN) 3, 7, 8(MANDELN)} PRO PERSON | 19

SCHOKOLADEN-CREME
SALZIGE KARAMELL-SAUCE | KAKAO-CRISP

APFELSTRUDEL-CRUMBLE
HONIG-BIRNE | VANILLE-EIS

JOGHURT-SORBET
ZWETSCHGEN-RÖSTER | KARAMELL-POPCORN

JETZT NEU: UNSER BRETTLA-MENÜ

PERFEKT ZUM TEILEN IN KLEINER UND GROSSER RUNDE:
UNSERE BRETTLA SERVIEREN WIR IN DREI GÄNGEN IN DER
MITTE DES TISCHES.

3-GANG: VORSPEISEN-BRETTLA, GRILL-BRETTLA
UND DESSERT-BRETTLA

AUSSCHLIESSLICH TISCHWEISE BESTELLBAR PRO PERSON | 109

— **WEIN-EMPFEHLUNG ZUM BRETTLA-MENÜ** ^{ENTHÄLT SULFITE}

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

2016 HERRGOTT CHÂTEAU BRÉHAT 0,75 | 59
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX
JÉRÔME ET BEATRICE DE MONTEIL
ST-ETIENNE DE LISSE | BORDEAUX

+ ALLERGENE

THE URBAN *fränkisch* TASTE



„Es ist
nicht
das
,g“