

SPARGELKARTE

WEINEMPFEHLUNG

EINE WEINSCHORLE IST DIE PERFEKTE
ERFRISCHUNG AN HEISSEN SOMMERTAGEN

Weinschorle

Grüner Veltliner mit spritzigem Wasser

0,41 5,80 €

Die ideale Mischung: 50% Wein und 50% Wasser

TAGESKARTE

APERITIFEMPFEHLUNG

GENIESSEN SIE VORAB EINEN APERITIF

Aperol „sprit“ mit Orange

Aperol, Prosecco, Soda

0,21 6,70 €

„Schnitt“ Löwenbräu Original

Hälfte Bier und zur Hälfte Schaum

0,51 3,80 €

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 | Erdnuskerne

FRISCHER STANGENSPEGEL 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 | Brez`n-Butter-Gröstl

Schweinebraten-12 Stunden gegart 19,00 €

grüner Stangenspargel | Chili-Semmelknödel

Pikanter Wellness-Eintopf 12,50 €

Koriander | Ingwer | Limette | Chili
Tafelspitzwürfel | Glasnudeln

als kleine Portion 7,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef 12,90 €

Frühlingssalat | Olivenöl | Meersalz
Remouladensauce | Röstkartoffeln

Gesottene Rinderbrust 17,90 €

Meerrettich | Gemüsestreifen | Meersalz

Geschmorte Ochsenbacken 18,50 €

Rotweinsauce | Kartoffelpüree | Wurzelgemüse

Rinderhüftsteak vom Lavasteingrill 22,50 €

Kräuterbutter | gemischter Salat

Gebratenes Saiblingsfilet 19,90 €

Spargel-Risotto
| Kräutersauce

Gebratene Breznknödelscheiben 9,50 €

Rahmschwammerlsauce | Kirschtomaten

DESSERT

Crème brûlée 5,90 €

Beeren | Minze