



## Menü- und Buffetvorschläge

„Zum Franziskaner“  
Eduard Reinbold  
Residenzstrasse 9  
80333 München

[www.zum-franziskaner.de](http://www.zum-franziskaner.de)  
[reservierung@zum-franziskaner.de](mailto:reservierung@zum-franziskaner.de)

Telefon: 089 – 23 18 12 0  
Telefax: 089 – 23 18 12 38



Sehr verehrte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an der Traditions-Gaststätte „Zum Franziskaner“. Der Name Franziskaner steht für höchste Qualität und Flexibilität, was unserem Haus ermöglicht, auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen und Ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Nachfolgend erhalten Sie unsere aktuellen Menüvorschläge, welche Ihnen als Anregung dienen sollen.

Ab 10 Personen können wir Ihnen ein einheitliches Menü anbieten, ab 40 Personen ein Buffet. Natürlich können Sie sich auch aus unserer Standardspeisenkarte sowie den saisonalen Sonderkarten ein Menü zusammenstellen.

Gerne gestalten wir Ihnen die Tische individuell, zum Beispiel mit Kerzen und Blumengestecken in Ihren Hausfarben. Zusätzlich können wir für Sie Menükarten mit ihrem persönlichen Eindruck vorbereiten.

|                            |          |         |
|----------------------------|----------|---------|
| Blumengestecke nach Wunsch | Stück ab | 20,00 € |
| Kerzen                     | Stück    | 1,30 €  |
| Franziskaner Menükarte     | Stück    | 2,80 €  |

**Beim Eintreffen Ihrer Gäste, Ihrer Familie und Ihrer Freunde könnten die Tische bereits zur Begrüßung eingedeckt sein mit:**

**Gedeck**, bestehend aus ofenfrischen Brezen, und Butter pro Person 2,00 €

**oder**

Sie beginnen Ihren Franziskaner-Besuch mit dem **Franziskaner Brotzeitbrett!**

Wir servieren Ihnen rauchfrische Regensburger, gemischte Käsewürfel, Haxensülze, Cabanossi, Freiland-Rettich längs geschnitten und gesalzen, knackige Radieserl, Eiszapfen und Schnittlauchbrot auf einem Holzbrett. Das Brett wird dekorativ in der Mitte des Tisches eingestellt.

pro Person 11,50 €

Gerne können Sie auch eine kleine Portion des Brotzeitbrettls bestellen. pro Person 5,90 €

## Unsere Stuben und Räume

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| Zirbel – Stüberl               | 20 Personen  |
| Hofgarten                      | 90 Personen  |
| Studentensaal                  | 200 Personen |
| Triumphator – 1. Stock         | 25 Personen  |
| Löwen – Stüberl – 1. Stock     | 25 Personen  |
| Stöckl – Stüberl- 1. Stock     | 25 Personen  |
| König Ludwig – Saal – 1. Stock | 70 Personen  |
| Gesamter 1. Stock              | 150 Personen |

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, um die Räume zu besichtigen.  
Wir sind für Sie im „Zum Franziskaner“ unter:

**Telefonnummer: 089 – 23 18 12 0**

zu erreichen.

Bei Zimmerreservierungen in unserem „Hotel Drei Löwen“, Schillerstraße 8,  
80336 München, sind wir Ihnen gerne unter der

**Telefonnummer: 089 – 55 10 48 08**

behilflich.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung und versichern Ihnen, dass alle „Franziskaner  
Mitarbeiter“ ihr Bestes geben werden, um Ihnen und Ihren Gästen eine gelungene  
Veranstaltung zu bereiten.

**Unsere Geschäftsbedingungen für Reservierungen  
ab 10 Personen bei fester Buffet- bzw. Menübestellung und diversen Extras**

Eine Reservierung und Buffet- bzw. Menübestellung ist verbindlich,  
wenn sie schriftlich vereinbart oder von uns schriftlich bestätigt ist.

Reservierungen sind für die angegebene Personenzahl verbindlich.  
Stornierung der gesamten Bestellung muss 5 Werktage vor dem  
Veranstaltungsdatum erfolgen, eine Verringerung der Personenzahl spätestens  
2 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.

**Bitte beachten Sie, dass im Falle einer nicht erfolgten Stornierung  
25,00 € pro Person in Rechnung gestellt werden.**

Bei Vergabe von Räumlichkeiten zur alleinigen Nutzung  
bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir eine Umsatzgarantie  
von Ihnen erhalten müssen:

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Hofgarten                        | 3.500,00 € |
| Studentensaal                    | 7.000,00 € |
| Löwen – Stüberl – 1. Stock       | 900,00 €   |
| Zirbel – Stüberl                 | 700,00 €   |
| König Ludwig – Stüberl – 1.Stock | 2.500,00 € |
| Gesamter 1. Stock                | 5.200,00 € |

Die Umsatzgarantie wird selbstverständlich auf Ihren Verzehr  
angerechnet und versteht sich inkl. derzeit 19% MwSt. und 12% Bedienungsgeld.

