

## SUPPEN

Bayerische <b>Leberknödelsuppe</b> <sup>1</sup> oder <b>Grießnockerlsuppe</b>   Schnittlauch	6,30 €
<b>Tafelspitzbrühe</b>   <b>Pfannkuchenstreifen</b> Schnittlauch	6,30 €
Bayerische <b>Schwammerlsuppe</b>   Rahm	6,70 €

## BROTZEITEN | KLEINE GERICHTE

<b>Camembert</b>   gebacken Meerrettich <sup>2</sup>   Preiselbeeren	8,10 €
<b>Franziskaner Brotzeitbrettl</b> rauchfrische Regensburger <sup>1,3,9</sup>   Käsewürfel <sup>1,3,9</sup>   Haxensülze <sup>1,3,9</sup>   Cabanossi <sup>1,3,9</sup>   Freiland-Rettich Radieserl   Eiszapfen   Schnittlauchbrot	12,90 €
<b>Zweifarbiger Weißbier-Obatzda</b> Zwiebelringe   Eiszapfen   Zwiebellauch   Bauernbrot	10,40 €
<b>Münchener Wurstsalat</b> <sup>1,3,9</sup> Regensburger   Zwiebelringe   Essiggurke <sup>2</sup>   Bauernbrot	11,40 €
<b>Tafelspitz-Carpaccio</b> Radieserl-Vinaigrette   Meerrettich   Röstkartoffeln	14,40 €
<b>Königlich-Bayerisches Kasbrett</b> <sup>1</sup> Obatzda   Bavaria Blu   Miesbacher   Camembert   Emmentaler   Radieserl   Feigen-Senf-Sauce   Weintrauben   Bauernbrot	14,90 €
<b>Premium Matjesfilets „Hausfrauen Art“</b> Sauerrahmsauce   Äpfel   Gurke <sup>2</sup> Zwiebelringe   Bauernbrot	15,10 €

### **„Franziskaner Tatar“**

Rindertatar | Meersalz | Cayenne-Pfeffer | Eigelb |  
Zwiebelringe | Essiggurke<sup>2</sup> | Sardellen | Kapern |  
Chilischote | Bauernbrot | Butter  
**17,30 €**

**Gerne servieren wir Ihnen das Tatar angemacht  
oder zum selber Anmachen.**

## SALATE

<b>Gärtnersalat</b> Blattsalate Franziskaner-Dressing	kleine Portion große Portion	4,00 € 7,10 €
<b>Kartoffelsalat</b> <sup>1,5</sup> , <b>Kartoffel-Gurkensalat</b> <sup>1,5</sup> <b>Speckkrautsalat</b> <sup>1,2</sup>		3,90 €
<b>Vogersalat</b> (Feldsalat) Speckkrusterln <sup>1,9</sup>   Kräutervinaigrette		5,90 €
<b>Bunte Blattsalate</b>   <b>Ziegenkäse</b> Blütenhonig   Himbeerdressing   Stangenweißbrot		15,80 €
<b>Original „Caesar Salad“</b> Caesar's-Dressing   Putenbruststreifen   Parmesan   Croûtons		15,80 €

## DIE Spezialität im Franziskaner

**Weit über die Landesgrenzen hinaus, sind  
wir für unseren Leberkäs bekannt.  
Täglich frisch wird er nach einer  
Geheimrezeptur für Sie zubereitet.**

### **Warmer Leberkäs**<sup>1,3</sup>

100g	4,90 €
150g	7,80 €
200g	9,80 €

und dazu lauwarmer **Kartoffelsalat**<sup>1,5</sup>  
**3,90 €**

Eine Scheibe Franziskaner **Leberkäs**<sup>1,3</sup> **100g**  
abgebräunt | ein Spiegelei | Kartoffelsalat<sup>1,5</sup>  
**7,00 €**

