

SPEISE Karte

Fränkisch.
Handgemacht.
Regional.Urban.
Herzhaft & Würzig.
Authentisch & Jung.
Zeitgeist.Röstaromen.

Steinofenküche
Herz & Bauch





Steinofenküche

Junges Franken



Menü „Wirtshaus 2.0“

Gerne als Menü, siehe unten, oder auch als einzelne Gänge

- Brot-„Korb“** 5,90 €
Fränkische Gewürz-Focaccia,
Kräuterfrischkäse ¹(Weizen, Dinkel, Roggen), 7
- 1** „Garnelencocktail“ 14,90 €
Zitronen-Garnelen, Marinierte Rote Bete,
Chili- Kartoffelchips, Creme fraîche ^{2,7}
- 2** „Fischsuppe“ 15,90 €
Geflämmt Saibling, Meerrettich-Spinat, Kräuter,
Riesling-Cremesuppe ^{4,7,9}
- 3** „Sauerbraten“ 21,90 €
In Rotwein geschmorte Rinderschulter
Nussbutter- Gewürzbrösel, Kürbissstumpf,
Kürbissalat ¹(Weizen), 6, 7, 9,
- 4** „Käseteller“ 8,50 €
Aischtaler Schnittkäse, Aprikose, eingelegte weiße Zwiebel,
Pfeffercashewkerne, geröstetes Bauernbrot
¹(Weizen), 7, 8 (Cashewkern)
- 5** „Apfelkuchen“ 8,50 €
Sorbet von geschmorten Äpfeln, Sauerrahm,
Butterstreusel, Schokopearls
¹(Weizen), 7, 8 (Mandel)

- 1 Brot-„Korb“ inklusive -

3-Gang: Garnele, Sauerbraten, Sorbet oder Käse 49,00 €

4-Gang: Garnele, Fischsuppe, Sauerbraten, Käse oder Sorbet 59,00 €

5-Gang: Volles Programm 65,00 €

Steinofen – Steak & Co

Vorspeisen

Brot-„Korb“ 5,90 €
Fränkische Gewürz-Focaccia, Kräuterfrischkäse ^{1(Weizen, Dinkel, Roggen), 7}

Kürbis-Gewürzsuppe
geschmorter Kürbis, Joghurtschaum,
Croutons, geröstete Kürbiskerne ^{1(Weizen), 7, 9} 7,90 €

Caesar Salad
Salatherzen, Gurke, Radieschen,
gehobelter Hartkäse, Nussöl-Dressing ^{1(Weizen), 5, 7, 8(Walnuss)} 9,90 €

dazu 3 Zitronen-Garnelen ² 7,90 €

Handgeschnittenes Rinder-Tatar
puristisch mit Salz & Pfeffer mariniert, dazu im Steinofen
geröstetes Brot, zum selbst Finalisieren: ^{1(Weizen)}

Bitte
wählen
Sie aus:

- **klassisch:** Gurke, Schalotte, Senf, Kaper & Co ^{4,10}
- **fränkisch:** Schalotte, Kürbiskern, Meerrettich,
Zitrone, Schmand & Co ⁷
- **scharf:** Tomate, Chili, Schalotte, Gurke & Co

als Vorspeise: 80 g Tatar 14,90 €
als Hauptgang: 160 g Tatar 25,90 €

Hauptgänge aus dem Steinofen!

In der gusseisernen Pfanne bei 380°C im Steinofen geröstet

350 g „Entrecote“ vom dry-aged Schwein 29,90 €

225 g Maishähnchenbrust 26,90 €

180 g Rinderfilet 35,90 €

150 g Saibling auf der Haut geröstet ⁴ 24,90 €

dazu geröstetes Gemüse, Pfefferjus, Kräutermayonnaise,
Meerrettich und soufflierte Baggys mit Brökkala-Schmelze ^{1(Weizen), 3, 6, 7, 9}


Dessert

Schokokuchen mit flüssigem Kern 8,50 €
Mandelsauce, Vanille- Joghurtsorbet ^{1(Weizen), 3, 7, 8(Mandeln)}

Menü „Junges Gemüse“

Gerne als Menü, siehe unten, oder auch als einzelne Gänge

Brot-„Korb“ 5,90 €
Fränkische Gewürz-Focaccia,
Kräuterfrischkäse ^{1(Weizen, Dinkel, Roggen), 7}

 **1 „Ei, Ei, Ei“** 11,90 €
Pochiertes Bio Ei, Bratschmelze, Salatstreifen,
Schnittlauchvinaigrette, gebratene Pilze ^{1(Weizen), 3, 7}

 **2 „Roooot“** 12,90 €
Rote Bete Schaumsuppe, Ziegenkäse-Nuss-Praline,
geröstete Sonnenblumenkerne ^{1(Weizen), 7, 8(Walnuss, Haselnuss)}

 **3 „Halloween“** 19,90 €
Steinofen-Kürbis, gepickelte Tomate,
scharfe Orangen-Curry Vinaigrette,
Wildkräutersalat ^{1(Weizen), 7, 9}

 **4 „Käääse“** 8,50 €
Aischtaler Schnittkäse, Aprikose, eingelegte weiße Zwiebel,
Pfeffercashewkerne, geröstetes Bauernbrot
^{1(Weizen), 7, 8 (Cashewkern)}

 **5 „Soorbet“** 8,50 €
Vanille-Joghurtsorbet,
Karamellisierte Zwetschgen, Zimt-Cookie ^{1(Weizen), 3, 7}

- 1 Brot-„Korb“ inklusive -

3-Gang: EiEiEi, Halloween, Soorbet oder Käääse 45,00 €

4-Gang: EiEiEi, Roooot, Halloween, Soorbet oder Käääse 55,00 €

5-Gang: Volles Programm 60,00 €



Königstraße 70 | 90402 Nürnberg | 0911.24 02 99 55
info@fraenkness.de | fraenkness.de



Speisekarte
in Englisch



Speisekarte
in Italienisch



Speisekarte
in Russisch

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

- A. mit Farbstoff
- B. mit Konservierungsstoff
- C. enthält Sulfite
- D. mit Süßungsmittel
- E. mit Milcheiweiß (Fischerzeugnis)
- F. mit Antioxidationsmittel
- G. mit Phosphat
- H. mit Geschmacksverstärker
- I. chininhaltig
- J. koffeinhaltig
- K. geschwefelt
- L. gewachst
- M. Enthält eine Phenylalanin-Quelle

- 1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
- 2. Krebstiere
- 3. Eier
- 4. Fische
- 5. Erdnüsse
- 6. Sojabohnen
- 7. Milch (einschließlich Laktose)
- 8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queensland Nüsse
- 9. Sellerie

- 10. Senf
- 11. Sesamsamen
- 12. Schwefeldioxide und Sulphite (ab 10 mg pro kg und ltr)