

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 Anbauggebiete 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

STARTER

Tomaten - Frischkäse Hausbrot ^{6, A1, F, I}	4,90 €
Frische Austern mit Zitrone ^N	Stück 5,00 €
Frische Austern mit Schalotten-Vinaigrette ^N	Stück 5,50 €

SUPPE

Geräucherte Maiscremesuppe Speck Popcorn ^{6, F}	7,50 €
Französische Zwiebelsuppe Kaspressknödel Schnittlauch ^{6, A, A1, F}	7,90 €

VORSPEISE

Humus Tomate Basilikum Schüttelbrot Burrataschaum ^{6, A, A1, F, J}	16,90 €
Marinierter Kalbstafelspitz Pilze Kartoffel Schnittlauch ^{A, A1, I}	17,90 €
Thunfischtatar vom Gelbflossen-Thun Mango Gurke Sesam Frisee ^{C, E, J}	18,90 €

SALATE

kleiner gemischter Salat Hausdressing Brotchip Kresse ^{A, A1, I}	4,90 €
großer gemischter Salat Hausdressing Brotchip Kresse ^{A, A1, I}	8,60 €
Wahlweise mit: Rinderlendenstreifen	18,50 €
Garnelen (4 Stück) ^o	19,50 €

FRANZZ

RESTAURANT

FLEISCH

Spanferkel Rollbraten Semmelknödel Sauerkraut Honig - Bierjus A, A1, F, H, I	19,80 €
Rinder Ragout Servietten - Pilzknödel Romanesco Portwein Preiselbeere A, A1, B, F, H	23,90 €
Gebratene Maishuhnbrust Bulgur Aubergine Calvados A, F	24,50 €
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln Preiselbeeren Sardelle Zitrone A, A1, F, B	24,90 €
Iberico Backerl Souse vide Zitronen-Cous Cous Pak Choi Teriyaki A, A1, D, E, J, F, H	25,90 €

FISCH

Zander Kartoffel Tomate junger Lauch Buttermilch A1, C, F	25,90 €
Steinbeisser im Speckmantel Fenchel Kartoffel Kokos A1, C, F	27,90 €

VEGETARISCH

Kaspressknödel Nussbutter Pilze Schmand A, A1, B, F	17,00 €
---	---------

VEGAN

Fregola Sarda Romanesco Sultaninen Kapern Olive Tomate A	18,50 €
--	---------

DESSERT

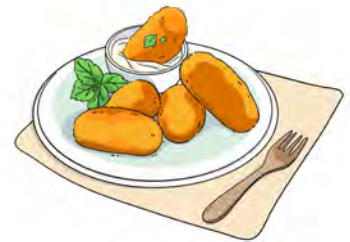
Oliven - Biskuit Schokolade Birne Walnuss A, A1, B, G3, F	8,90 €
Apfelschmarrn Zwetschgenröster Rosinen Rum Mandeln A, A1, G1, B, F	12,90 €

FRANZZ

RESTAURANT

KINDERKARTE

Linguine „Mario“ Tomatensauce Parmesan ^{A1, F}	8,50 €
Kinderschnitzel Pommes Fries Ketchup / Mayo ^{A1, F}	14,50 €
Chicken Nuggets Pommes frites Ketchup / Mayo ^{A1, F}	13,50 €
Fischstäbchen Pommes Fries Ketchup / Mayo ^{A1, C, F}	13,50 €
Semmelknödel mit Sauce ^{A1, F, H}	4,50 €



Kugel Eis ^{6, F} 2,10 €

Erdbeere

Schoko

Vanille



FRANZZ

RESTAURANT

APÉRITIF

Prosecco	0,1 l	4,20 €
Alkoholfreier Sekt	0,1 l	4,20 €
Hugo Spritz	0,3 l	7,90 €
Campari Soda ^{1,2}	0,25 l	6,50 €
Campari Orange ^{1,2}	0,25 l	6,90 €
Limoncello Spritz	0,3 l	7,90 €
Campari Spritz ^{1,2}	0,3 l	7,90 €
Aperol Spritz ^{1,2}	0,3 l	7,90 €
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	7,90 €
San Bitter	0,1 l	4,20 €

ALKOHOLFREIE | GETRÄNKE

Adelholzener classic	0,25 l	3,10 €	0,75 l	7,20 €
Adelholzener still	0,25 l	3,10 €	0,75 l	7,20 €
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}			0,40 l	4,20 €
Original Paulaner Spezi ^{1,5}			0,40 l	4,20 €

SÄFTE

Apfel Orange Johannisbeere Rhabarber Maracuja Grapefruit	0,25 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €

SCHORLE

Apfel Orange Johannisbeere Rhabarber Maracuja Grapefruit	0,25 l	3,50 €
	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}	4,50 €
Cappuccino ^{5,6,F}	4,20 €
Latte Macchiato ^{5,6,F}	3,90 €
Affogato ^{5,6,F}	4,20 €