Zwei Scheiben Franziskaner **Leberkäse**<sup>1,3</sup> **200g**  
abgebräunt | zwei Spiegeleier | Kartoffelsalat<sup>1,5</sup>  
**13,40 €**

## UNSERE WURSTSPEZIALITÄTEN

<b>Franziskaner Weißwürste</b> <sup>1,3,9</sup>	pro Stück	3,50 €
<b>Kalbsbratwürstel</b> <sup>1,3,9</sup>	2 Stück gebraten   Kartoffelsalat <sup>1,5</sup>	4,80 € 8,70 €
<b>Kälberne Briesmilzwurst</b> <sup>1,3,9</sup>	2 Stück gebraten   Kartoffel-Gurkensalat <sup>1,5</sup>	15,80 € 8,00 €
<b>Wollwürste</b> <sup>1,3,9</sup>	1 Stück gebraten   Kartoffelpüree	5,50 € 10,80 €
<b>Franziskaner Rostbratwürstel</b> <sup>1,3,9</sup>	5 Stück Faßsauerkraut	11,40 € 14,00 € 16,00 €
	dazu empfehlen wir hausgemachten <b>Tellerröster</b>	3,90 €
<b>Feurige Currywurst</b>	hausgemachter Sauce „mild <u>or</u> hot“   Pommes Frites	10,90 €
<b>Würstelplatte</b> (5 verschiedene Würstel) <sup>1,3,9</sup>	Faßsauerkraut   Kartoffelpüree   geriebener Meerrettich <sup>2</sup>	19,00 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

Drei <b>Bauern-Spiegeleier</b>	Rahmspinat   Petersilienkartoffeln	10,00 €
<b>Käsespätzle „Tegernseer-Art“</b>	Eierspätzle   Tegernseer-Bergkäse   Röstzwiebeln   Beilagensalat	14,50 €
Gemischte <b>Rahmschwammerl</b>	Steinpilze   Egerlinge   Champignons   Kräuter   zwei Semmelknödel	14,50 €

## QUALITÄT VOM BAYERISCHEN SCHWEIN

Saftiger <b>Jungschweinebraten</b> mit Kruste zwei Stück geriebenen Kartoffelknödel <sup>4</sup> hausgemachte Schweinebratensauce   Krautsalat	<b>19,00 €</b>
Halbe hintere <b>Schweinshaxe</b> zwei Stück geriebene Kartoffelknödel <sup>4</sup> hausgemachte Schweinebratensauce   Krautsalat	<b>19,00 €</b>
Original <b>Niederbayerischer Krustenbraten</b> Dunkelbiersauce   Bayrisch Kraut   Kartoffelknödel	<b>19,00 €</b>

### DIE Tradition im Franziskaner

#### **Resch gebratenes Spanferkel**

aus der Hochrippe geschnitten | viel Kruste |  
zwei geriebenen Kartoffelknödel |  
lauwarmen Speckkrautsalat<sup>1,2</sup>

Damen Portion	<b>20,30 €</b>
Herren Portion	<b>26,00 €</b>

#### **Schmankerlpfand'1**

Spanferkel | Ente | Schweinshaxe |  
Rostbratwürstel<sup>1,3,9</sup> | Kartoffel<sup>4</sup>- und Semmelknödel  
Apfelblaukraut | Faßsauerkraut | Bratensauce  
ab zwei Personen | pro Person **26,70 €**

Bayerische <b>Freiland-Ente</b>	¼	<b>18,40 €</b>
Apfelblaukraut   zwei Kartoffelknödel Entensauce	½	<b>25,60 €</b>

### RINDFLEISCHKÜCHE

<b>Rahmsauerbraten „Münchener Art“</b> hausgemachter Semmelknödel	<b>15,80 €</b>
<b>Münchener Tellerfleisch</b> auf dem Holzteller serviert   Essiggurke <sup>2</sup>   Meerrettich <sup>2</sup>   lauwarmer Kartoffelsalat <sup>1,5</sup>	<b>16,80 €</b>
<b>Tafelspitz</b> vom bayrischen Weideochsen leichter Rahmspinat   Röstitaler   Meerrettich <sup>2</sup>   Schnittlauch-Crème fraîche	<b>23,40 €</b>