## Empfehlungen zur Begrüßung

|                               |      |        |
|-------------------------------|------|--------|
| Prosecco                      | 0,1l | 5,10 € |
| Prosecco mit Holunderbeer     | 0,1l | 6,10 € |
| Prosecco mit Aperol           | 0,1l | 6,10 € |
| Prosecco – Orange             | 0,1l | 5,10 € |
| Sandeman Sherry dry           | 5 cl | 5,00 € |
| Campari auf Eis <sup>2</sup>  | 4 cl | 5,60 € |
| Campari – Soda <sup>2</sup>   | 0,2l | 7,30 € |
| Campari – Orange <sup>2</sup> | 0,2l | 9,00 € |

## Prosecco, Sekt und Champagner

|                              |        |          |
|------------------------------|--------|----------|
| Prosecco Casa Gancia         | 0,75l  | 34,00 €  |
| Fürst von Metternich         | 0,2l   | 10,00 €  |
|                              | 0,75l  | 39,00 €  |
| Moët & Chandon Brut Imperial | 0,2l   | 26,00 €  |
|                              | 0,375l | 56,00 €  |
|                              | 0,75l  | 90,00 €  |
| Moët & Chandon Rosé Impérial | 0,375l | 56,00 €  |
|                              | 0,75l  | 90,00 €  |
| R de Ruinart                 | 0,375l | 56,00 €  |
|                              | 0,75l  | 90,00 €  |
| Ruinart Rosé                 | 0,375l | 62,00 €  |
|                              | 0,75l  | 105,00 € |
| Dom Perignon Jahrgang        | 0,75l  | 169,00 € |

Wir empfehlen Ihnen nachfolgende Menüs.  
Gerne können Sie sich aber auch aus den einzelnen Komponenten ab Seite 18 Ihr  
individuelles Menü zusammenstellen.

### „König Ludwig“ Menü

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen und viel frischem Schnittlauch

\*\*\*\*

¼ Kronen-Ente vom Baron Luttz aus dem Mangfalltal, resch gebraten  
in Freilandhaltung aufgezogen, von unserem speziellen Entengrill  
mit Apfelblaukraut, zwei Stück geriebenen Kartoffelknödeln  
und kräftiger Entensauce

\*\*\*\*

Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet,  
frisch ausgebacken mit Aprikosensauce und Schlagsahne

**pro Person 26,20 €**

### Münchner Menü

Gartenfrische Blattsalate mit Egerlingen,  
Kirschtomaten und gerösteten Brotwürfeln

\*\*\*

Jungschweinekrustenbraten  
mit 2 Stück geriebenen Kartoffelknödeln,  
lauwarmem Speckkrautsalat und hausgemachter Natursauce

\*\*\*

Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce

**pro Person 27,00 €**

### Triumphator Menü

Tafelspitzsülze „hausgemacht“  
mit Blattsalaten, steirischem Kernöl und knusprigen Röstitalern

\*\*\*

Maishähnchenbrust auf Gemüsebeet  
mit Estragonsauce und Kartoffel-Lauchgratin

\*\*\*

Ofenfrischer Birnenstrudel  
auf Vanilleschaum

**pro Person 34,50 €**

## „Franziskaner“ Menü

Festtagssuppe  
mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle und Grießnockerl  
\*\*\*

Spanferkel in Malzbier gebraten – DIE Tradition im Franziskaner  
aus der Hochrippe geschnitten, eine Tradition des Franziskaners, dazu servieren wir  
zwei geriebene Kartoffelknödel und lauwarmen Speckkrautsalat  
\*\*\*

Ofenfrischer Kaiserschmarrn im Reindl serviert  
mit Rosinen und Mandeln, glaciert mit Zucker dazu Zwetschgenröster oder Apfelmus  
frisch zubereitet

**pro Person 32,60 €**

## Bayerisches Festtagsmenü

Franziskaner Brotzeitbrettl  
Rauchfrische Regensburger, gemischte Käsewürfel, Haxensülze, Cabanossi,  
Freiland-Rettich längs geschnitten und gesalzen, knackige Radieserl, Eiszapfen und  
Schnittlauchbrot  
\*\*\*

Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen  
\*\*\*

Tafelspitz vom bayerischen Weideochsen  
mit leichtem Rahmspinat, Röstitalern, frisch geriebenem Meerrettich  
und Schnittlauch-Creme fraiche  
\*\*\*

Topfenstrudel mit Vanillesauce

**pro Person 38,40 €**

## Hofgarten Menü

Geräuchertes Forellenfilet von der Aumühle,  
mit Preiselbeermeerrettich und frischem Baguette  
\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet auf gemischten Rahmschwammerln  
mit Spätzle und Marktgemüse  
\*\*\*

Cappuccinomousse auf weißer Schokoladensauce

**pro Person 35,00 €**

## Business Menü

Tafelspitzbrühe mit hausgemachten Pistaziennockerln

\*\*\*

Perlhuhnbrust vom Grill mit Sherryrahmsauce,  
Marktgemüse und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Bayrisch Creme

**pro Person 28,50 €**

## Italienisches Menü

Marinierter Rucolasalat mit Parmaschinkenkrusteln,  
Parmesanspänen und Pinienkernen

