

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in unserem Restaurant FRANZZ, in dem wir Ihnen eine kulinarische Reise durch unsere regionale und saisonale Küche bieten möchten. Wir legen großen Wert auf Frische und Qualität bei unseren Einkäufen.

Unsere Speisen servieren wir Ihnen ausschließlich mit besten Zutaten, die von unserem talentierten Küchenteam mit Leidenschaft und Kreativität zubereitet werden.

Unsere Weinkarte führt Sie durch ausgesuchte nationale und internationale Anbaugebiete.

Freuen sie sich auf eine erlesene Auswahl, individuell passend zu jedem Gericht und zu Ihrem ganz persönlichen Geschmack.

Genießen Sie in unserem gemütlichen Ambiente die angenehme Atmosphäre und lassen Sie sich von unserem aufmerksamen Service-Team verwöhnen. Wir freuen uns, dass wir Ihnen als unseren Gast unvergessliche Geschmackserlebnisse bereiten dürfen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr Franz Spornraft und das Restaurant-Team



STARTER

Austern shot	pro Stück	6,00€	
STARTER ZUM WEIN			
Mammut Oliven		6,20€	
Getrocknete Tomate		5,90€	
Balsamico Zwiebel		5,50€	
Geräucherte Paprika Butter		3,90€	
SUPPE			
Pfifferlingschaumsuppe Pfifferlinge Schnittlauchöl		10,90€	
Sellerie-Apfelschaumsuppe Calvados Selleriestroh		10,40€	
VORSPEISE			
Hummus Chrispy Avocado Granatapfel Feta Pista	zie	16,90€	
Hausgebeizter Lachs Kartoffelrösti Meerrettichmay	o Mixed Pickels	19,50€	
Rindertatar Asiatisch Soja Ingwer Sesam Nori Chi	ps	18,90€	



großer gemischter Salat Hausdressing Brotchip Kresse ^{A, A1, I}		9,80€
Wahlweise mit:	gebackenem Schafskäse	18,50€
	Backhendl	19,80€
	Garnelen (4 Stück) ^O	20,80€
kleiner gemischter Salat Hausdressing Brotchip Kresse ^{A, A1, I}		5,90€
FLEISCH		
Steirisches Backhendl Kartoffel-Gurkensalat Sauce T	atar	23,90€
Rehragout Papardelle Waldpilze Thymianschaum		24,50€
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln Preiselbeeren Zitrone Sardelle		26,90€
Geschmorte Ochsenbacke Sellerie-Apfelpüree Rotwein Schalotten Egerlinge Portwein		29,90€
Gebratene Entenbrust Kürbis-Gnocchi Wildbrokkoli Portwein-Granatapfel-Jus		25,90€
Gebratenes Entrecôté Zwiebelkruste Kartoffel Zuc	kerschoten Perlzwiebel	34,50€
FISCH		
Gebratener Lachs Kräuterkrust Pastinake Erbse Weißwein Buerre blanc		28,50€
Franzz Bouillabaisse 2.0 Edelfische Safran Risotto g Krustentierschaum	placierter Pack Choi	29,80€



VEGETARISCH

Steinpilzravioli Ofentomate	20,90€
VEGAN	
Gebratener Tofu Kichererbsen Curry Soba Nudeln Koriander	19,50€
DESSERT	
Dreierlei Sorbet Passionsfrucht Aprikose Kirsche	8,90€
"Franzz" Colada Kokosnuss Ananas Maracuja	10,90€
Mousse au Chocolat Portwein-Pflaume Crumble Haselnuss	10,90€