BUSINESS LUNCH

SOLANGE DER VORRAT REICHT

11,50

MONTAG

Franziskaner

Krustenbraten^{1,4}

Bratensauce,

Kartoffel-Gurkensalat

DIENSTAG

Franziskaner

Fleischpflanzerl¹

Bratensauce, Kartoffelpüree

MITTWOCH

Krautwickerl^{1,4}

Specksauce, Kartoffelpüree

DONNERSTAG

Schinkennudeln⁴

Ei, Kräuter, Gurkensalat

FREITAG

Goldbarschfilet gebacken^{1,4}

Remouladensauce, Zitrone, Kartoffel-Gurkensalat

TÄGLICH VEGAN

Schmor-Paprika4

Tomatensauce, Gemüse-Reisfüllung, Butterkartoffeln

TAGESKARTE

Unser Spargel – ein bayerisches Original, aus den Regionen Schrobenhausen, Abensberg und Gäuboden.



9,80

SPARGELCREME SUPPE weißer Spargel, Schnittlauch LAUWARMER SPARGELSALAT Wassermelone, Brunnenkresse OFENKARTOFFEL MIT RÄUCHERLACHS Sauerrahm Dip, Marktsalat GEBRATENE OCHSENFETZEN ⁴ grüner Spargel, Tagliatelle, Tomaten SPARGEL TRIFFT LEBERKÄS ⁴ Süßer Senf-Hollandaise, Bregngröstel		
Wassermelone, Brunnenkresse OFENKARTOFFEL MIT RÄUCHERLACHS Sauerrahm Dip, Marktsalat GEBRATENE OCHSENFETZEN ⁴ grüner Spargel, Tagliatelle, Tomaten SPARGEL TRIFFT LEBERKÄS ⁴ 21,50		8,90
Sauerrahm Dip, Marktsalat GEBRATENE OCHSENFETZEN ⁴ grüner Spargel, Tagliatelle, Tomaten SPARGEL TRIFFT LEBERKÄS ⁴ 21,50		15,90
grüner Spargel, Tagliatelle, Tomaten SPARGEL TRIFFT LEBERKÄS ⁴ 21,50		16,50
,		19,90
Suber Sem-Honandaise, Drezngroster	SPARGEL TRIFFT LEBERKÄS ⁴ Süßer Senf-Hollandaise, Brezngröstel	21,50

PORTION WEIßER STANGENSPARGEL	24,00
bei Niedrigtemperatur im eigenen Sud Vakuum gegart,	
mit Sauce Hollandaise ⁴ <u>oder</u> zerlassener Butter,	
dazu Petersilienkartoffeln	
wahlweise zum Spargel:	
Tiroler Rinderlende vom Grill, Kräuterbutter	1 <i>7</i> ,00
kleines paniertes Wiener Kalbsschnitzel	14,50
gebratenes Saiblingsfilet white	14,90
gekochter und roher Schinken	10,50
4 Stück Riesengarnelen	14,50
KALBSROLLBRATEN ⁴	21,50

KALBSROLLBRATEN ⁴	21,50
Spargelragout, Kartoffelgratin	
GEGRILLTE SPANFERKELSCHULTER ⁴	23,80
Wießbierjus, Bayrisch Kraut, Semmelknödel	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES⁴	26,90
Rahmschwammerl, Kartoffelrösti, Marktsalat	

UNSERE WEINEMPFEHLUNG – ideal zum Spargel SILVANER aus VOLKACH, Franken Weingut Max Müller I ein Wein mit Charakter, intensiv und würzig.

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

0,251 9,10

Erdbeersalat, Zitronensorbet

0,751 27,00

