

# FRANK'S



Liebe FRANK'S Gäste,

**Wir freuen uns sehr, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen. Wir haben uns für diesen sehr speziellen Sommer einige Neuerungen überlegt:**

- **Wein Treue Pass:** Beim Kauf einer Flasche Wein bekommen Sie von uns ab der 3. Flasche bei jedem Besuch 30 % Rabatt auf jeden Wein unserer Weinkarte bis Ende August. Dies ist ein Dankeschön von uns an Sie, wenn Sie bei uns in dieser schwierigen Zeit mehrmals eine Flasche Wein genießen.

- **Neues Take Out Service:** Neben der Möglichkeit online im voraus Ihre Lieblingsgerichte und Getränke zum Mitnehmen vorzubestellen und zu bezahlen haben wir für Sie auch die Möglichkeit vorbereitet, bei Lust auf etwas vom FRANK'S ein Donaukanal Package zu buchen: Hier können Sie auf Wunsch auch Gläser, Teller und Besteck gegen einen Einsatz mitbestellen, damit Sie Ihr FRANK'S Essen in diesem etwas anderen Sommer auch bei spontaner Entscheidung zum Beispiel am Donaukanal genießen können.

- **Home Cooking Package:** Für diejenigen, die lieber zu Hause Ihren Burger oder Ihr Steak zubereiten möchten, aber keine Zeit für einen aufwendigen Einkauf haben, bereiten wir für Sie fertig portioniert Ihre Auswahl nach Wunsch vor! Sie können dann gleich zu Hause Ihr FRANK'S Lieblingssteak oder unseren BiO-Angusburger mit den vorbereiteten Beilagen fertigstellen. Wir hoffen, Ihnen damit das Leben einfacher machen zu können und freuen uns sehr, wenn Sie unsere Angebote fleißig nutzen!

**Bleiben Sie gesund und genießen Sie den Abend!**

Klaus Piber  
und Ihr FRANK'S Team

## STARTERS

### **FRANK'S MARINATED CARPACCIO | € 14,50**

*Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesanhobel & Aurora Dressing (C G M)*

### **MOZZARELLA & TOMATOES | € 12,90**

*Mozzarella di Bufala, Rispentomaten aus dem Holzpizzaofen, frisches Basilikum & extra virgin Olivenöl (G)*

### **BEEF TARTARE & FRIENDS | € 19,50**

*150g Rinderfilet mit cremigem Eidotter, Kapernbeeren-Gurkenvinaigrette, hausgemachtem Sambal & Zwiebel-Knoblauchöl, serviert mit frischem Toastbrot (A C G)*

## SOUPS

### **NEW ORLEANS ONION SOUP | € 5,40**

*Zwiebel-Knoblauchsuppe mit Pinienkernen (H L)*

### **MEXICAN CHICKEN SOUP | € 5,40**

*klare Hühnersuppe mit Safran, Chili & Erbsen (L P)*

### **FRANK'S CARIBBEAN SHRIMP SOUP | € 5,90**

*Shrimp-Suppe mit Kokosnuss & frischem Koriander (B L)*

## BREAD

### **Hausgemachte Focaccia | € 3,30**

*Natur mit Meersalz, mit schwarzen Oliven oder mit Tomaten*

### **Klassisches Pizzabrot | € 2,70**

*Natur oder mit Knoblauch*

### **Rosmarinbrot | € 3,10**

### **Fladenbrot Marocco | € 7,90**

*mit orientalischen Gewürzen und Parmesanhobel*

## SALAD DISHES

### MIXED SALAD PLATTER | € 9,80

*gemischter Salatteller mit frischen Blattsalaten und Rispentomaten aus dem Holzpizzaofen (G H)*

#### **Dressings zu Wahl:**

*Balsamico, Aurora, Kräuterjoghurt Sauce, Kürbiskernöl*

### FRANK'S TABULEH SALAD | € 8,90

*Cous Cous mariniert mit Petersilie, Koriander, Jungzwiebel, Honig, Chilli, Rosinen, Zitronensaft und Paprikawürfel auf Rucolabett (G H)*