\*\*\*

Lachs Cordon Bleu mit Mozzarella gefüllt  
auf Blattspinat mit Kartoffelstroh

\*\*\*

Panna Cotta auf Kirschgrütze

**pro Person 37,50 €**

## Neptun Menü

Knackige Blattsalate mit gebratenem Zanderfilet  
knusprigem Speck und Frenchdressing

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Croûtons und Sahnehäubchen

\*\*\*

Rotbarbenfilet auf Mittelmeergemüse  
mit Pesto und Polenta

\*\*\*

Topfencreme mit Marillensauce

**pro Person 46,00 €**

Gerne bereiten wir Ihnen die Tische speziell zur Weihnachtszeit vor:

Tannenzweige, Äpfel, Mandarinen, Nüsse und Kerzen,  
ofenfrische Brezn mit Butter und Griebenschmalztöpfchen,  
Stoffservietten mit passenden farbigen Einlegern und ein Schokonikolaus  
**pro Person 7,50 €**

## ***Franziskaner Weihnachtsmenüs***

### **Menü 1**

#### **Vorspeise**

Glacierte Entenleber mit Portwein und Feldsalat

**10,90 €**

\*\*\*\*

#### **Suppe**

Süppchen von roten und weißen Rübchen  
mit Kalbsbries

**6,50 €**

\*\*\*\*

#### **Hauptgang**

Zweierlei vom Rinder- und Kalbsfilet  
im Pinienkernmantel auf einer Schalottensauce  
mit Rosenkohl und gebratenen Kartoffeln

**27,50 €**

\*\*\*\*

#### **Dessert**

Lauwarme Mohnnudeln  
mit Vanillesauce

**6,50 €**

### **4-Gang-Menü**

**51,40 €**

### **3-Gang-Menü**

**(ohne Vorspeise)**

**40,50 €**

## Menü 2

### Vorspeise

Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Limonendressing und rosa Pfeffer

**11,90 €**

\*\*\*\*

### Suppe

Kastaniensuppe mit Trüffelaroma

**6,50 €**

\*\*\*\*

### Hauptgang

Geschmorte Kaninchenkeule  
an Barolosauce mit Kartoffel-Apfelgratin

**19,00 €**

\*\*\*\*

### Dessert

Lebkuchenparfait  
auf Zimtsauce

**6,20 €**

### 4-Gang-Menü

**43,60 €**

### 3-Gang-Menü

(ohne Vorspeise)

**31,70 €**

## Menü 3

### Vorspeise

Geräuchertes Wallerfilet  
auf bunten Balsamicolinsen

**10,00 €**

\*\*\*\*

### Suppe

Kräuterrahmsuppe  
mit pochiertem Wachtelei

**6,20 €**

\*\*\*\*

### Hauptgang

Medaillons von der Rehkeule  
mit Preiselbeerjus, Lauchstroh und Schupfnudeln

**21,00 €**

\*\*\*\*

### Dessert

Caramelisierter Apfelschmarrn  
mit Zwetschgenröster

**7,00 €**

## 4-Gang-Menü

**44,20 €**

## 3-Gang-Menü

(ohne Vorspeise)

**34,20 €**

## Menü 4

### Vorspeise

Lachsvariationen

Rauchlachs mit Apfelmeerrettich, mariniertes Lachs  
mit Dill-Senfsauce und Lachstatar mit Sauerrahm,  
dazu knusprige Kartoffelrösti

**13,50 €**

\*\*\*\*

### Suppe

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Bratnocken und Käsestange

**6,50 €**

\*\*\*\*

### Hauptgang

Knuspriger niederbayerischer Gänsebraten  
mit Beifußsauce, glacierten Maronen,  
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

**23,50€**

\*\*\*\*

### Dessert

Variation von Apfelstrudeleis  
und Lebkuchenmousse auf Zimtpflaumen

**6,20 €**

## 4-Gang-Menü

**49,70 €**

## 3-Gang-Menü

( ohne Vorspeise)

**36,20 €**

# Buffet

## Weihnachtsbuffet

Hirschschinken mit Hollundersauce  
Geräucherte Gänsebrust auf roten Linsen  
Duett von Rauch- und gebeiztem Lachs mit Feigensenfsauce  
Flusskrebsscocktail mit Tomatengelee  
Forellenmousse auf Peiselbeer-Meerrettig  
Rehterrine mit Cumberland  
Gänselebercreme auf Apfel-Selleriasalat

Maronensuppe mit Portwein und weißem Trüffelaroma

Kalbslende rosa gebraten mit Macadamianuss  
Geschmorte Gänsekeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel  
Zanderfilet gegrillt mit grünem Spargel und Hummersauce  
Kaninchenkeule in Barolo mit Apfelgratin  
Nebraskalende im Ganzen gebraten mit Trüffelsauce  
und La Ratte Kartoffeln

Christstollenparfait auf Rumzwetschgen  
Mohnnudeln auf Vanilleschaum  
Caramelisierter Apfelschmarrn  
Cassisfeigen mit Zimtsabayon  
Käseauswahl aus französischen Molkereien  
Salzbutter und Pfisterbrot Spezialitäten

