

SPARGELKARTE

WEIN-EMPFEHLUNG

EINE WEINSCHORLE IST DIE PERFEKTE
ERFRISCHUNG AN HEISSEN SOMMERTAGEN

Weinschorle

Grüner Veltliner mit spritzigem Wasser

0,415,80 €

Die ideale Mischung: 50% Wein und 50% Wasser

TAGESKARTE

APERITIF-EMPFEHLUNG

GENIESSEN SIE VORAB EINEN APERITIF

Aperol „sprit“ mit Orange

Aperol, Prosecco, Soda

0,216,70 €

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 | Erdnuskerne

FRISCHER STANGENSPIRGEL 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

Salat mit Rinderstreifen 16,50 €

Rucolasalat | Rinderstreifen | Tomaten
Baguette

Gebratener Gemüseteller 9,80 €

Röstitaler | Sauerrahmdip

Lauwarmer Bio-Quinoa-Salat 12,90 €

Spargel | Quinoa | Kirschtomaten
Kresse

Gekochte Ochsenbrust 18,50 €

Meerrettichsauce | Wurzelgemüse
Kräuterkartoffeln

Gebratene Perlhuhnbrust 16,90 €

Sherryrahmsauce | Marktgemüse
Kräuternudeln

Forellenfilet Müllerin Art 17,50 €

Salzkartoffeln | gemischter Salat

DESSERT

Crème brûlée 5,90 €

Beeren | Minze