#### **Add on's für alle Salate zu Wahl:**

*gegrillte Hühnerfiletstreifen | € 3,90*

*gebratene Rinderfiletspitzen | € 7,50*

*Mozzarella di Bufala | € 4,90*

*in Olivenöl eingelegte Schafskäsewürfel | € 3,90*

## PASTA

### SPAGHETTI CHITARA BOLOGNAISE | € 9,90

*mit Rindfleisch-Tomatenragout, Basilikum & Mascarino (A C G)*

### REMI'S ANGELHAIR PASTA | € 9,90

*mit Zwiebel, Tomaten, Rucola, frischem Mozzarella di Bufala, Parmesan & Olivenöl (A C G)*

### LINGUINI AL PESTO | € 9,20

*mit Basilikum, Pinienkernen, Olivenöl, Knoblauch & Grana (A C G H)*

## **NEW: NEW YORK STYLE THIN CRISPY PIZZA**

**Alle Pizzas auch als Vorspeise „Sliced“ in die Mitte vom Tisch!**

### **Our favorite: FRANK'S Tartuffi | € 14,50**

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Rindscarpaccio, Trüffelöl, Meersalz und Parmigiano (A C G)*

### **Margarita del Sol | € 9,20**

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, sonnengetrocknete Tomaten und frisches Basilikum (A C G)*

### **Margarita di Bufala | € 14,50**

*San Marzano Tomatensauce, Mozzarella di Bufala, Rispentomaten aus dem Pizzaofen, frisches Basilikum und Parmigiano (A C G)*

### **FRANK'S Rucola Light | € 10,50**

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola und Parmigiano (A C G)*

### **FRANK'S Rucola Classic | € 12,50**

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Prosciutto di Parma, Rucola und Parmigiano (A C G)*

### **FRANK'S del Pizzaiolo | € 12,50**

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, kalabrische Salami, Rucola und Parmigiano (A C G)*

### **Diavola Upspiced - Achtung scharf! | € 11,50**

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, Schiacciata piccante, frische Chillis, frisches Basilikum, schwarzer Pfeffer und Parmigiano (A C G)*

### **Our Quattro Formaggi | € 14,50**

*Provola Käse, Fior di Latte, Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, frisches Basilikum Parmigiano, schwarze Oliven und schwarzer Pfeffer (ohne Tomatensauce) (A C G)*

### **Smoky Brooklyn | € 14,50**

*Provola Käse, Fior di Latte, Italian Sausage Brooklyn Style, Friarelli, frisches Basilikum und Parmigiano (ohne Tomatensauce) (A C G)*

### **Veggi - Little Italy Style | € 13,50**

*San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte Melanzani und Zucchini, sautierte Friarelli und Paprika, schwarze Oliven, frisches Basilikum und Parmigiano (A C G)*

### **Wallstreet's favorite | € 14,50**

*Gegrillte Melanzani Creme, Provola Käse, Prosciutto di Parma, Rispentomaten aus dem Pizzaofen, Parmigiano Stücke, frisches Basilikum und schwarzer Pfeffer (A C G)*

## THE DRY AGED BEEF PRIME SELECTION



*Für unsere „Dry Aged Prime Selection“ verwenden wir österreichisches Qualitätsfleisch vom Simmentaler Weiderind aus nachhaltiger Aufzucht, welches nach amerikanischem Vorbild in unserem speziellen Reiferaum trocken gereift wird. Das Fleisch verliert an Flüssigkeit, erhält dadurch einen einzigartig intensiven Geschmack.*

*Wie gewohnt werden alle unsere Steaks am Lavasteingrill scharf angebraten & im Holzpizzaofen nach Ihrem Wunsch vollendet! Wir servieren unsere Steaks vom Knochen gelöst & „sliced“.*

### **SIRLOIN STEAK NEW YORK CUT | € 48,50**

*aromatischer Fettrand, zarte Marmorierung, aus dem hinteren Teil vom Roastbeef, am Knochen gegrillt - ca. 650 g (C L M)*

