

## 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

## TAGESKARTE 23.04.2018

### APERITIFEMPFEHLUNG

#### GENIEßEN SIE VORAB EINEN APERITIF

##### **Aperol „sprit“ mit Orange**

Aperol, Prosecco, Soda

**0,2 l zu 6,70 €**

##### **Hugo „sprit“ mit frischer Minze**

Holunderblütensirup, Prosecco, Soda

**0,2 l zu 6,70 €**

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 | Brezn-Butter-Gröstl

**Schweinebraten-12 Stunden gegart** **19,00 €**  
grüner Stangenspargel | Chili- Semmelknödel

### SPÄTZLE & NUDELN

**Vorspeisen Nudelsalat** **6,90 €**

Paprika | Brokkoli | Tomaten | Minze  
Meersalz | Baguette

**Vegane „Spargelrohkostnudeln“** **14,90 €**

Kirschtomaten | Mangold | Kresse

**Tagliatelle** **8,90 €**

Mangold | Zwiebeln | Olivenöl  
gehobelter Parmesankäse

**Schinken-Spätzle** **8,90 €**

Ei | Petersilie | Tomatensauce  
Kirschtomaten

**Spätzle-Gemüse-Auflauf** **8,90 €**

Brokkoli | Karotten | Paprika  
Zwiebeln | Emmentaler

**Spaghetti Aglio olio** **8,90 €**

Olivenöl | Chili | Knoblauch  
glatte Petersilie

**Pikanter Wellness-Eintopf** **12,50 €**

Koriander | Ingwer | Limette | Chili  
Tafelspitzwürfel | Glasnudeln  
**als kleine Portion** **7,50 €**

### DESSERT

**Crème brûlée** **5,90 €**

Beeren | Minze