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 4,60 €

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 4,60 €

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 4,60 €

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 4,10 €

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 4,40 €

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

Hefe-Weißbier | naturtrüb

0,50 l 4,60 €

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

Bügelflasche

Original Münchner | Dunkel

0,50 l 4,40 €

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 4,40 €

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 4,60 €

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	6,90 €
Ein klassischer Silvaner vom Rödelsee mit feiner Fruchtaromatik, dezenter Würze und nicht zu trocken.		
Bechtolsheimer Petersberg	0,1 ltr	4,90 €
21/22er Bretz Grauer Burgunder QbA trocken	0,2 ltr	7,50 €
Duftet pikant nach Aprikosen und Stachelbeeren gepaart mit angenehmen pfeffrigen Aromen. Eignet sich bestens zu leichten Speisen und „So-Trinken“		
Heuriger Grüner Veltliner	0,1 ltr	3,20 €
22er Winzer Krems Grüner Veltliner trocken	0,2 ltr	5,90 €
Schönes, blankes Grüngelb; grünpfeffrige Nase mit feinen Fruchtklängen, auch am Gaumen pikante Pfefferaromen. Ein klassischer Lössboden- Veltliner.		
Pinot Grigio Marca Trevigiana	0,1 ltr	4,20 €
22er Porta Leone Le Contesse IGT trocken	0,2 ltr	6,80 €
Strohgelber, frisch duftender, leicht trockener, dabei säurearmer Wein, der gut zu Fisch passt. Ein Wein für jede Gelegenheit!		

SCHANKWEINE, ROT

Blauer Zweigelt	0,1 ltr	3,50 €
22er Winzer Krems QbA	0,2 ltr	6,20 €
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 0,75 ltr 28,00 €
22er Klein DAC trocken Weinviertel
Der Grüne Veltliner DAC Lehm & Löss stammt aus drei verschiedenen Rieden (Lagen), fruchtig und feinwürzig.

Grüner Veltliner Rustenberg 0,75 ltr 36,00 €
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.

Lugana bianco | Frati 0,75 ltr 38,00 €
21/22er Ca dei Frati DOC
Der Kultwein vom Gardasee
Dieses Weingut hat zweifellos Geschichte geschrieben und sich als wertvoll für die gesamte Region erwiesen.
Hellgelb fruchtige Nase mit feiner Struktur. Nicht zu trocken, sehr gut eingebundene Säure

FLASCHENWEINE, ROSÉ

22er Ciro Rosato 0,75 ltr 27,00 €
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.

21er Spätburgunder Weißherbst 0,75 ltr 24,00 €
(Rosé) halbtrocken
Winzerhof Ebringen, Kaiserstuhl Reife, beerige Fruchtaromen.
Durch die Restsüße ein sehr süffiger Weißherbst.
Der ideale Begleiter in geselliger Runde!

FRANZZ

RESTAURANT

FLASCHENWEINE, ROT

Château Siaurac 2014, Lalande de Pomerol ^K 0,75 ltr 45,00 €

Herkunftsland: Frankreich, Region: Bordeaux

Anbaugebiet: Lalande de Pomerol

Rebsorten: 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Malbec

Die üppige Fruchtigkeit dieses zu 80% aus Merlot bestehenden Weins steht im Vordergrund. Feste Tannine sowie großzügige schwarze Pflaumen- und Beerenfrüchte sind gut ausbalanciert und brauchen nur Zeit, um weicher und voller zu werden.

Château Laplagnotte Bellevue 2018 - BIO ^K 0,75 ltr 58,00 €

Bourgeois - St. Estephe

Herkunftsland: Frankreich, Region: Bordeaux

Anbaugebiet: Saint-Emilion

Rebsorten: 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Dunkelviolette Farbe mit violetter Farbton und schwarzem Kern. Opulente Nase mit ausgeprägtem Röstaroma, das an dunkle Schokolade und Mokka erinnert, unterlegt mit reifen Früchten, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen. Ein Hauch von Vanille und milden Gewürzen im Hintergrund. Am Gaumen gut strukturiert und ausgewogen mit reifen Tanninen, saftiger Frucht, milden Gewürzen und sehr überzeugender Länge und Tiefe.

Château Ormes de Pez 2011 -Cru ^K 0,75 ltr 60,00 €

Bourgeois - St. Estephe

Herkunftsland: Frankreich, Region: Bordeaux

Anbaugebiet: Saint-Estephe

Rebsorten: 50% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Dies ist ein reichhaltiger, vollmundiger und komplexer Wein. Es zeigt dichte Tannine und ebenso dichte Früchte, die von den Aromen reifer schwarzer Johannisbeeren angetrieben werden. Am Ende gibt es eine frischere Komponente, attraktiv und hell.

Château Poujeaux 2015 - Cru ^K 0,75 ltr 73,00 €

Bourgeois - Moulis-en-Medoc

Herkunftsland: Frankreich, Region: Bordeaux

Anbaugebiet: Moulis-en-Medoc

50% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 2% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

Der Poujeaux 2015 ist wunderschön und offenmaschig, mit herrlicher Fruchtpräsenz, weichen Konturen und einer Menge kurz- bis mittelfristiger Anziehungskraft. Seidige Tannine verleihen dem Wein eine einladende Persönlichkeit. Die süßen Aromen von roten Kirschen und Pflaumen haben im Jahr 2015 eine zusätzliche Dimension an Fülle und Tiefe, die ungewöhnlich ist, aber auch zur unbestreitbaren Anziehungskraft des Weins beiträgt. Dies ist ein wunderschöner Wein der Familie Cuvelier

Château Fonbadet 2015 ^K 0,75 ltr 78,00 €

Herkunftsland: Frankreich, Region: Bordeaux

Anbaugebiet: Pauillac

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Von festem, dichtem Bau, herrlich saftiges, breites, knackiges Tannin, grosse, fruchtige Länge: Bilderbuch- Pauillac AOC, hervorragend gemacht.

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 Spirituosenmischung 39% Unterthurner Südtirol	2 cl	4,20 €
Bauernnussler 39% Unterthurner Südtirol 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.	2 cl	4,20 €

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		