### **PRIME RIB STEAK | € 53,50**

*Schnitte aus der Hochrippe, aromatische Fettabdeckung, intensive Marmorierung, sehr saftig durch die Verbindung zum Rückenknochen - ca. 700 g (C L M)*

### **BONE IN RIB EYE | € 53,50**

*saftiges Rib Eye, starke Marmorierung mit dem typischen Fettauge am Knochen gegrillt - ca. 700 g (C L M)*

### **T-BONE STEAK | € 59,50**

*der Klassiker, „T-Knochen“ mit den besten Teilen des Rinderrückens, Beiried & Lungenbraten (Filet) - ca. 700 g (C L M)*

## CLASSIC STEAK SELECTION

*Für unsere Klassiker verwenden wir „Highest Quality“ – Beef vom amerikanischen Angus Rind. Alle unsere Steaks werden am Lavasteingrill scharf angebraten & im Holzofen nach Ihrem Wunsch vollendet!*

**FILETSTEAK - 150g á € 19,90 | 250g á € 32,50 | 400g á € 47,50**

*das feinste Stück, ganz ohne Fett (C L M)*

**RUMPSTEAK - 200g á € 19,00 | 300 g á € 26,00**

*Schnitte von der Beiried, mit aromatischem Fettrand (C L M)*

**RIB EYE STEAK 300g | € 32,50**

*das geschmackvollste aller Steaks, mit Muskelfett zart durchzogen (C L M)*

**SURF & TURF - 150g á € 29,90 | 250g á € 42,50**

*Filetsteak mit gegrillten Riesengarnelen (B C L M)*

## MAIN DISHES

**SALMON STEAK | € 19,90**

*gegrilltes Lachssteak auf hausgemachtem Tomaten – Basilikumchutney, aus artgerechter & biologischer Aufzucht (D)*

**BRAISED BEEF SHORT RIBS | € 25,50**

*ca. 400g Portion, in Kokosmilch mariniert, serviert mit Jungzwiebel (G L M)*

**CHEF'S CHOICE PORK RIBS | € 15,50**

*ca. 400g Portion mit 2 Saucen und rotem Pfeffer (G L M)*

## BURGERS

### **HAM-, CHEESE- OR CHILIBURGER | € 13,90**

*aus 220g reinem Rindfleisch, medium gebraten, mit Blattsalat, Tomatenscheiben, Zwiebel und Essiggurkerl, im klassischen Sesam Bun mit FRANK'S Sauce (A C F G L M N)*

### **ANGUS BEEF BURGER | € 15,50**

*220g Angus Beef, medium gegrillt, aus garantiert biologisch österreichischer Aufzucht von der B.O.A. Farm aus Mitterhof, mit Blattsalat, Tomatenscheiben, Zwiebel und Essiggurkerl, im Brioche Bun, auch als Cheese- oder Chiliburger, mit FRANK'S Sauce (A C F G L M N)*

### **CHICKENBURGER | € 13,90**

*mit gegrilltem Hühnerfilet, Blattsalat, Tomatenscheiben, Zwiebel und Essiggurkerl, im Sesam Bun, dazu FRANK'S - Sauce (A C F G L M N)*

### **CHICKENBURGER „SINGAPORE“ | € 13,90**

*gegrillte Hühnerbrust mit süßer Chilisaucce, Blattsalat, Tomatenscheiben, Zwiebel und Essiggurkerl, im Sesam Bun, dazu FRANK'S – Sauce (A C F G L M N)*

### **FRANK'S VEGETARIAN BURGER | € 12,90**

*gegrilltes Beyond Meat™ Burger Patty auf einem Rucolabett und Tomatenscheiben, im Brioche Bun, mit FRANK'S - Sauce und Ketchup (A C G P N)*

### **FRANK'S BEYOND MEAT™ VEGAN BURGER | € 12,90**

*gegrilltes Beyond Meat™ Burger Patty auf einem Rucolabett und Tomatenscheiben, im klassischen Sesambun mit Sesamsauce und Ketchup (A P N)*

