

Steinofen - CUTS & CO.

— VORSPEISEN

VORAB ^{1(WEIZEN, ROGGEN),7}	7
GEWÜRZ-FOCACCIA KRÄUTERFRISCHKÄSE	
SPARGELCREMESUPPE ^{1(WEIZEN),7}	13
CROÛTONS EINGELEGT SPARGEL JOGHURT-SCHAUM KRÄUTER-ÖL	
FRÄNK'NESS SALAT ^{7, 8(PINIENKERNE)}	16
KOPFSALAT HIMBEER-ESSIG-VINAIGRETTE BÜFFELMOZZARELLA GURKEN RADIESCHEN GERÖSTETE PINIENKERNE	
+ GEFLÄMMTE GARNELE	+8
BRATWURST VOM FRÄNKISCHEN SCHIEFERTRÜFFEL ^{1(WEIZEN),7,10}	18
3 STÜCK + BEILAGEN	
5 STÜCK + BEILAGEN	
RAHMKRAUT RÖSTZWIEBEL-CRUMBLE GERÖSTETES STEINOFENBROT	
HANDGESCHNITTENES RINDER-TATAR ^{1(WEIZEN)}	
PURISTISCH MIT SALZ & PFEFFER MARINIERT + IM STEINOFEN GERÖSTETES BROT	
SIE HABEN DIE WAHL!	
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, ROGGEN),7}	7
GEWÜRZ-FOCACCIA KRÄUTERFRISCHKÄSE	
SAIBLINGS-CEVICHE ^{1(WEIZEN),4}	23
GESALZENER RETTICH GURKEN-LIMETTEN-VINAIGRETTE EISZAPFEN BROTCIPS	
SPARGELSALAT ^{1(WEIZEN),3,7}	20
BELUGALINSEN POCHIERTES EI SAUERAMPFER-CREME GERÖSTETES STEINOFENBROT	
BÄRLAUCH-SPÄTZLE ^{1(WEIZEN),3,7}	30
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL SALATHERZ JOGHURTSCHAUM RÖSTZWIEBELN	
KALBS-TAFELSPITZ – IM OFEN GERÖSTET ^{6,7,9}	35
ROSA GEGART PETERSILIEN-KARTOFFELN SCHMORGEMÜSE-SUD FRISCH GERIEBENER MEERRETTICH	
OFENKÄSE ^{1(WEIZEN),7,8(CASHEW)}	13
ZIEGENKÄSE MARINIRTER RHABARBER HIMBEEREN PFEFFER-CASHEWKERNE	
VANILLE-CREMEEIS ^{1(WEIZEN),3,7,8(MANDELN)}	13
KÄSEKUCHEN-SCHAUM MANDEL-KROKANT	
4-GANG: FOCACCIA SAIBLING SPARGEL SPÄTZLE ODER TAFELSPITZ KÄSE ODER EIS	79
5-GANG: + KÄSE UND EIS	95
6-GANG: + SPÄTZLE UND TAFELSPITZ	110

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

— **STEINOFEN-STEAKS** – WERDEN ALLE IN EINER GUSSEISERNEN PFANNE IN UNSEREM STEINOFEN „BETTY“ BEI 380°C GERÖSTET.

350 G ENTRECÔTE	35
VOM FRÄNKISCHEN DRY-AGED SCHWEIN	
200 G KIKOK MAISHÄHNCHENBRUST	29
RINDERFILET	
VOM BAYERISCHEN WEIDERIND	
150 G	39
250 G	56
250 G FLUGENTENBRUST VON DER OBERBAYERISCHEN FREILAND-ENTE – ROSA GEBRATEN	38
150 G SAIBLING ⁴	32
AUF DER HAUT GEBRATEN	
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	6
SOUR CREAM SCHNITTLAUCH	
KARTOFFELGRATIN-PFÄNNCHEN MIT KÄSE GRATINIERT ⁷	6
SPARGELSALAT	9
EINGELEGTE RADIESCHEN SCHNITTLAUCH KALTGEPRESSTES RAPSÖL	
GRÜNES GEMÜSE ^{6,7}	8
WILDER BROKKOLI ZUCKERSCHOTEN BOHNENKERNE EINGELEGTE TOMATEN GEWÜRZ-JOGHURT	
GURKENSALAT OMA STYLE	7
WEISSE ZWIEBELN LIEBSTÖCKEL	
KLEINER FRÜHLINGS-SALAT	7
STEINOFEN-KNOBLAUCHBROT ^{1(WEIZEN),7}	6

— SAUCEN

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

— DESSERTS

SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN ^{1(WEIZEN),3,7}	13
ZWEIERLEI VON DER ERDBEERE – SORBET & MARINIERT ERDBEEREN WEISSE SCHOKO-CREME	
KAISERSCHMARRN AUS DEM STEINOFEN ^{1(WEIZEN),3,7}	10
EINGELEGTER RHABARBER JOGHURT-EIS	

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

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



Steinofen-FESTIVAL

AUF GEHT'S, ZUR VOLLEN BREITSEITE DES GENUSSSES! 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),2,4,7,9}	18
FLUSSKREBS-TATAR EINGELEGTE TOMATE BREZEN-CROÛTONS	

— FÜR BRETTLA-BEGINNER PRO PERSON | 69

ENTRECÔTE	
VOM FRÄNKISCHEN DRY-AGED SCHWEIN	
KIKOK MAISHÄHNCHENBRUST	
RINDERFILET	
VOM BAYERISCHEN WEIDERIND	
SAIBLING	
AUF DER HAUT GEBRATEN	

— DAZU GIBT'S ^{1(WEIZEN),3,6,7,9}	
GURKENSALAT OMA STYLE SCHWAMMERL-SCHMORSUD TRÜFFELCREME CHILI-CHUTNEY GERÖSTETE BAGGERS-FETZEN MIT SOUR CREAM UND SCHNITTLAUCH BÄRLAUCH-SPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN FRÜHLINGS-SALAT	

— UPGRADE FÜR BRETTLA-EXPERTEN PRO PERSON | 85

ALLES, WIE BEIM BEGINNER-BRETTLA	
+ RINDERTATAR ^{1(WEIZEN)}	
AUF GERÖSTETEM STEINOFENBROT ESSIG-RADIESCHEN	
+ GEFLÄMMTE GARNELE ^{2,7}	
SAUERAMPFER-CREME EISZAPFEN	
+ SPARGELSALAT	

— WEIN-EMPFEHLUNG ZUM BRETTLA ENTHÄLT SULFITE

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

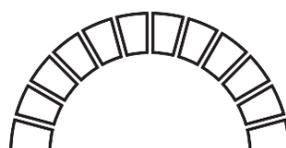
2022 YANTRA	0,75 55
TENUTA SETTE CIELI TOSKANA	

SHARING IS CARING!

FÜR 2 PERSONEN — NACH TAGES-VERFÜGBARKEIT

500 G CHATEAUBRIAND	144
650 G DRY AGED RIB EYE	158
– BEIDES VOM BAYERISCHEN WEIDERIND	

— DAZU GIBT'S JEWELS ^{1(WEIZEN),3,6,7,9}	
PFEFFER-JUS MEERRETTICH-KÜRBISKERN-CHUTNEY SPICY GEWÜRZ-BUTTER KARTOFFELGRATIN GRÜNES GEMÜSE MIT SAUER EINGELEGTEN TOMATEN SPARGELSALAT STEINOFEN-KNOBLAUCHBROT	



Handwritten text in a bold, cursive script, likely representing the brand name 'AHDREAM'.