**pro Person 65,00 €**

# Buffet

## „Mach' ma Brotzeit“

ist der Ausdruck für einen deftigen Bayerischen Imbiss

Franziskaner Wurstspezialitäten mit Radi,  
Radieserln und geriebenem Meerrettich  
Gesottener Tafelspitz mit Radieschenvinaigrette  
Geräuchertes Forellenfilet vom Königssee mit Preiselbeersahne  
Kalbfleischpflanzerl mit Gewürzgurke  
Spanferkelsülze auf Gemüsevinaigrette

\*\*\*\*\*

Krautsalat mit Kümmel  
Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen

\*\*\*\*\*

Original Franziskaner Weißwürste mit hausgemachtem, süßem Senf  
Rescher Krustenbraten vom Schwein  
Ofenfrischer hausgemachter Leberkäse  
Franziskaner Rostbratwürstl  
Gedünstetes Wallerfilet in Weißweinsauce

\*\*\*\*\*

Weinkraut, Kartoffelknödel, Blaukraut, Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Bayerisch Creme mit frischen Früchten  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

\*\*\*\*\*

Bayerische Käseauswahl vom Brett

\*\*\*\*\*

Brotauswahl mit Butter

**pro Person 38,00 €**

# Buffet

## „Vom Viktualienmarkt“

**Der Viktualienmarkt ist der traditionelle Marktplatz von München,  
auf dem Sie alles bekommen, was das Herz begehrt.**

Gemischte Antipasti mit Pesto  
Rauchlachs mit Birnenmeerrettich  
Chicoreeschiffchen mit Kräuterfrischkäse  
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce  
Netzmelone mit Schwarzwälder Schinken

\*\*\*\*\*

Gartenfrische Blattsalate mit Tomaten, Sprossen, Gurken  
und verschiedenen Dressings  
Ratatouille-Cocktail im Glas serviert  
Geflügelsalat in Currycreme

\*\*\*\*\*

Original Franziskaner Schweinebraten  
Lammkeule rosa gebraten mit Rosmarinkartoffeln  
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti  
Resche Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel  
Pochierte Lachsmedaillons in Weißweinsauce,  
dazu marktfrisches Gemüse und Duftreis

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolat von dunkler Schokolade  
Apfelkücherl mit Zimtzucker  
Frischer Fruchtsalat mit Kokosflocken

\*\*\*\*\*

Käseauswahl vom Brett

\*\*\*\*\*

Brotauswahl mit Butter

**pro Person 46,00 €**

# Buffet

## „Venezianische Nacht“

**Lassen Sie sich verführen von der italienischen Lebensart!**

Rucolasalat mit Balsamico-Dressing und Parmesan  
Zanderfilets in Paprikavinaigrette  
Mozzarella mit Tomate und Basilikummarinade  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Marinierte Anti Pasti in Olivenöl  
„Vitello Tonnato“ – rosa gebratene Kalbshälfte – mit Thunfischsauce  
Frische Pilze in Olivenöl und Knoblauch

\*\*\*\*\*

Venezianische Tomaten-Orangensuppe

\*\*\*\*\*

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt, in Salbeibutter  
Lasagne al forno  
Piccata vom Schwein in Parmesan-Ei-Hülle gebraten  
Ossobucco in Rotweinsauce mit Bandnudeln und Gemüse  
St. Petersfischfilet auf Sauce von schwarzen Oliven mit Kräuterreis

\*\*\*\*\*

Tiramisu  
Panna Cotta mit Kirschragout  
Frischer Obstsalat

\*\*\*\*\*

Italienische Käseauswahl

\*\*\*\*\*

Ciabattabrot, Brotauswahl und Butter

**pro Person 47,00 €**

# Buffet

## „Cosmopolitan“ ab 70 Personen

### Ein Buffet für Feinschmecker

Ganzer pochierter Lachs „Bellevue“  
Hirschkalbsrücken mit Waldorfsalat  
und Sauce Cumberland  
Irischer Rauchlachs mit Apfelmeerrettich  
Grönländer Crevetten an Dillschaum  
Wildterrinen mit Preiselbeeren  
Rohschinken mit Honigmelone  
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce  
Rosa gebratene Kalbshälfte in Thunfischsauce  
Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilets

\*\*\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Croûtons und Sauerrahm

\*\*\*\*\*

Salat von Zwergtomaten und Baby-Mozzarella  
Eiersalat mit Champignons  
Meeresfrüchtesalat mit Fenchel  
Salat „Nicoise“ mit Thunfisch und Oliven  
Gartenfrische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*\*\*

Zanderfilet an seiner Haut gebraten mit Kräuterbutter,  
Blattspinat und Kartoffeln  
Hochrippe vom bayrischen Rind, rosa gebraten mit Rosmarinsauce  
Perlhuhnbrust auf provencialischem Gemüse  
Kalbgeschnetzeltes in Steinpilzrahm mit Bandnudeln

\*\*\*\*\*

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Frischer Fruchtsalat  
Mousse von heller und dunkler Schokolade

