

SPARGELKARTE

WEINEMPFEHLUNG

EINE WEINSCHORLE IST DIE PERFEKTE ERFRISCHUNG AN EINEN APRIL TAG

Weinschorle

Grüner Veltliner mit spritzigem Wasser

0,4 l zu 5,80 €

Die ideale Mischung: 50% Wein und 50% Wasser

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

Aufgeschäumte Spargelcrèmesuppe 6,50 €
Kerbelpesto | weiße Spargelstücke

Marinierter Stangenspargel 15,00 €
Rucola- Tomatensalat | Erdnusskerne

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 24.04.2018

APERITIFEMPFEHLUNG

GENIESSEN SIE VORAB EINEN APERITIF

Aperol „spritze“ mit Orange

Aperol, Prosecco, Soda

0,2 l zu 6,70 €

Hugo „spritze“ mit frischer Minze

Holunderblütensirup, Prosecco, Soda

0,2 l zu 6,70 €

Pikanter Wellness-Eintopf 12,50 €

Koriander | Ingwer | Limette | Chili
Tafelspitzwürfel | Glasnudeln

als kleine Portion 7,50 €

FLEISCHPFLANZERL

Franziskaner Fleischpflanzerl 14,00 €

Natursauce | Kartoffel-Gurkensalat

Franziskaner Fleischpflanzerl 14,00 €

Paprikasauce | Rosmarinkartoffeln

Franziskaner Fleischpflanzerl 14,00 €

Schwammerl-Rahmsauce | Eierspätzle

Franziskaner Fleischpflanzerl 14,00 €

Pfefferrahmsauce | Kartoffelpüree

Franziskaner Fleischpflanzerl 16,00 €

Spargelragout | Petersilienkartoffeln

Franziskaner Fleischpflanzerl 14,00 €

Scharfe Currysauce | Süßkartoffel-Pommes

DESSERT

Crème brûlée 5,90 €

Beeren | Minze