



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 14,50 300gr 20,90 400gr 28,00

Hüftfiletsteak

Sirloin Filet

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

250gr 28,50

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 23,00 400gr 29,90

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 11,90 400gr 22,50

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 19,90

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

200gr. reines Rindfleisch, Essiggurken, knackiger Salat, Spezial Soße

Einfach 9,50 Doppelt 14,90

Steak Burger

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

Einfach 11,90 Doppelt 16,90

Geflügel Burger

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

Einfach 9,50 Doppelt 14,90

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
BBQ Soße	-,50
Fein-würziger Snack Soße	-,50

BEILAGEN

Beilagen nur zu den Hauptgerichten!

1 Teller Salat von der Salattheke	5,00
Portion Spezial-Pommes	4,50
Portion Spätzle	4,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream	5,00
Portion Mischgemüse in Butter gedünstet	5,00
Maiskolben mit Butter	4,50
Zwiebeln in Butter geschmelzt	2,50
Kräuterbutter	2,50
Sauce Hollandaise	2,50

Bestellen Sie folgende Garstufen:

english:	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

200gr. Schnitzel aus dem mageren und sehnenfreien Rückenstück

13,00

Salate

Ein Teller vom Salatbuffet 1

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

ein Teller 7,50

Salat mit Steakstreifen

180gr. saftig gebratene Steakstreifen, extra serviert! Dazu holen Sie sich einen Teller Salat vom Buffet.

19,50

Salat mit Putenstreifen

180gr. saftig gebratene Putenstreifen, extra serviert! Dazu holen Sie sich einen Teller Salat vom Buffet.

16,50

Vegetarisch

Gemüseteller

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

12,50

Bier

Alpirsbacher Klosterbräu

Pils, 0,3l 6 3,50
Elegant hopfenbetont, 4,9% vol

Weizen Hefe hell, 0,5l 6 4,00
Efrischend fruchtaromatisch, 5,5% vol

Weizen Hefe alkoholfrei v. F., 0,5l 6 4,00
Efrischend fruchtaromatisch, <0,5% vol

Spezial, 0,5l 3,80
Vollmundig, malzaromatisch, 5,2% vol

Radler, 0,5l 4,00
1/2 Pils, 1/2 süßer Sprudel, <3,4% vol

Russ, 0,5l 4,00
2/3 Hefe, 1/3 süßer Sprudel, <5% vol

Colaweizen, 0,5l 1.5 4,00
2/3 Hefe, 1/3 Cola, <5% vol

Heiße Getränke

Lavazza Kaffee 1 2,70

Lavazza Milchkaffee 1 3,50

Lavazza Cappuccino 1 3,50

Lavazza Latte Macchiato 1 3,50

Lavazza Espresso 1 1,80

Heiße Schokolade 3,50

Tasse Tee 1 2,70

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

Kleine Portion

Kleines Schnitzel „Wiener Art“

100gr. Schweine Schnitzel

6,50

Hähnchen Nuggets 1,2,3

6 Hähnchen Nuggets mit Ketchup

5,50

Dessert

Himbeer-Traum

Raspberry Dream

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

8,50

Schoko-Traum

Chocolate Dream

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

8,50

Alk.freie Getränke

Sinalco Limonade

Orange, 0,3l 3,4 3,20

Zitrone, 0,3l 3,20

Cola, 0,3l 1,5 3,20

Cola Zero, 0,3l 1,5 3,20

IsoSport, 0,5l 2,3,5 3,80

Wasser

Teinacher Classic 0,5l 3,80

Teinacher Medium/Naturel, 0,5l 3,80

Säfte/Nektare

Orangensaft, 0,2l 3,00

Sauerkirsch-Nektar, 0,2l 3,00

Maracuja-Nektar, 0,2l 3,00

Apfelsaft 0,2l 3,00

Schorle

Schorle aus obigen Säften, 0,5l 3,80

Apfel-Johannisbeer-Schorle, 0,5l 3,80

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 Natriumpökelsalz und Nitrat, 2: mit Antioxidationsmittel,
3: mit Konservierungsstoff.

Januar 2024