\*\*\*\*\*

Auswahl von ausgesuchten französischen Käsesorten

\*\*\*\*\*

Brotauswahl und Butter

**pro Person 49,00 €**

## Suppen

|   |               |
|---|---------------|
| <b>„Franziskaner Rennfahnersuppe“</b>   | <b>4,90 €</b> |
| Kräftige Tafelspitzsuppe mit Bratnockerln, Rindermark und Pfannkuchenstreifen         |               |
| <b>Grießnockerlsuppe</b> mit zwei Nockerln und Schnittlauch                           | <b>5,20 €</b> |
| <b>Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen</b>  | <b>5,20 €</b> |
| und viel frischem Schnittlauch  |               |
| Herzhafte bayerische <b>Leberknödelsuppe</b> mit Zwiebellauch                         | <b>5,40 €</b> |
| <b>Münchner Festtagssuppe</b>   | <b>5,80 €</b> |
| mit Leberspätzle, Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch                  |               |
| Bayerische <b>Schwammerlsuppe</b>   | <b>5,60 €</b> |
| mit dreierlei Pilzen, frischen Kräutern aus heimischen Wäldern, mit Rahm abgeschmeckt |               |
| <b>Hausgemachte Goulaschsuppe</b>   | <b>7,10 €</b> |
| mit Peperoni, Kartoffelwürfeln und Stangenweißbrot, pikant in der Terrine serviert    |               |

## Vorspeisen

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Franziskaner Brotzeitbrettl</b>   | <b>pro Person 11,50 €</b> |
| Rauchfrische Regensburger, gemischte Käsewürfel, Haxensülze, Cabanossi, Freiland- Rettich längs geschnitten und gesalzen, knackige Radieserl, Eiszapfen und Schnittlauchbrot |                           |
| <b>Büffelmozzarella mit Strauchtomaten</b>   | <b>11,40 €</b>            |
| kleine Salatgarnitur und Limonen-Olivenöl  |                           |
| <b>Mild gebeizter Wildkräuterlachs</b>   | <b>12,90 €</b>            |
| mit Dill-Senfsauce dazu frisches Baguette  |                           |
| <b>Drei extrazarte Premium Matjesfilets „Hausfrauen Art“</b>   | <b>13,30 €</b>            |
| in Sauerrahmsauce mit Äpfeln, Gurke, roten Zwiebelringen und Pfisterbrot   |                           |
| <b>„Franziskaner Tatar“</b>  | <b>14,90 €</b>            |
| pikant angemachtes Rindertatar mit Meersalz, Cayenne-Pfeffer, einem Eigelb mit Zwiebelringen, Essiggurke, Sardellen, Kapern, feuriger Chilischote, Pfisterbrot und Butter    |                           |
| <b>Gerne servieren wir Ihnen das Tatar angemacht oder zum selber anmachen.</b>   |                           |

## Franziskaner Klassiker

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Gefüllte Kalbsbrust</b><br>mit zweierlei Füllungen, Natursauce und Kartoffel-Gurkensalat  | <b>14,50 €</b>            |
| <b>½ Kronen-Ente vom Baron Luttiz aus dem Mangfalltal resch gebraten</b><br>in Freilandhaltung aufgezogen, von unserem speziellen Entengrill mit Apfelblaukraut, zwei Stück geriebenen Kartoffelknödeln und kräftiger Entensauce | <b>21,90 €</b>            |
| <b>Riesiges Wiener Schnitzel</b><br>aus der Kalbsoberschale geschnitten, in geklärter Butter wellig gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat, einer halben Zitrone und handgerührten Preiselbeeren                                     | <b>22,00 €</b>            |
| <b>Spanferkel in Malzbier gebraten – DIE Tradition im Franziskaner</b><br>aus der Hochrippe geschnitten, eine Tradition des Franziskaners, dazu servieren wir zwei geriebene Kartoffelknödel und lauwarmen Speckkrautsalat       | <b>22,50 €</b>            |
| <b>Schmankerlfpandl – ab zwei Personen -</b><br>mit Spanferkel, Ente, Schweinshaxe und Rostbratwürstel, dazu servieren wir geriebene Kartoffel- und Semmelknödel, Apfelblaukraut, Faßsauerkraut und Bratensauce                  | <b>pro Person 22,90 €</b> |
| <b>Frischer Waller „Franziskaner Art“ vom Mittelstück geschnitten</b><br>im Wurzel-Zwiebelsud zubereitet, dazu Senfsauce, Apfelkren und Salzkartoffeln   | <b>24,50 €</b>            |

## Hauptgänge mit Fleisch

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Schweinebraten „Original Franziskaner Art“</b><br>je eine Scheibe Schulter mit Kruste und ein mageres Stück Wammerl mit Kruste, Semmelknödel und Blaukraut | <b>15,50 €</b> |
| <b>Jungschweinekrustenbraten</b><br>mit 2 Stück geriebenen Kartoffelknödeln, lauwarmem Speckkrautsalat und hausgemachter Natursauce                           | <b>16,50 €</b> |
| <b>Kalbsleberscheiben „Berliner Art“</b><br>mit Apfelingen, glacierten Röstzwiebeln und Kartoffelbrei   | <b>19,90 €</b> |
| <b>Tafelspitz</b> vom bayerischen Weideochsen<br>mit leichtem Rahmspinat, Röstitalern, frisch geriebenem Meerrettich und Schnittlauch-Creme fraiche           | <b>19,90 €</b> |
| <b>Bayerisches Ochsenkotelette</b><br>mit Kräuterbutter auf dem Holzbrett serviert  | <b>22,00 €</b> |
| <b>Original Franziskaner Zwiebelrostbraten (280g)</b><br>vom freilaufenden bayerischen Weideochsen, mit goldgelbem Tellerröster und Salat à la Chef           | <b>24,90 €</b> |