### **PIMP YOUR BURGER**

*Cheddar Cheese (G), Crispy Bacon oder Fried Egg | € 1,50*

*Portobello Mushrooms | € 2,90*

## HOMEMADE SAUCES

**FRANK'S - Sauce € 0,90 (C L M)**

**BBQ - Sauce € 0,90 (L)**

**Kräutersauce € 0,90 (G)**

**Kräuterbutter € 0,90 (G)**

**hausgemachtes Sambal (scharf) € 0,90**

**Chiliöl (scharf) € 0,90**

**Cognac-Pfeffersauce € 2,20 (A F G L O)**

**Tomaten-Thymiansauce € 2,20 (A G L O)**

## SIDE ORDERS

### **MIXED LEAF SALAD | € 5,90**

*frische, bunte Blattsalatmischung*

### **RUCOLA SALAD | € 5,90**

*frischer Rucola mit Tomaten*

### **FRANK'S TOMATO SALAD | € 5,90**

*Salat aus italienischen Rispentomaten mit Jungzwiebel; auf Wunsch Kernöl*

### **MIXED SALAD | € 5,90**

*gemischter Salat aus Tomaten, Gurken, Paprika & buntem Blattsalat*

### **Salatdressings zu Wahl serviert an der Seite:**

*Balsamico, Aurora, Kräuterjoghurt Sauce, Kürbiskernöl*

### **COLESLAW | € 4,90**

*pikanter Krautsalat (C L M)*

### **FRESH LEAF SPINACH | € 5,20**

*frischer Blattspinat mit Knoblauch (G)*

### **WOK VEGGIES | € 5,20**

*frisches Gemüse der Saison (F)*

### **BOLIVIAN FINGERS | € 5,80**

*Süßkartoffel Pommes*

### **FRENCH FRIES | € 4,90**

*Pommes Frites*

### **BAKED POTATOES | € 4,90**

*Ofenkartoffeln mit Kräuterrahm (G)*

### **FRIED ONIONRINGS | € 4,90**

*gebackene Zwiebelringe (A)*

### **FRIES & RINGS | € 4,90**

*eine Kombination aus Pommes Frites & Zwiebelringen (A)*

### **JASMINE RICE | € 3,50**

*Jasminreis*



## SWEETS

### **FRANK'S HOMEMADE SPECIAL EDITION VANILLA ICE CREAM**

**KLEIN ODER ADD ON € 3,50 | GROSS € 5,50**

*Ein Genuss auch in Kombination mit jedem unserer Desserts! (G)*

### **BANANA – CHOCOLATE PINT | € 6,10**

*hausgemachtes cremiges Vanilleeis mit frischen Bananen & Schokoladensauce (G)*

### **CHERRIES JUBILEE PINT & WHITE RUM | € 6,10**

*hausgemachtes cremiges Vanilleeis mit Sauerkirschenkonfit & weißem Rum (G O)*

### **PINEAPPLE – LIME PINT | € 6,80**

*hausgemachtes cremiges Vanilleeis mit frischer Ananas & Limettensirup (G)*

### **FRESH FRUIT SALAD | € 5,10**

*frischer Fruchtsalat*

### **TIRAMISU | € 6,10**

*hausgemacht mit Mascarino, ohne Obers (A C G O)*

### **US APPLE PIE | € 6,50**

*Apfel – Vanillekuchen mit Schlagobers (A C G)*

### **CREME BRULEE | € 6,80**

*ein Klassiker mit Karamellkruste*

### **WARM SOFT CHOCOLATE CAKE | € 7,50**

*Valrhonaschokoladenkuchen mit Himbeermark*



Als Allergiker bitten wir Sie, sich bei unserem Service-Team zu informieren, da sich Zutaten immer wieder ändern können!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja,  
G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,  
O = Lupinen, R = Weichtiere



Laurenzerberg 2, 1010 Wien

[www.franks.at](http://www.franks.at)

E-Mail: [restaurant@franks.at](mailto:restaurant@franks.at)

Tel: +43 1 5337805

**Für zukünftige Take Out- oder Home Cooking-Bestellungen:  
Getsby App herunterladen und direkt online bestellen und bezahlen:**



**FRANK'S WLAN:**

Netz: Franks-Gast

Passwort: Franks2016