

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,

Petersilienkartoffeln

DONNERSTAG

Blut-und Leberwurst⁴

Sauerkraut, Kartoffelpüree

FREITAG

Goldbarschfilet gebacken^{1,4}

Remouladensauce, Zitrone,

Kartoffel-Gurkensalat

TÄGLICH

VEGAN

Pikantes Kartoffelgulasch⁴
mit Gemüse

TAGESKARTE

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



SPARGELCREME SUPPE 8,90
weißer Spargel, Schnittlauch

SPARGELSALAT 14,90
gehacktes Ei, Marktsalat, Baguette

OFENKARTOFFEL MIT RÄUCHERLACHS 16,50
Sauerrahm Dip, Marktsalat

SALADE NICOISE 19,00
Thunfisch, gekochtes Ei, Blattsalat, Bohnen, Oliven

SPARGEL TRIFFT LEBERKÄS 21,50
Süßer Senf-Hollandaise, Brezngröstel

PORTION WEIßER STANGENSPARGEL 24,00
bei Niedrigtemperatur im eigenen Sud Vakuum gegart,
mit Sauce Hollandaise⁴ oder zerlassener Butter,
dazu Petersilienkartoffeln

wahlweise zum Spargel:

Tiroler Rinderlende vom Grill, Kräuterbutter 17,00

kleines paniertes Wiener Kalbsschnitzel 14,50

gebratenes Saiblingsfilet  14,90

gekochter und roher Schinken 10,50

4 Stück Riesengarnelen 14,50

ERBSENPROTEIN-PFLANZERL  14,80
Mango-Papaya Dip, Grillgemüse

CORDON BLEU „FRANZISKANER ART“ 23,00
gefüllt mit Obatzda & geräuchertem Schinken,
Bratkartoffeln

KALBSTAFELSPITZ rosa gebraten 24,50
Wasabi-Weißweinsauce, zweierlei vom Blumenkohl

BAYRISCH CREME⁴ 9,80
Erdbeeren, Vanilleeis

UNSERE WEINEMPFEHLUNG – ideal zum Spargel
SILVANER aus VOLKACH, Franken
Weingut Max Müller I

ein Wein mit Charakter, intensiv und würzig

0,25 l 9,10

0,75 l 27,00

