

MEINTZINGER

RÖMMERT

SOMMERACH

GWF

WISCHER



JULIUSSPITAL

DIVINO

CASTELL

WIRSCHING

HÖFLING

WEINE



FRANK

KÜCHE

KLASSIKER

FRANK TATAR 22,50

180 g bayrisches Rind – Schalotten – Cornichons – Senf – Karpfern
Sardellen – Gewürze – Kräuter – Eigelb

RIPPERL AUF BROT 14,50

Butterweiche, ausgelöste Rippchen vom Rind – Aioli – Meistersauce
Frühlingslauch

PASTRAMI 14,50

Gepökelt und geräucherter Ochse – Sauerkraut – Senf – Braumeisterbrot

FRÄNKISCHE BRATWURST AUF BROT 13,50

Gegrilltes Bratwurstbrät – Senf – Braumeisterbrot – Frühlingslauch

GELBES UND ROTES BETEBROT 11,50

Gelbe Bete – Rote Bete – Frischkäse – karamellisierte Kürbiskerne
Chia-Nussbrot

PASTA DES TAGES

SAURE ZIPFEL 12,00

Wurzelgemüse – würziger Weißweinsud – Senf – Brot

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER 11,50

Weinblätter – Grünkern – Zwiebeln – Joghurt – Minze

SALATE

FRANK SALAT 9,50

Wintersalate – Kerne – Croutons – Apfel-Senf-Vinaigrette

OBEN DRAUF

Geräucherte Forelle – Meerrettich 16,50

Bayrischer Feta – Ofenkürbis 16,50

Kalbsmeiserl – rosa – dünn aufgeschnitten – Aioli 16,50

EIERSALAT 12,50

Bio-Eier – Speck – geröstetes Brot – grüne Soße – Kräuter – Radieserl

KALTES UND BROTZEIT

SCHMALZBROT 6,50

Schmalz – Grammeln – Röstzwiebeln – Frühlingslauch

GURKENVARIATION 7,50

Senfgurke – Essiggurke – Gewürzgurke – Salzgurke – Brot – Butter

GERUPFTER O´BATZDA 11,00

*Camembert – Butter – Weißwein – Kümmel – Radieserl – Frühlingszwiebel
Chili – Essigzwiebel – Brot*

KÄSEPLATTE 19,50

Feine Auswahl nach Angebot – Zwiebelkonfit – Marmelade – Brot

ÜBERBACKENES KÄSEBROT 10,50

Braumeisterbrot – Bergkäse – Pfeffer – wer will, Kümmel

ZWETSCHGENBAMES 16,50

Luft getr. Rinderschinken – frischer Meerrettich – Gurke – Brot – Butter

SPECK 13,50

Dünn geschnittener Speck – Gurke – frischer Meerrettich – Brot – Butter

BROTZEIT FÜR 2 PERSONEN 22,00

*Schinken – Speck – Wurst – Obatzda – Gurke – Brot – Butter
Jede weitere Person +8,00*

FISCH

FRÄNKISCHE BOUILLABAISSE 26,50

*Erdinger Garnele – Zander – Lachsforelle – Saibling – Wurzelgemüse
Fenchel – Safran-Aioli*

SALAT FRANK`ÇOISE 15,50

*Geräucherte Forelle – Bohnen – Ei – Kartoffeln – Kräuter
Frühlingszwiebeln*

VITELLO AAL *Klein* 13,50 *Groß* 19,50

Kalbsmeiserl – geräucherter Aal – Mayonnaise – Kapern – Sardellen

DESSERT

FLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN 10,50

Bayerisches Obst – 20 Min. Zubereitungszeit

HEISSE GRIESSFLAMMERIE MIT EISKERN 11,50

Weizengrieß – Gewürztraminer – Apfelsaft – Walnüsse – Butter – Vanilleeis

BUTTERMILCH PANNA COTTA 6,50

Buttermilch – Sahne – Zwetschgen – Zimt – Sternanis

HAUSGEMACHTE ZIMTSCHNECKEN 3,50

DAZU EMPFEHLEN WIR UNSERE AUSWAHL AN SÜSSWEINEN

*2012 First Eußenheim Spätburgunder Auslese
Höfling 9,70 / 32,00*

*2015 Süd Süd Kapellenberg Riesling BA
Meintzinger 15,00 / 49,00*

*2015 Sommeracher Katzenkopf Silvaner TBA
Sommerach 18,50 / 60,00*

*Informationen über die Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.*

Preise in Euro inkl. MwSt.

A large, abstract red graphic composed of several overlapping, angular shapes that resemble a stylized flower or a cluster of petals. It is centered in the upper half of the image.