## Hauptgänge mit Fisch

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Mittelstück vom Kabeljaufilet</b> leicht gegrillt<br>mit Brokkoli-Röschen, Butterkartoffeln und Zitronenbutter                                   | <b>16,90 €</b> |
| <b>Ganze Forelle von der Aumühle, „blau“</b><br>im Essig-Sud gekocht mit zerlassener Butter,<br>frisch geriebenem Meerrettich und Schwenkkartoffeln | <b>17,90 €</b> |
| <b>Ganze Forelle von der Aumühle, „Müllerin Art“ gebraten</b><br>mit Zitronenbutter, frischer Petersilie und Schwenkkartoffeln                      | <b>17,90 €</b> |
| <b>Zanderfilet</b> auf seiner Haut gegrillt<br>mit feiner Mandelbutter, Blattspinat und Butterkartoffeln  | <b>19,90 €</b> |

## Vegetarische Hauptspeisen

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Gemischte Rahmschwammerl</b><br>aus Steinpilzen, Egerlingen und Champignons mit frischen<br>Kräutern aus heimischen Wäldern und einem riesigen Semmelknödel | <b>12,00 €</b> |
| <b>Käse-Krautspätzle „Allgäuer-Art“</b><br>Eierspätzle und Sauerkraut, mit Emmentaler-Käse überbacken<br>dazu Röstzwiebeln und einen gemischten Salat          | <b>12,50 €</b> |
| <b>Tagliatelle (Bandnudeln)</b> mit gebratenen Lachswürfeln<br>in einer Rahmsauce mit viel frischen Kräutern<br>aus den heimischen Wäldern                     | <b>13,90 €</b> |

## Dessert

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Bayrisch Crème</b><br>auf Erdbeerfruchtspiegel mit Löffelbiskuit  | <b>5,50 €</b> |
| Ofenwarmer <b>Rahm-Apfelstrudel</b><br>mit hausgemachter Vanilleschotensauce   | <b>6,90 €</b> |
| 2 Stück <b>Apfelkücherl</b> in Zimtzucker gewendet,<br>frisch ausgebacken mit Aprikosensauce und Schlagsahne   | <b>7,60 €</b> |
| Ofenfrischer <b>Kaiserschmarrn</b> im Reindl serviert<br>mit Rosinen und Mandeln, glaciert mit Zucker dazu<br>Zwetschgenröster oder Apfelmus frisch zubereitet | <b>6,90 €</b> |

## Käse

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Gemischte Käsewürfel</b><br>mit Allgäuer Bergkäse, Emmentaler und Gouda, auf Holzsteller serviert   | <b>9,00 €</b>  |
| <b>Zweifarbiger Weißbier-Obatzda</b><br>mit milden roten Zwiebeln, Eiszapfen, Zwiebellauch und Pfisterbrot   | <b>9,20 €</b>  |
| <b>Königlich-Bayerisches Kasbrettl</b><br>mit Obatzda, Bavaria Blu, Miesbacher, Camembert, Emmentaler,<br>knackiger Radieserln, Feigen-Senf-Sauce, Weintrauben und Pfisterbrot | <b>13,30 €</b> |

## Spirituosen

### **Spezialitäten des Hauses – Ideal auch als Geschenk**

„Franziskaner Hausobstler“

|                                  |      |         |
|----------------------------------|------|---------|
| in der Zwergerlflasche           | 4 cl | 11,10 € |
| Williams in der Minibügelflasche | 4 cl | 12,90 € |

|                          |      |         |
|--------------------------|------|---------|
| Ziegler Nr. 1 Wildkirsch | 2 cl | 12,10 € |
| Ziegler Alte Zwetschge   | 2 cl | 10,10 € |
| Ziegler Quittenbrand     | 2 cl | 10,10 € |
| Ziegler Mirabellenbrand  | 2 cl | 8,10 €  |

