

## SPARGELKARTE

### WEINEMPFEHLUNG

**Sommerach – Q.b.A. Müller- Thurgau**  
Franken-Weingut Winzerkeller Sommerach  
-fruchtiger Wein

**Bocksbeutel 0,25 l 7,00 €**

**Bocksbeutel 0,75 l 21,00 €**

Liebe Franziskaner-Gäste,  
wir beziehen ausschließlich bayerischen Spargel aus den  
Regionen Schrobenhausen, Abensberg und Gäuboden.

**Aufgeschäumte Spargelcrè 6,50 €**

**mesuppe**

Kerbelpesto | weiße Spargelstücke

**Marinierter Stangenspargel 15,00 €**

Rucola- Tomatensalat | Erdnuskerne

**FRISCHER STANGENSPARGEL 22,00 €**

bei Niedrigtemperatur im eigenen Sud vakuum  
gegart mit Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter  
und Petersilienkartoffeln

wahlweise zum Spargel:

mit zart gekochtem Prosciutto Cotto di Alta **8,00 €**

mit San Daniele Schinken **9,00 €**

mit fangfrischem Zanderfilet vom Grill **10,00 €**

mit kleinem Wiener Schnitzel **11,00 €**

**Weißer & grüner Stangenspargel 15,00 €**

Tagliatelle | leichte Bavaria-Blue-Sauce |  
bunte Gemüsechips

**Franziskaner Leberkäs trifft Spargel 19,00 €**

süße Senfhollandaise | Brezen-Butter-Gröstl

**Schweinebraten-12 Stunden gegart 19,00 €**

grüner Stangenspargel | Chili- Semmelknödel

## TAGESKARTE

### FRANZISKANER EISTEE-EMPFEHLUNG

Dietz teaz „Grüner Tee Zitronen- Ingwer“ –sprit  
wohltuend mit einer belebenden Schärfe

0,33l zu 3,90 €



**Kräutelsuppe 5,60 €**

geröstete Brotcroûtons

**Pikanter Wellness-Eintopf 12,50 €**

Lauchzwiebeln | Koriander | Ingwer |  
Glasnudeln | Chili | Limette | Rindfleisch  
kleine Portion **7,50 €**

**Bunte Frühlingssalate 12,00 €**

Kräutervinaigrette | Granatapfel | Avocado |  
Minze | Baguette

**Putenschnitzel 16,50 €**

knuspriger Corn Flakes Mantel |  
halber Zitrone | Kartoffelsalat

**Drei Bauernspiegeleier 9,70 €**

Rahmspinat | Petersilienkartoffeln |

**Schweinebraten aus der Schulter 19,90 €**

2 Stangen Spargel |  
Kerbel-Hollandaise | Röstitaler

**Brezknödel-Scheiben- abgebräunt 9,90 €**

Rahmschwammerl



### DESSERT

**Crème brûlée 5,90 €**

Beeren | Minze