TAGESKARTE

BUSINESS LUNCH

SOLANGE DER VORRAT REICHT

11,50

MONTAG

Franziskaner Krustenbraten[1,4]
Bratensauce,
Kartoffel-Gurkensalat

DIENSTAG

Franziskaner Fleischpflanzerl[1]
Bratensauce, Kartoffelpüree

MITTWOCH

Krautwickerl[1,4]
Specksauce, Kartoffelpüree

DONNERSTAG

Schinkennudeln[4]
Ei, Kräuter, Gurkensalat

FREITAG

Goldbarschfilet gebacken[1,4]
Remouladensauce, Zitrone,
Kartoffel-Gurkensalat

TÄGLICH VEGAN

Süßkartoffelcurry[4]
Kokos-Currysauce, Gemüse

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

SPARGELCREME SUPPE weißer Spargel, Schnittlauch	8,90
SPARGELSALAT Rote Bete-Meerrettichsauce, marinierter Kalbsrücken	15,90
OFENKARTOFFEL MIT RÄUCHERLACHS Sauerrahm Dip, Marktsalat	16,50
SALADE NICOISE Thunfisch, gekochtes Ei, Blattsalat, Bohnen, Oliven	19,00
SPARGEL TRIFFT LEBERKÄS Süßer Senf-Hollandaise, Brezngröstel	21,50
PORTION WEIßER STANGENSPARGEL bei Niedrigtemperatur im eigenen Sud Vakuum gegart, mit Sauce Hollandaise[4] oder zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln	24,00
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
GRAUPENRISOTTO MIT GRÜNEM SPARGEL gebratene Tomaten, Parmesan	16,80
CORDON BLEU „FRANZISKANER ART“ gefüllt mit Obatzda & geräuchertem Schinken, Bratkartoffeln	23,00
KALBSTAFELSPITZ rosa gebraten Spargelragout, Kartoffelgratin	24,50
BAYRISCH CREME[4] Erdbeeren, Vanilleeis	9,80

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