

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

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 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

TAGESKARTE

APERITIF-EMPFEHLUNG

GENIESSEN SIE VORAB EINEN APERITIF

Aperol „sprit“ mit Orange

Aperol, Prosecco, Soda

0,216,70 €

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

Vitello Tonnato 16,50 €

Thunfischsauce | Kapern | Rucola

Stangenweißbrot

Fleischsalat Sauer mariniert 10,80 €

Leberkäse | Essiggurken | Radieschen

Paprika | Bauernbrot

Spinatknödel 9,80 €

Bavariablousauce | Parmesan | Kirschtomaten

¼ Ente –lauwarm- 14,50 €

-serviert auf einem Holzbrett

Waldorfsalat

Putenschnitzel im Cornflakesmantel 15,90 €

Kartoffel-Feldsalat

Rinderroulade nach „Großmutter Art“ 21,50€

Speckzwiebeln | Essiggurke | Kartoffelpüree

DESSERT

Crème brûlée 5,90 €

Beeren | Minze