

FRANZZ

RESTAURANT

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 auf Empfehlungen
unserer beratenden Sommeliers.
Freuen sie sich daher 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

RESTAURANT

SUPPE

Spargelcremesuppe Spargelragout Schnittlauchöl ^{6, A1, F, I}	7,90 €
Bärlauchschaumsuppe Frischkäse Garnele Croutons ^{6, A, A1, F, H}	8,90 €
Rinderconsommé Fleischstrudel Wurzelgemüse ^{6, A, A1, B, F, H}	7,90 €

VORSPEISE

Beef Tatar Bio Ei Radieserl Basilikum Röstbrot ^{A1, B, C, F, I}	17,00 €
Gebeiztes Saiblingstatar Rhabarber Sellerie Sauerampfer ^{C, E, H}	16,50 €
Apfel-Quinoa Salat Ziegenkäse Kokosmilch Minze ^{6, A, F}	14,50 €

SALATE

kleiner gemischter Salat Hausdressing Brotchip Kresse ^{A1, I}	4,60 €
großer gemischter Salat Hausdressing Brotchip Kresse ^{A1, I}	8,50 €

Wahlweise mit: Rinderlendenstreifen 17,90 €

Garnelen (4 Stück) ^o 18,90 €

Maishuhnbrust 17,50 €

Cesar Salat | Romana Salat | Tomate | Knoblauchcroutons | Parmesan ^{6, A1, F}

Wahlweise mit: Rinderlendenstreifen 18,90 €

Garnelen (4 Stück) ^o 19,80 €

Maishuhnbrust 18,50 €

FRANZZ

RESTAURANT

FLEISCH

Schweinebraten vom Hals I zweierlei Knödel I Krautsalat I Dunkelbierjus ^{6, A1, B, H}	14,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb I Bratkartoffeln I Sardelle I Preiselbeeren I Zitrone ^{6, A1, B}	24,50 €
Ossobucco vom Kalb I Risotto I Karotte I Gremolata I Parmesanschaum ^{6, A1, F, H}	21,90 €
Brust vom Maishuhn I hausgemachte Gnocchi I Bergkäse I Blattspinat I Bärlauchschaum ^{6, A1, F}	23,90 €
Zwiebelrostbraten vom Almoachsen I Kartoffel- Röstzwiebelstampf I Speckbohnen I Portweinjus ^{6, A1, F, H}	29,80 €

FISCH

Gebratener Lachs I Safranrisotto I Kräutersaitlinge I Petersilie ^{6, C, H, F}	25,90 €
Gebratener Zander I Chorizo I Zucchini I Fenchel I Zitronengras ^{6, C, H, F}	23,50 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Kartoffel-Maultaschen I Waldpilzgulasch I Bohnen I Parmesan ^{6, A1, B, F}	17,50 €
Bärlauchknödel I karamellierter Spargel I Nussbutter ^{6, A1, B, F}	15,90 €

VEGAN

Kichererbsen-Gemüsecurry I Wildreis I Papaya I Kerbel	17,50 €
---	---------

DESSERT

Grießschmarrn I Sauerkirsch I Rahmeis I Minze ^{6, A1, B, F}	10,90 €
Crème brûlée I Basilikumschaum I Rhababer I Erdbeer ^{6, B, F}	7,80 €
Dekonstruierte Schwarzwälder Kirsch I Vanille I Minze ^{6, A1, B, F}	8,90 €

FRANZZ

RESTAURANT

SPARGELKARTE

Frischer niederbayrischer Spargel (250g) mit Petersilienkartoffeln und Sauce

Hollandaise oder zerlassener Butter ^{G, B, F} 18,00 €

Wahlweise mit:

Wacholder Schinken	7,90 €
Kalbsschnitzel (100g)	11,50 €
Garnelen (4 Stück) ^O	14,00 €
Lachs (150g) ^C	14,50 €

FRANZZ

RESTAURANT

APÉRITIF

Prosecco	0,1 l	4,20 €
Alkoholfreier Sekt	0,1 l	4,20 €
Hugo Spritz	0,3 l	7,50 €
Campari Soda ^{1,2}	0,25 l	6,00 €
Campari Orange ^{1,2}	0,25 l	6,50 €
Limoncello Spritz	0,3 l	7,90 €
Campari Spritz ^{1,2}	0,3 l	7,90 €
Aperol Spritz ^{1,2}	0,3 l	7,50 €
Negroni (Gin/ Vermouth/ Campari)	0,25 l	8,90 €
Martini Bianco	5 cl	4,90 €
Martini Rosso	5 cl	4,90 €

