

# FRANZZ

---

R E S T A U R A N T

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

# FRANZZ

---

R E S T A U R A N T

## 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

Kürbiscremesuppe   Croutons   Kernöl   Kresse		9,80€
---	--	-------

Maronencremesuppe   Walnüsse   Speck   Kresse		10,50€
---	--	--------

## VORSPEISE

Hummus   Chrispy Avocado   Granatapfel   Feta   Pistazie		16,90€
--	--	--------

Hausgebeizter Lachs   Kartoffelrösti   Meerrettichmayo   Mixed Pickels		19,50€
--	--	--------

Rindertatar Asiatisch   Soja   Ingwer   Sesam   Nori Chips		18,90€
--	--	--------

# FRANZZ

---

R E S T A U R A N T

## SALATE

großer gemischter Salat   Hausdressing   Brotchip   Kresse <sup>A, A1, I</sup>	9,80€
Wahlweise mit: gebackenem Schafskäse	18,50€
Garnelen (4 Stück) <sup>O</sup>	20,80€
kleiner gemischter Salat   Hausdressing   Brotchip   Kresse <sup>A, A1, I</sup>	5,90€

## FLEISCH

Cordon bleu vom Hirsch   Kürbispüree   Birne   Preiselbeeren	23,90€
Hirschgulasch   Walnussspätzle   Rosenkohl   Portweinbirne	26,90€
Wiener Schnitzel   Bratkartoffeln   Preiselbeeren   Zitrone   Sardelle	26,90€
Geschmorte Ochsenbacke   Sellerie-Apfelpüree   Rotwein Schalotten   Egerlinge   Portwein	29,90€
Gebratene Entenbrust   Briocheknödel   Romanesco   Cranberryjus	26,50€
Gebratener Lammrücken   Grießschnitte   Ratatouille   Rosmarinjus	33,50€

## FISCH

Gebratener Lachs   Kräuterkrust   Pastinake   Erbse   Weißwein Buerre blanc	28,50€
Gebratener Seeteufel   Serano Schinken   Petersilienwurzel   Rahmwirsing   Dijon-Dillschaum	29,90€

# FRANZZ

---

R E S T A U R A N T

## VEGETARISCH

Kürbistravioli | Kernöl | Kürbiskerne | Parmesanschaum 19,80€

## VEGAN

Gebratener Tofu | Kichererbsen Curry | Soba Nudeln | Koriander 19,50€

## DESSERT

Dreierlei Sorbet | Passionsfrucht | Orange | Kirsche 8,90€

Orangen-Thymian Panna Cotta | Spekulatius |  
Salted Caramel | Bratapfel 10,50€

Mousse au Chocolat | Portwein-Pflaume | Crumble | Haselnuss 10,90€