**Hausobstler in der Flasche 0,5 ltr. 65,00 €**

## Flaschenweine weiß

### Deutschland

---

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Juventa Riesling</b> trocken Q.b.A.<br>FRANKEN Erz. Abfüllung Winzergen. Nordheim<br>– fruchtige, elegante Rieslingnote<br><b>0,75 ltr.</b>  | <b>19,50 €</b> |
| <b>Sommerach</b> – Q.b.A. Müller-Thurgau-Bockbeuel<br>FRANKEN – Erz. Abfüllung Winzerkeller Sommerach<br>- trocken, fruchtiger Wein<br><b>0,75 ltr.</b>   | <b>23,50 €</b> |
| <b>Würzburger Stein</b> – Q.b.A Silvaner Kabinett – Bocksbeutel<br>FRANKEN – Erz. Abfüllung Weingut am Stein<br>der Klassiker mit Pfiff, frisch und anregend, feinen Birnenaromen<br><b>0,75 ltr.</b> | <b>35,90 €</b> |
| <b>Robert Weil Riesling</b> trocken Q.b.A.<br>RHEINGAU – Erz. Abfüllung Robert Weil<br>Elegante Säurestruktur mit ausgeprägter Frucht von Pfirsich<br><b>0,75 ltr.</b>                                | <b>38,90 €</b> |

### Österreich

---

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Sonnhof Grüner Veltliner</b> Q.W.<br>KAMPTAL – Erz. Abfüllung Weingut Sonnhof Jurtschitsch<br>zartes, fruchtiges Sortenbukett<br><b>0,75 ltr.</b>        | <b>33,50 €</b> |
| <b>1,5 ltr.</b>   | <b>57,00 €</b> |
| <b>Best of Wagram</b> Q.W. – Cuvée -<br>WAGRAM – Erz. Abfüllung Anton Bauer<br>trocken, strohgelbe Farbe, eleganter zartherber Nachhall<br><b>0,75 ltr.</b> | <b>28,50 €</b> |

### Italien

---

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Pinot Grigio I.G.T. Terre di Romeo</b><br>VENETIEN – Erz. Abfüllung Cantina<br>strohgelbe Farbe, angenehmes Bouquet<br><b>0,75 ltr.</b>  | <b>21,50 €</b> |
| <b>Gavi die Gavi D.O.C.G.</b><br>PIEMONTE – Abfüllung Batasiolo S.P.A. La Morra -<br>rassig mit pikanter Säure<br><b>0,75 ltr.</b>  | <b>30,50 €</b> |
| <b>Lugana D.O.C.</b><br>LOMBARDEI – Abfüllung Ca dei Frati<br>helles, leuchtendes Gelb, dichter Duft von weißen Früchten<br>und Blüten am Gaumen vollmundig, weich mit elegantem Abgang<br><b>0,75 ltr.</b> | <b>33,30 €</b> |

### Frankreich

---

|   |                |
|---|----------------|
| <b>„La Mer“ Vins de Pays Blanc</b><br>CÔTES DE GASCOGNE – Abf. Lionel Dufour<br>wenig Säure, fruchtig und frisch, gutes<br><b>0,75 ltr.</b>   | <b>19,50 €</b> |
| <b>Chardonnay Élégance</b><br>LANGUEDOC – Abfüllung Joseph Castan<br>blumige Aromen, komplexer und aromatischer Geschmack<br><b>0,75 ltr.</b> | <b>22,20 €</b> |

## Flaschenweine rot

### Österreich

---

**Blauer Zweigelt** Q.W. Classic

NIEDERÖSTERREICH – Erz. Abfüllung Weingut Hugl – Weinviertel  
trocken, fruchtig und körperreich

0,75 ltr.

20,50 €

**Wagram Cuvée No 14** Q.W. – Cuvée: Cabernet, Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt

WAGRAM – Erz. Abfüllung Anton Bauer-  
Jugendliches Rubin, pflaumige Frucht, samtig herber Einstieg am Gaumen

0,75 ltr.

37,50 €

### Italien

---

**Barbera d'Asti** D.O.C.

PIEMONTE – Abfüllung Batasiolo S.P.A. La Morra-  
harmonisch, rund

0,75 ltr.

25,90 €

**Sankt Magdalener** D.O.C. Classico Mauracher Hof

SÜDTIROL – Erz. Abfüllung Kellerei Sankt Magdalena  
samtig-blumig mit Aromen von Bittermandel und Kirsche

0,75 ltr.

25,50 €

**Chianti Classico** D.O.C.G.

TOSCANA – Abfüllung Castello d'Albola  
harmonisch, kräftig

0,75 ltr.

39,90 €

### Frankreich

---

**Merlot Elégance**

LANGUEDOC – Abf. Joeph Castan  
starke Frucht nach Himbeer und Erdbeer mit viel Charakter

0,75 ltr.

23,90 €

**Château Lafitte A.C.**

BORDEAUX – Premieres Côtes de Bordeaux  
elegante, feine Frucht mit ausgewogenem Körper,  
sehr ansprechend, eleganter Abgang

0,75 ltr.

34,50 €

### Spanien

---

**Rioja Vina Azabache** Tinto D.O.C. Tempranillo

RIOJA – Erz. Abfüllung Vendos de Aldeanueva  
granatrot, vielfältig strukturiert

0,75 ltr.

