



Frank's Diner

STEAKS

Hüftsteak

Striploin Steak

Die Rinderhüfte ist ein sehr mageres Steakstück und zeichnet sich durch einen intensiven Fleischgeschmack aus. Genau richtig für Menschen die auf eine möglichst fettfreie Ernährung achten.

200gr 13,00 **300gr** 19,00 **400gr** 25,50

Hüftfiletsteak

Sirlion Filet

Das Hüftfiletsteak wird auch Hüftzapfen genannt. Das Fleisch ist fein marmoriert, mager und dadurch sehr zart. Das Hüftfiletsteak ist unter Kennern ein absoluter Geheimtipp.

250gr 26,00

Rumpsteak

wird aus dem Roastbeef geschnitten

Mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack. Für das Rumpsteak verwenden wir ausgesuchtes Rindfleisch vor allem aus Südamerika, aber auch aus anderen Teilen der Welt.

300gr 21,00 **400gr** 27,00

Putensteak

Turkey Steak

Putenfleisch ist fett- und kalorienarm. Wir verwenden ausschließlich Fleisch von der Putenbrust. Aufgrund seines hohen Protein-Gehaltes ist es auch unter Sportlern sehr beliebt.

200gr 10,50 **400gr** 20,50

Fisch

Lachsfilet Steak

Salmon Steak

Lachs wird besonders wegen seiner Omega-3-Fettsäuren geschätzt, diese sollen unter anderem den Cholesterinspiegel senken und Herzinfarkten vorbeugen.

200gr 18,00

TIP

Das Beste Steak für unsere Stammgäste!

„SOUS VIDE“

Unser neuer Service für unsere Gäste. Die wahrscheinlich beste und schonenste Art ein Steak zu grillen, „SOUS VIDE“ !

Fragen Sie unseren Service.

Wir haben eine spezielle Allergen und Zusatzkarte, fragen sie unseren Service!

1: mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Konservierungsstoff.

BURGER

Classic Burger

220gr. reines Rindfleisch, Essiggurken, knackiger Salat, Spezial Soße

Einfach 8,50 Doppelt 13,50

Steak Burger

180gr. feines Rindersteak in Scheiben, Essiggurken, knackiger Salat, Spezial Soße

Einfach 10,50 Doppelt 15,50

Gefügel Burger

180gr. Geflügelsteak, Essiggurken, knackiger Salat, Spezial Soße

Einfach 8,50 Doppelt 13,50

Zutaten

Mach das Beste aus Deinem Burger und stell Dir Deinen individuellen Burger zusammen.

Cheddar Käse	1,50
Würziger Bergkäse	1,50
Knusprig gegrillter Speck	1,50
Portion geschmelzte Zwiebeln	1,00
Portion frische Zwiebeln	1,00
2 Scheiben Ananas	1,50
Portion frische Champignons gegrillt	1,50
BBQ Soße	-,50
Fein-würzige Snack Soße	-,50

BEILAGEN

Beilagen nur zu den Hauptgerichten!

1 Teller Salat von der Salattheke ¹	4,50
Portion Spezial-Pommes	4,00
Portion Spätzle	4,00
Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,50
Portion Mischgemüse in Butter gedünstet	4,50
Maiskolben mit Butter	4,00
Zwiebeln in Butter geschmelzt	2,50
Kräuterbutter	2,50
Sauce Hollandaise	2,50

Bestellen Sie folgende Garstufen:

englisch:	kurz angebraten (2 Minuten je Seite), Außenhaut gegart, Kern lauwarm und blutig
medium:	noch etwas weiter gegart (4 Minuten je Seite), rosa im Kern
well done:	komplett durch gegart (5-8 Minuten je Seite), leicht grau, wir übernehmen keine Garantie

SCHNITZEL

Schnitzel „Wiener Art“

Schweine Schnitzel

240gr. Schnitzel aus dem mageren und sehnenfreien Rückenstück

12,00

Salate

Ein Teller vom Salatbuffet ¹

Von Blattsalat bis Kartoffelsalat ist für jeden was dabei. Zwei selbstgemachte Dressings dürfen ebenso wenig fehlen.

ein Teller 6,50

Salat mit Steakstreifen

120gr. saftig gebratene Steakstreifen, extra serviert! Dazu holen Sie sich einen Teller Salat vom Buffet.