### SENSATIONELLE SCHNITZEL

<b>Münchner Schnitzel</b> vom Schwein Meerrettich-Senf-Panade   goldgelb gebacken   Pommes Frites	<b>19,90 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein Kartoffel-Gurkensalat <sup>1,5</sup>   halbe Zitrone   Preiselbeeren <sup>2</sup>	<b>19,90 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb Kartoffel-Gurkensalat <sup>1,5</sup>   halbe Zitrone   Preiselbeeren <sup>2</sup>	<b>26,70 €</b>
<b>Cordon Bleu</b> von der Pute Tegernseer Bergkäse   magerer Kochschinken   Bratkartoffeln   Preiselbeeren <sup>2</sup>	<b>14,90 €</b>

## VOM KALB

Franziskaner <b>Fleischpflanzerl</b> <sup>1,3</sup> Kartoffel-Gurkensalat <sup>1,5</sup>   Natursauce	<b>14,00 €</b>
<b>Kalbsleberscheiben „Berliner Art“</b> Apfelringe   Röstzwiebeln   Kartoffelpüree	<b>22,90 €</b>

### FRANZISKANER FISCHMARKT

Frisches <b>Goldbarschfilet</b> Kartoffel-Gurkensalat <sup>1,5</sup>   Remouladensauce	<b>17,50 €</b>
Norwegisches <b>Lachsfilet</b> gegrillt Brokkoli-Röschen   Butterkartoffeln   Zitronenbutter	<b>17,90 €</b>
<b>Zanderfilet</b> auf der Haut gebraten Mandelbutter   Blattspinat   Butterkartoffeln	<b>22,90 €</b>
Hausgemachte <b>Bandnudeln</b> (Fettucine) Lachs   feine Rahmsauce   Kräuter	<b>16,00 €</b>

### VOM LAVASTEINGRILL

Zartes <b>Putenbruststeak</b> Beilagensalat   pikantes Mango Chutney	180 g	<b>17,00 €</b>
Bayerisches <b>Ochsenkotelette</b> Kräuterbutter   Pommes Frites	350 g	<b>25,50 €</b>
Fünf <b>Lammkoteletts</b> Kräuterbutter   Pommes Frites	250 g	<b>21,00 €</b>
Klassisches <b>Rumpsteak</b> Weideochs   Sauce Béarnaise   Pommes Frites   Beilagensalat	280 g	<b>29,50 €</b>
Franziskaner <b>Zwiebelrostbraten</b> Weideochs   goldgelbe Tellerröster   Beilagensalat	280 g	<b>31,40 €</b>

### BEILAGEN

<b>Ofenfrische Brezen, Römer, Semmeln</b>	<b>1,60 €</b>
<b>Portion Butter</b>	<b>1,30 €</b>
<b>jede weitere Beilage</b>	<b>3,90 €</b>

### NACHSPEISEN

Ofenwarmer <b>Rahm-Apfelstrudel</b> hausgemachte Vanilleschotensauce	<b>8,30 €</b>
2 Stück <b>Apfelkücherl</b> Zimtzucker   Aprikosensauce   Schlagsahne	<b>8,80 €</b>
<b>Bayrisch Crème</b> Erdbeerfruchtspiegel   Löffelbiskuit	<b>6,70 €</b>

Ofenfrischer **Kaiserschmarrn** im Reindl serviert  
Rosinen | Mandeln | glaciert mit Zucker |  
Zwetschgenröster oder Apfelmus  
Frisch für Sie zubereitet!  
**16,90 €**  
– ab 2 Personen –

**Bestellen Sie unsere Spezialität Kaiserschmarrn bereits  
mit dem Hauptgang.**