24,90 €

## Flaschenweine rosé

### Italien

---

**Garda Classico rosé** D.O.C.

LOMBARDEI – Abfüllung Cá dei Frati  
feiner Duft nach Himbeeren, Kirschen und reifen Äpfeln -  
Am Gaumen frisch und fruchtig, harmonisch eingebundene Säure

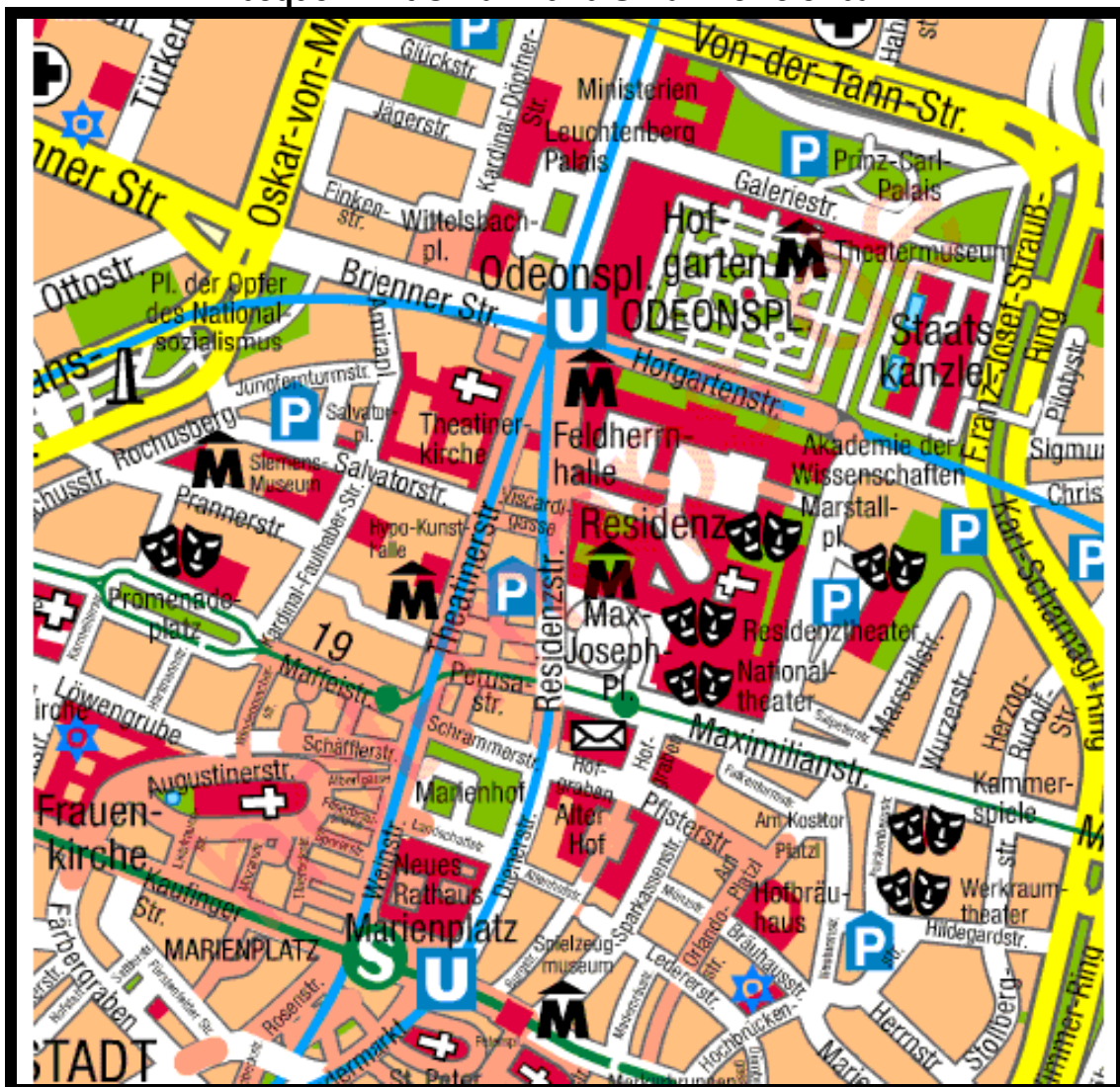
0,75 ltr.

33,90 €



## Lage

Hier finden Sie uns – mitten im Herzen von München,  
bequem mit U-Bahn und S-Bahn erreichbar.





- **im Zentrum gelegen**
- **Geöffnet täglich von 9:00 – 24:00 Uhr**
- **Eigene Metzgerei**
- **Warme Küche bis 24:00 Uhr**
- **Kein Ruhetag, kein Betriebsurlaub**
- **Löwenbräu und Franziskaner Biere frisch vom Faß**
- **Unterschiedliche Räumlichkeiten für Hochzeiten, Familien- und Betriebsfeiern**

**... und so kommen Sie zu uns!**

- \* **mit der Straßenbahn Linie 19  
(Haltestelle Schauspielhaus oder Theatinerstraße)**
- \* **mit der U-Bahn Linie U3 & U6  
(Haltestelle Marienplatz)**
- \* **mit der U Bahn Linie U4 & U5  
(Haltestelle Odeonsplatz)**
- \* **mit der S-Bahn (alle Richtungen)  
(Haltestelle Marienplatz)**
- \* **mit dem Bus Nr. 52  
(Haltestelle Marienplatz)**
- \* **mit dem Auto  
(Tiefgarage an der Oper)**

**Platz für Ihre Notizen:**