TAGES-ANGEBOT

SOLANGE DER VORRAT REICHT

12,50

MONTAG

Niederbayerischer Krustenbraten[4]
Bratensauce, Kartoffelsalat

DIENSTAG

Franziskaner Fleischpflanzerl[4]
Pfefferrahmsauce, Butterspätzle

MITTWOCH

Krautwickerl[4]
Specksauce, Kartoffelpüree

DONNERSTAG

Schinkennudeln[4]
Ei, Kräuter, Gurkensalat

FREITAG

Gebackenes Goldbarschfilet[4]
Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone

TÄGLICH VEGAN

Schmor-Paprika[4]
Tomatensauce, Gemüse-Reisfüllung, Butterkartoffeln

FREITAG IST FISCHTAG

AUMÜHLE IM ISARTAL FISCHZUCHT

Die Fischzucht Aumühle liegt in der Pupplinger Au, einem großen bayerischen Landschaftsschutzgebiet südlich von München. Hier, inmitten der Natur, werden seit Generationen heimische Fische in frischem Quellwasser gezüchtet.
Die ganzjährig niedrige Wassertemperatur garantiert die Qualität der Fische.

SPARGELCREMESUPPE[4] 9,50
Shrimps, Spargel

FORELLENFILET NACH MATJES ART[4] 16,90
Hausfrauensauce, Sauerrahm, Äpfel, Essiggurken, Rote Zwiebeln, geröstetes Brot

GRAVED LACHSFORELLE[4] 17,90
Senf-Dill-Sauce, Kartoffelrösti, Marktsalat

OFENKARTOFFEL MIT RÄUCHERLACHS[4] 17,50
Sauerrahmdip, Marktsalat

SAIBLINGSFILET GEBRATEN 27,90
Rhabarber-Spargelragout, Kräuterkartoffeln

MAKRELE GEBRATEN 24,90
grüner Spargel, Limetten-Risotto

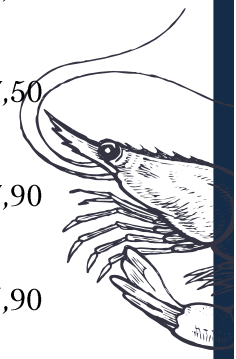
WOLFSBARSCHFILET GEGRILLT 26,80
Kräuterpesto, Ratatouille, Polenta

PORTION WEISSER STANGENSPARGEL 23,50
bei Niedrigtemperatur im eigenen Sud Vakuum gegart, mit Sauce Hollandaise[4] 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

SCHOKOLADEN MOUSSE 9,80
Erdbeer-Minz-Salat



Zum Franziskaner

WOCHENENDKARTE

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

SPARGELCREMESUPPE[4] Kräuteröl, Spargel	9,50
FORELLENFILET NACH MATJES ART[4] Hausfrauensauce, Sauerrahm, Äpfel, Essiggurken, Rote Zwiebeln, geröstetes Brot	16,90
RUCOLA-SÜßKARTOFFEL-SCHNITTE Spargelragout, Kirschtomaten	14,80
OFENKARTOFFEL MIT RÄUCHERLACHS[4] Sauerrahmdip, Marktsalat	17,50
SPARE RIBS BBQ-Sauce, Sauerrahmdip, Ofenkartoffel	21,50
GESCHMORTE KALBSHAXE[4] Weißbiersauce, Wurzelgemüse, Semmelknödel	25,90
SCHWEINEFILETMEDALLIONS Pfefferrahmsauce, Kürbispüree, Kartoffelrösti	24,50
ZÜRCHER GESCHNETZELTES[4] Rahmschwammerl, Butterspätzle, Marktsalat	27,80

PORTION WEISSER STANGENSPARGEL bei Niedrigtemperatur im eigenen Sud Vakuum gegart, mit Sauce Hollandaise[4] oder zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln	23,50
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

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN[4] Rhabarberkompott, Vanilleeis	9,80

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

0,25 l 9,10 0,75 l 27,00

Zum Franziskaner