FRONK

BAR

COCKTAILS

DEAN 7,50

Weißer Weinbrand – hausgemachtes Mediterranes Tonic
gefrorene Trauben – Thymian

SAMY 7,50

Roter Weinbrand – hausgemachtes Pfeffer Tonic – gefrorene Trauben

FRANKA 9,00

Winzersekt – Hollersirup – Minze – Limette

A HEU 9,00

Whiskey – Heusirup – Eiweiß – Zitronensaft

FRANK SAUER 9,50

Whiskey – Rotwein – Zitronensaft – Zucker – gefrorene Trauben

FRANK MULE 10,50

Gin – Pfeffer Tonic

VODKA TRAUBE 10,50

Vodka – roter Traubensaft

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGEN 0,4L

HEU LIMO 4,80

ZITORNENVERBENE LIMO 4,80

HOLLER LIMO 4,80

WALDMEISTER LIMO 4,80

MEDITERRANES TONIC 4,80

PFEFFER TONIC 4,80

SÄFTE, WASSER, SOFTDRINKS UND BIER

MÜNCHNER WASSER 2,80 / 4,80

0,5L Karaffe / 1,0L Karaffe – still / sprudelig

SCHORLE 4,50

0,4L – Traube Rot, Traube Weiß, Apfelstreuobst, Rhabarber

AQUA MONACO 3,50

0,23L – Black Cola, Bitter Lemon, Tonic, Green Tonic

HELLES 3,50

0,33L – Staatliches Hofbräuhaus München

KAFFEE

ESPRESSO 2,00

ESPRESSO MACCHIATO 2,50

DOPPIO 3,50

DOPPIO MACCHIATO 4,00

CAPPUCCINO 3,70

AMERICANO 4,00

*Informationen über die Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.*

Preise in Euro inkl. MwSt.

WHISKEY *5cl*

STORK CLUB SINGLE MALT *Schleipzig* 13,80

STRAIGHT RYE *Schleipzig* 15,00

SLYRS SINGLE MALT *Schliersee* 10,00

OLOROSO 15,00

KYMSEE *Grabenstädt* 18,00

GIN *5cl*

WIRGIN *Franken* 9,00

THE ILLUSIONIST *München* 12,00

MONKEY 47 *Schwarzwald* 11,00 / SLOE *Schwarzwald* 10,00

WINDSPIEL DRY *Daun* / SLOE *Daun* 16,00

THE DUKE *München* 8,00

BAVARKA *Schliersee* 10,50

VODKA *5cl*

BAVARKA *Schliersee* 10,50

RUM *5cl*

BUTTERBIRD WEISSLING *Schleipzig, Spreewald* 10,00

FEUERFALTER 13,00



SCHNÄPSE UND LIKÖRE *2cl / 4cl*

TRESTERBRAND *vom Silvaner, Divino* 4,00 / 8,00

ALTER WEINBRAND *vom Portugieser, Divino* 4,50 / 9,00

ALTER WEINBRAND *vom Silvaner, Divino* 4,50 / 9,00

TRESTERBRAND *vom Spätburgunder, Divino* 4,50 / 9,00

FRÄNKISCHER TRESTERBRAND *Wirsching* 4,00 / 8,00

MIRABELLE *Sommerach* 4,00 / 8,00

WILLIAMS-CHRIST *Sommerach* 4,00 / 8,00

FRÄNKISCHE ZWETSCHGE *Römmert* 4,00 / 8,00

FRÄNKISCHE MIRABELLE *Römmert* 4,00 / 8,00

FRÄNKISCHE WILLIAMS BIRNE *Römmert* 4,00 / 8,00

TRAUBENLIKÖR *vom Spätburgunder, Divino* 4,00 / 8,00

WALNUSSLIKÖR *Divino* 4,00 / 8,00

WEINBERGPFIRSICHLIKÖR *Divino* 4,00 / 8,00

HASELNUSSLIKÖR *Römmert* 4,00 / 8,00

*Informationen über die Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.*

Preise in Euro inkl. MwSt.

ESSIG UND ÖL

WEISSWEINESSIG 0,5L vom Silvaner, Divino **11,00**

ROTWEINESSIG 0,5L vom Spätburgunder, Divino **11,00**

GOURMETESSIG 0,25L Divino **18,00**

APFELBALSAMESSIG 0,25L Sommerach **12,00**

WEISSWEINESSIG NATURTRÜB 0,5L Castell **9,00**

BALSAMESSIG NATURTRÜB 0,25L Castell **22,00**

TRAUBENKERNÖL 0,25L kaltgepresst vom Silvaner, Divino **18,00**

SONNENBLUMENÖL 0,5L kaltgepresst, Castell **9,00**

TRAUBENKERNÖL 0,1L kaltgepresst, Divino **22,00**

*Informationen über die Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.*

Preise in Euro inkl. MwSt.

LIEFERANTEN

BROT

Biobäckerei BrotZeit, Grünwald

MILCH, BUTTER UND KÄSE

Naturkäserei TegernseerLand, Kreuth am Tegernsee

EIER

Bicklhof, Peiting

ZUCKER

Naturata

OBST UND GEMÜSE

Billesberger Bio-Bauernhof, Moosinning / Früchte Feldbrach

EXOTISCHE FRÜCHTE

Pritzl Tropenhaus, Weißenlinden

DINKELPASTA

Billesberger Bio-Bauernhof, Moosinning

FLEISCH UND WURST

Fränkisches Wurst Häusle, München / Frische Paradies / City Fleisch

FISCH

Loisachtal Forellenzucht, Bad Heilbrunn / Frische Paradies

Seefischerei Seebald Ammerland

GARNELEN

Crusta Nova, Langenpreising

SENF

Münchner Kindl Senf, Fürstenfeldbruck

GEWÜRZE

Altes Gewürzamt, Klingenberg

KAFFEE

Wildkaffee Rösterei, Farchant