15,50

Salat mit Putenstreifen

120gr. saftig gebratene Putenstreifen, extra serviert! Dazu holen Sie sich einen Teller Salat vom Buffet.

12,50

Vegetarisch

Gemüseteller

Verschiedene Gemüse in Butter gedünstet mit einer Ofenkartoffel, Sour Creme und Sauce Hollandise

10,50

Bier

Alpirsbacher Klosterbräu

Pils, 0,3l ⁶ 3,30
Elegant hopfenbetont, 4,9% vol

Weizen Hefe hell, 0,5l ⁶ 3,80
Erfrischend frucht aromatisch, 5,5% vol

Weizen Hefe alkoholfrei v. F., 0,5l ⁶ 3,80
Erfrischend frucht aromatisch, <0,5% vol

Spezial, 0,5l 3,50
Vollmundig, malzaromatisch, 5,2% vol

Radler, 0,5l 3,80
1/2 Pils, 1/2 süßer Sprudel, <3,4% vol

Russ, 0,5l 3,80
2/3 Hefe, 1/3 süßer Sprudel, <5% vol

Colaweizen, 0,5l ^{1,5} 3,80
2/3 Hefe, 1/3 Cola, <5% vol

Heiße Getränke

Lavazza Kaffee ¹ 2,50

Lavazza Milchkaffee ¹ 3,30

Lavazza Cappuccino ¹ 3,30

Lavazza Latte Macchiato ¹ 3,30

Lavazza Espresso ¹ 1,80

Heiße Schokolade 3,30

Tasse Tee ¹ 2,50

Pfefferminze, Kamille, Schwarz Tee,
Früchte Tee, Rooibos Vanilla

Portion Honig 0,20

Kleine Portion

Kleines Schnitzel „Wiener Art“

120gr. Schweine Schnitzel

6,00

Hähnchen Nuggets ^{1,2,3}

6 Hähnchen Nuggets mit Ketchup

5,00

Dessert

Himbeer-Traum

Raspberry Dream

Leckerer Vanille-Eis mit knackiger Schokolade, kombiniert mit heißen Himbeeren und cremiger Sahne.

7,50

Schoko-Traum

Chocolate Dream

Leckerer Vanille-Eis mit knackiger Schokolade, kombiniert mit warmer Schokolade und cremiger Sahne.

7,50

Alk.freie Getränke

Sinalco Limonade

Orange, 0,3l ^{3,4} 2,50

Zitrone, 0,3l 2,50

Cola, 0,3l ^{1,5} 2,50

Cola Zero, 0,3l ^{1,5} 2,50

IsoSport, 0,5l ^{2,3,5} 3,30

Wasser

Teinacher Classic 0,5l 3,30

Teinacher Medium/Naturel, 0,5l 3,30

Säfte/Nektare

Orangensaft, 0,2l 2,50

Sauerkirsch-Nektar, 0,2l 2,50

Maracuja-Nektar, 0,2l 2,50

Apfelsaft 0,2l 2,50

Schorle

Schorle aus obigen Säften, 0,5l 3,30

Apfel-Johannisbeer-Schorle, 0,5l 3,30

TIP

Reservieren Sie unseren Nebenraum
für max. 20 Personen!

Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu garantieren,
wählen Sie 2 Gerichte aus unserer Speisekarte aus!

Fragen Sie unseren Service.

Wir haben eine spezielle Allergen und Zusatz Karte,
fragen sie unseren Service!
1: mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 2: mit Antioxidationsmittel,
3: mit Konservierungsstoff,



Wein

Qualitätsweine 0,75l Flaschen

- * **Baden - QbA - Deutschland** 17,90
Büchin Wolke 7, Grauburgunder 3
Trocken, fruchtig, süffig, 12,5% vol
- Rioja - D.O. - Spanien** 17,90
Bodegas La Maldita Garnacha 3
Trocken, Frisch, leicht, fruchtig, 13,5% vol
- * **Apulien - IGT - Italien** 16,90
Farmers of Wine Rosso 3
Trocken, Samtig, fruchtig, vollmundig, 13,5% vol
- Apulien - IGT - Italien** 16,90
Red Fire Zinfandel Old Vine 3
Fruchtig, weich, kräftig, 13,5 % vol
- Paarl - Südafrika** 16,90
Anura Zee Cabernet Sauvignon 3
Trocken, fruchtig, aromatisch, 14,5% vol