APÉRITIF ALKOHOLFREI

Hugo Spritz	0,3 l	7,50 €
San Bitter	0,1 l	4,20 €

ALKOHOLFREIE | GETRÄNKE

Adelholzener classic	0,25 l	3,10 €	0,75 l	6,80 €
Adelholzener still	0,25 l	3,10 €	0,75 l	6,80 €
Tafelwasser classic			0,40 l	2,90 €
Coca-Cola Coca-Cola light ^{1,2,5,8}			0,40 l	4,20 €
Zitronenlimo Orangenlimo ^{1,2}			0,50 l	4,20 €
Original Paulaner Spezi ^{1,5}			0,50 l	4,20 €

SÄFTE

Apfel Orange Johannisbeere Rhabarber Maracuja Grapefruit	0,4 l	2,90 €
	0,5 l	4,90 €

SCHORLE

Apfel Orange Johannisbeere Rhabarber Maracuja Grapefruit	0,4 l	3,90 €
	0,5 l	4,50 €

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee ^{5,6,F}	3,50 €
Espresso ^{5,6,F}	2,50 €
Doppelter Espresso ^{5,6,F}	3,50 €
Espresso Corretto (Grappa/ Sambuca) ^{5,6,F}	4,20 €
Cappuccino ^{5,6,F}	4,20 €
Latte Macchiato ^{5,6,F}	3,90 €

TEE

Pfefferminz	3,90 €
Grüner Tee	3,90 €
Schwarztee	3,90 €
Früchtetee	3,90 €

FRANZZ

RESTAURANT

BIERSPEZIALITÄTEN

Paulaner | Fürstenberg | Hacker-Pschorr

Paulaner

Hefe-Weißbier | Dunkel 0,50 l 4,40 €

Das Hefeweißbier Dunkel hat im Vergleich mit Hefe-Weißbier naturtrüb einen höheren Anteil an dunklem Weizenmalz, das in einem speziellen Verfahren gewonnen wird. Daher seine verlockend kastanienbraune Farbe. Die gehaltvolle Stammwürze gibt ihm seinen unwiderstehlich süffigen Charakter. Sein kräftiges, fruchtig-frisches Aroma erinnert ein wenig an geröstetes Malz.

Hefe-Weißbier | Alkoholfrei 0,50 l 4,20 €

Die spezielle Rezeptur macht das Hefe-Weißbier Alkoholfrei besonders vollmundig im Geschmack. Es schmeckt leicht malzaromatisch mit einer angenehmen Süße im Abgang. Die typischen Weißbier-Aromen treten angenehm in den Vordergrund. Aber auch hinsichtlich Glanz, Farbe und Schaum ist das Hefe-Weißbier Alkoholfrei ein wahrer Genuss.

Isar-Weisse | Leicht 0,50 l 4,40 €

Voller Charakter trifft leichten Genuss: eine herrliche Erfrischung bei nur 3,4% Alkohol. Der spezielle Citra-Hopfen verleiht diesem Weißbier seine angenehm fruchtigen Noten.

Fürstenberg

Premium Pils 0,3 l 3,90 €

Das Premium Pils wird strikt nach Pilsener Brauart und ausschließlich mit Hallertauer Hopfen gebraut. Ein feinherbes untergäriges Bier mit höherem Hopfenanteil, heller Farbe und edler Schaumkrone. Übrigens: das Pils stammt ursprünglich aus Böhmen. Geschaffen hat es jedoch ein bayerischer Brauer. In Bayern hatte das Pils schon immer seinen festen Platz.

Hacker-Pschorr

Münchner Hell | vom Fass 0,5 l 4,20 €

Helles, untergäriges Lagerbier, hochvergoren, weich und frisch im Geschmack, angenehm gehopft. Genau das Richtige, wenn Sie den Tag bei regionalen Spezialitäten und frischem Fisch ausklingen lassen.

FRANZZ

RESTAURANT

Bügelflasche

Hefe-Weißbier | naturtrüb 0,50 l 4,40 €

Die speziell gezüchtete, patentierte obergärige Hefe verleiht ihm seine unverwechselbaren Charakter: spritzig-mild, fruchtig mit feinem Hefearoma und einem leichten Duft nach Banane besticht das bernsteinfarbene Hefe-Weißbier. Durch die unfiltrierte Brauweise bleibt seine natürliche Ursprünglichkeit ebenso erhalten wie viele Vitamine, Mineralien und Spurenelemente

Original Münchner | Dunkel 0,50 l 4,20 €

Das Original Münchner Dunkel ist das eigentliche "Münchner-Ur-Bier". Seine dunkle, goldbraune Farbe und den herzhaft vollmundigen Geschmack erlangt es durch das traditionelle untergärige Brauverfahren mit dunklem Qualitäts-Gerstenmalz.

