



Spargelzeit

Liebe Franziskaner-Gäste,
wir beziehen ausschließlich bayerischen Spargel aus den Regionen
Schrobenhausen, Abensberg und Gäuboden.

Aufgeschäumte **Spargelcremesuppe** 6 €
mit Kerbelpesto und weißen Spargelstücken

Marinierter Stangenspargel in Kräutervinaigrette 14 €
mit Rucola-Tomatensalat und Pinienkernen

Frischer **Stangenspargel** 22 €

bei Niedrigtemperatur im eigenen Sud vakuum gegart
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln

wahlweise zum Spargel:

mit zart gekochtem Prosciutto Cotto di Alta 8 €

mit San Daniele Schinken 9 €

mit fangfrischem Zanderfilet vom Grill 10 €

mit kleinem Wiener Schnitzel 11 €

Weißer und grüner Stangenspargel 15 €
auf Tagliatelle in leichter Bavaria-blue-Sauce
und Tomatenessenz in der Pipette

Franziskaner Leberkäs trifft Spargel 19 €
an einer süßen Senfhollandaise und Brezen-Butter-Gröstl

Saftiger Schweinebauch 12 Stunden sanft gegart 19 €
auf gegrilltem grünem Stangenspargel
mit Ingwerjus und Mini-Chili-Semmelknödel