* Unsere Empfehlung

Qualitätsweine 0,25l Flaschen

- Affentaler Riesling - Baden** 3 5,00
Trocken, frisch, fruchtig, 12% vol
- Affentaler Spätburgunder - Baden** 3, 4, 5, 00
Gehaltvoll, fruchtig, zarte Süße, 13% vol
- Cotes du Rhones - France** 3 5,00
Trocken, kräftig, fruchtig, 13% vol
- Paul S., Merlot - France** 3 5,00
Trocken, weich, ausgewogen, 13% vol

Deutsche Qualitätsweine 1/4l offen

- Württemberg - QbA - Deutschland** 4,20
Schwaigener Heuchelberg Trollinger 3
Trocken, kräftig, fruchtig, weich, 12,5% vol
- Württemberg - QbA - Deutschland** 4,20
Schwaigener Grafenberg Weißherbst 3
Spritzig, süffig, fruchtig, 11,5% vol
- Württemberg - QbA - Deutschland** 4,20
Großb. Wunnenstein, Müller Thurgau 3
Weich, mild, fruchtig, 11,5% vol

Schorle aus obigen Weinen 1/4l

- Rot, Weiß, Weißherbst** 3 3,20

1: koffeinhaltig, 2: mit Süßungsmittel (n), 3: mit Antioxidationsmitteln,
4: mit Konservierungsstoff, 5: mit Farbstoff, 6: enthält Gerste

Spirituosen

Osborne Veterano, Spanien, 2cl	2,50
<i>Nach Brandy-Art destilliert, 30% vol</i>	
Jack Daniel´s, USA, 2cl	2,50
<i>Tennessee-Whiskey, 40% vol</i>	
Tequila silver, Mexiko, 2cl	2,50
<i>Agaven-Destillat, 40% vol</i>	
Wodka, Deutschland, 2cl	2,50
<i>„Wässerchen“, 37,5% vol</i>	
Williams Christ Birne, D., 2cl	2,50
<i>Elztalbrennerei Weis, 40% vol</i>	
Jägermeister, Deutschland, 2cl	2,50
<i>Kräuterlikör, 35% vol</i>	
Campari, Italien, 2cl	2,50
<i>Bitterlikör, 25% vol</i>	
Baileys, Irland, 2cl	2,50
<i>Original Irish Cream, 17% vol</i>	
2, 3, 5, 6	

Sekt/Spumante

Sekt/Spumante 0,75l Flaschen

Rheingau - Méthode Charmat - D.	28,50
Fürst von Metternich, Riesling ³	
<i>Trocken, fruchtig, harmonisch, 12,5% vol</i>	
Treviso - D.O.C. - Italien	16,50
Terra Serena, Prosecco ³	
<i>Leicht, fruchtig, prickelnd, 10,5% vol</i>	

Sekt/Spumante 0,2l Flaschen

Rheingau - Méthode Charmat - D.	9,50
Fürst von Metternich, Riesling ³	
<i>Trocken, fruchtig, harmonisch, 12,5% vol</i>	
Treviso - D.O.C. - Italien	6,50
Terra Serena, Prosecco ³	
<i>Leicht, fruchtig, prickelnd, 11% vol</i>	

Cocktails

Mionette IL: HUGO ³	5,00
<i>Holunderblüten, Zitrone, Limette, 8% vol</i>	
Mionette IL: SPRIZ ³	5,00
<i>Bittersüß, spritzig-frisch, 8% vol</i>	
ZOMBIE	5,00
<i>Orange-Ananas- und Tropic-Geschmack, 10,1% vol</i>	
MAI TAI	5,00
<i>Orange und Tropic-Aroma, 10,1% vol</i>	
PINA COLADA	5,00
<i>Ananas, Kokosnuss, Rum, 10,1% vol</i>	