Original Münchner | Hell | Alkoholfrei 0,50 l 4,20 €

Typisch für das Paulaner Original Münchner Hell Alkoholfrei ist sein feinwürziger, vollmundiger Biergeschmack. Es ist isotonisch und seine hell glänzende Farbe erinnert an das Original Münchner Hell. Ein erfrischend spritziges Geschmackserlebnis für die Freunde der alkoholfreien Biere

Kellerbier | unfiltriert 0,50 l 4,20 €

Nach der traditionellen Lagerung und Reifung entfaltet es unverkennbar fruchtige Karamell- und Honignoten und wird dann unfiltriert abgefüllt: Das naturtrübe Kellerbier ist urig und süffig, erfrischend und mild. Wie ein echter Bayer eben.

FRANZZ

RESTAURANT

PROSECCO, CRÉMANT, CHAMPAGNER

Prosecco Spumante Le Contesse	0,75 ltr	29,00 €
Vino Spumante DOC Treviso extra dry Ein strohgelber, frischer und sehr feiner Prosecco, aromatisch-fruchtig mit knackiger Apfel-Birnennote und nicht zu trocken.		
Crémant d'Alsace Brut	0,75 ltr	40,00 €
Ziegler Mauler Crémants werden wie Champagner bereitet, dieser hier nur aus Pinot Blanc-Trauben. Kenner wissen, dass er wie guter Champagner schmeckt.		
Crémant d'Alsace Brut Rosé	0,75 ltr	42,00 €
Ziegler Mauler Ebenfalls nach der Methode Champenoise aus Pinot Noir gekeltert. Am Gaumen herrlich weich mit saftiger Frucht.		
Alexandre Bonnet Blanc de Noirs	0,75 ltr	72,00 €
Champagner Brut Goldgelb, feinperlig, feine Fruchtigkeit der Spätburgundertraube (Kirsche, Himbeere, Johannisbeere). Nicht zu trocken!		
Alexandre Bonnet Perle Rosé	0,75 ltr	75,00 €
Champagner Rosé Brut Ein aromatischer Champagner in Rose, intensiv in der Nase mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren. Im Mund sehr schlank und spritzig mit langanhaltender Perlage!		

FRANZZ

RESTAURANT

SCHANKWEINE, WEISS

Silvaner trocken	0,1 ltr	4,10 €
22er Hemberger Rödelsee Franken QbA trocken	0,2 ltr	6,10 €
Ein klassischer Silvaner vom Rödelsee mit feiner Fruchtaromatik, dezenter Würze und nicht zu trocken.		
Müller-Thurgau trocken	0,1 ltr	3,60 €
22er Weingut Kilian Hunn Baden	0,2 ltr	5,60 €
Am Gaumen ein fruchtig frischer Müller-Thurgau mit Anklängen von Muskatblüte und grünem Apfel. Ein leichter Tischwein, mit seiner dezenten Art einschöner "Allrounder".		
Heuriger Grüner Veltliner	0,1 ltr	2,90 €
22er Winzer Krems Grüner Veltliner trocken	0,2 ltr	4,90 €
Schönes, blankes Grüngelb; grünpfeffrige Nase mit feinen Fruchtklängen, auch am Gaumen pikante Pfefferaromen. Ein klassischer Lössboden- Veltliner.		
Chardonnay Marca Trevigiana	0,1 ltr	3,50 €
22er Porta Leone Le Contesse IGT trocken	0,2 ltr	5,50 €
Eleganter und ausgewogener Chardonnay mit fruchtigen Aromen. Ein Wein "für jeden Tag".		

SCHANKWEINE, ROT

Blauer Zweigelt	0,1 ltr	2,80 €
22er Winzer Krems QbA	0,2 ltr	4,80 €
Österreichs Klassiker: gehaltvoller und süffiger Rotwein, samtig zartherb und dabei trocken.		
Merlot Marca Trevigiana	0,1 ltr	3,20 €
20er Porta Leone Le Contesse IGT trocken	0,2 ltr	5,20 €
Harmonisch u. ausgewogen, fruchtig nach Waldbeeren schmeckend.		
Rafale Cabernet	0,1 ltr	3,60 €
21er Vignerons Catalans, Languedoc-Roussillon	0,2 ltr	5,60 €
Kräftig in Geruch und Geschmack. Fruchtig (schwarze Beeren). Rund und dennoch trocken.		

SCHANKWEINE, ROSÉ

Rafale Cabernet Sauvignon Rosé	0,1 ltr	2,80 €
22er Vignerons Catalans, Languedoc-Roussillon	0,2 ltr	4,80 €
Dieser Rosé begeistert mit seinem Duft nach roten Früchten, süffig mit geringer Säure und einem fruchtigem Abgang.		

FRANZZ

RESTAURANT

FLASCHENWEINE, WEISS

Grüner Veltliner Classic Lehm & Löss 22er Klein DAC trocken Weinviertel Der Grüne Veltliner DAC Lehm & Löss stammt aus drei verschiedenen Rieden (Lagen), fruchtig und feinwürzig.	0,75 ltr	28,00 €
Grüner Veltliner Rustenberg 21/22er Klein DAC trocken Weinviertel Noten von tropischen Früchten und Melone in der Nase. Elegant, ausgereift und fruchttief am Gaumen. Cremig und lang anhaltend. Ein Lagenwein mit Potenzial. Der Topwein des Weinguts.	0,75 ltr	36,00 €
Lugana bianco - Le Civai Terralbe 22er Monte Zovo DOC Zu 100% aus Trebbiano di Lugana gewonnen. Lugana ist Kult. Kein zweiter Weißwein Italiens boomt wie dieser Gardasee-Klassiker. Aromen nach reifer Birne, Honigmelone, Bergpfirsich.	0,75 ltr	34,00 €

FLASCHENWEINE, ROT

Ripasso della Valpolicella 19er Palazzo Maffei DOC Superiore Der Ripasso wurde ein zweites Mal auf dem gehaltvollen Amarone-Trester vergoren. In der Nase Aromen von getrockneten Früchten wie Datteln und Rosinen. Ein „Baby - Amarone“ mit tollem Preis-Leistungsverhältnis!	0,75 ltr	36,00 €
---	----------	---------

FLASCHENWEINE, ROSÉ

22er Ciro Rosato Kellerei Santa Venere, Kalabrien Kräftiger Rosé, 100% Gaglioppo, Im Geruch kräftig, frisch, würzig, intensiv. Fruchtiger Geschmack, trocken mit leicht herber Note. Der Gaglioppo ist eine autochthone Rebsorte aus dem antiken Griechenland.	0,75 ltr	27,00 €
21er Spätburgunder Weißherbst (Rosé) halbtrocken Winzerhof Ebringen, Kaiserstuhl Reife, beerige Fruchtaromen. Durch die Restsüße ein sehr süffiger Weißherbst. Der ideale Begleiter in geselliger Runde!	0,75 ltr	24,00 €

FRANZZ

RESTAURANT

Brennerei Walcher, Eppan, Südtirol

Südtiroler Obstler 38% Walcher Südtirol - Eigenimport Vollreife, von Hand gepflückte Äpfel ergeben den feinen und mild-fruchtigen Obstler!	2 cl	3,90 €
Williams Brand 40% Walcher Südtirol - Eigenimport Feiner Edelbrand ausschließlich aus handverlesenen vollreifen Früchten, zweifach destilliert.	2 cl	3,90 €

Aus der Privatbrennerei Unterthurner, Marling, Südtirol

Waldler - Waldhimbeerspirituose 39% Unterthurner Südtirol - Original	2 cl	4,20 €
Williams-Christ Birne Brand 39% Unterthurner Südtirol	2 cl	4,20 €
Marillen Spirituosensmischung 39% Unterthurner Südtirol	2 cl	4,20 €
Bauernnussler 39% Unterthurner Südtirol	2 cl	4,20 €

Alte Spezialität aus der Meraner Gegend. Ein Likör hergestellt aus Grappa, grünen Walnüssen, verschiedenen Gewürzen und mit Zimtzucker gesüßt. In der Nase nussig mit einem Hauch an Mandelton. Süß und voll im Mund.

Edelbrände aus der Domaine Ziegler-Mauler aus dem Elsaß:

Framboise (Himbeere) 45%	2 cl	4,60 €
Poire Williams 43%	2 cl	4,90 €
Coing (Quitte) 45%	2 cl	4,90 €
Mirabelle d'Alsace 45%	2 cl	4,90 €
EAU DE VIE Alisier (Elsbeere) 45%	2 cl	5,20 €

FRANZZ

RESTAURANT

ZUSATZSTOFFE

1	mit Konservierungsstoff	8	enthält eine Phenylalaninquelle
2	mit Farbstoff	9	enthält Nitritpökelsalz/ Nitrat
3	mit Geschmacksverstärker	10	geschwefelt
4	mit Antioxidationsmittel	11	geschwärzt
5	mit Koffein	12	gewachst
6	mit Milcheiweiß	13	chininhaltig
7	mit Säuerungsmittel(n)	14	enthält Taurin

ALLERGENTABELLE

A	Gluten	B	Eier
A1	Weizen	C	Fisch
A2	Roggen	D	Erdnüsse
A3	Gerste	E	Soja
A4	Hafer	F	Milch (einschließlich Laktose)
A5	Dinkel		
G	Schalenfrüchte	H	Sellerie
G1	Mandel	I	Senf
G2	Haselnuss	J	Sesamsamen
G3	Walnuss	K	enthält Sulfite
G4	Cashew	M	Lupinen
G5	Pekannuss	N	Weichtiere
G6	Paranuss	O	Krebstiere
G7	Pistazie		
G8	Macadamianuss		
G9	Queenslandnuss		