



Löwenbräu



SPEISEN- UND GETRÄNKEKARTE

von 9.30 bis 24.00 Uhr geöffnet



Der Franziskaner, gegründet 1363 ...

*Noch bevor Kolumbus Amerika entdeckte
befand sich der Franziskaner schon im Herzen Münchens –
in guter Nachbarschaft zum Franziskanerkloster,
das bis 1805 auf dem Platz des Nationaltheaters stand
und ihm wohl auch seinen Namen gab.*

*Weder Kriege noch Inflation, Bombenschäden und
fünfjährige Betriebsunterbrechung (1944 – 1950)
konnte der Beliebtheit Münchens traditionsreichster
Gaststätte etwas anhaben.*

Heute ...

*Seit April 1966 regiert im Franziskaner die Familie Reinbold.
Eduard Reinbold, der heutige Chef,
sorgt mit 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
für das leibliche Wohl seiner Gäste.*

*Die gutbürgerliche bayerische Küche ist ein Aushängeschild,
das auch internationale Gäste aus Wirtschaft und Politik,
aus Kunst und Wissenschaft anzieht.*

*Hier trifft sich Jung und Alt, und jeder fühlt sich wohl,
denn die Atmosphäre im Franziskaner ist absolut einmalig.*

*Ob zum Frühschoppen, Mittag- oder Abendessen –
im Franziskaner wird traditionelle Münchner Gastlichkeit
von 9:30 bis 24:00 Uhr großgeschrieben.*

Suppen

Bayerische Leberknödelsuppe ¹ oder Grießnockerlsuppe Schnittlauch	6,30 €
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen Schnittlauch	6,30 €
Bayerische Schwammerlsuppe Rahm	6,70 €

Brotzeiten | Salate | kleine Gerichte

Franziskaner Brotzeitbrettl rauchfrische Regensburger ^{1,3,9} Käsewürfel ^{1,3,9} Haxensülze ^{1,3,9} Cabanossi ^{1,3,9} Freiland-Rettich Radieserl Eiszapfen Schnittlauchbrot	12,90 €
Premium Matjesfilets „Hausfrauen Art“ Sauerrahmsauce Äpfel Essiggurke ² Zwiebelringe Bauernbrot	15,10 €

Zweifarbiger Weißbier-Obatzda Zwiebelringe Eiszapfen Zwiebellauch Bauernbrot	10,40 €
--	---------

Münchener Wurstsalat ^{1,3,9} Regensburger Zwiebelringe Essiggurke ² Bauernbrot	11,40 €
---	---------

Tafelspitzsülze „hausgemacht“ Blattsalate Kernöl Röstitaler	14,40 €
---	---------

Königlich-Bayerisches Kasbrettl Obatzda Bavaria Blu Miesbacher Camembert Emmentaler Radieserl Feigen-Senf-Sauce ^{5,7} Weintrauben Bauernbrot	14,90 €
---	---------

Camembert gebacken Meerrettich ² Preiselbeeren ²	8,10 €
--	--------

„Franziskaner Tatar“ Rindertatar Meersalz Cayenne-Pfeffer Eigelb Zwiebelringe Essiggurke ² Sardellen Kapern Chilischote Bauernbrot Butter	17,30 €
Gerne servieren wir Ihnen das Tatar angemacht oder zum selber Anmachen.	

Gärtnersalat Blattsalate Franziskaner-Dressing	kleine Portion große Portion	4,00 € 7,10 €
---	---------------------------------	------------------

Kartoffelsalat ^{1,5} , Kartoffel-Gurkensalat ^{1,5} Speckkrautsalat ^{1,2}	3,90 €
---	--------

Vogersalat (Feldsalat) Speckkrusterln ^{1,9} Kräutervinaigrette	5,90 €
---	--------

Bunte Blattsalate Ziegenkäse Blütenhonig Himbeerdressing Stangenweißbrot	15,80 €
--	---------

Original „Caesar Salad“ Caesar's-Dressing Putenbruststreifen Parmesan Croûtons	15,80 €
---	---------

DIE Spezialität im Franziskaner

Weit über die Landesgrenzen hinaus
sind wir für unseren Leberkäs bekannt.

Täglich frisch wird er nach einer
Geheimrezeptur für Sie zubereitet.

Warmer Leberkäs ^{1,3} auch als Vorspeise	100g 150g 200g	4,90 € 7,80 € 9,80 €
und dazu lauwarmer Kartoffelsalat ^{1,5}		3,90 €

Eine Scheibe hausgemachter Leberkäs ^{1,3} 100g abgebräunt ein Spiegelei Kartoffelsalat ^{1,5}	7,00 €
---	--------

Zwei Scheiben hausgemachter Leberkäs ^{1,3} 200g abgebräunt zwei Spiegeleier Kartoffelsalat ^{1,5}	13,40 €
--	---------

Unsere Wurstspezialitäten

Franziskaner Weißwürste ^{1,3,9}	pro Stück	3,50 €
---	-----------	--------

Kalbsbratwürstel ^{1,3,9} abgebräunt	2 Stück	4,80 €
Kartoffelsalat ^{1,5}	4 Stück	8,70 €

Kälberne Briesmilzwurst ^{1,3,9} abgebräunt		
Kartoffel-Gurkensalat ^{1,5}	1 Scheibe	8,00 €
	2 Scheiben	15,80 €

Wollwürste ^{1,3,9} gebraten	1 Stück	5,50 €
frisches Kartoffelpüree	2 Stück	10,80 €

Franziskaner Rostbratwürstel ^{1,3,9}	5 Stück	11,40 €
Faßsauerkraut	7 Stück	14,00 €
	9 Stück	16,00 €

dazu empfehlen wir hausgemachten Tellerröster ⁴	3,90 €
---	--------

Feurige Currywurst ^{1,3,9} hausgemachte Sauce „mild or hot“ Pommes Frites ⁴	10,90 €
--	---------

Würstelplatte (5 verschiedene Würstel) ^{1,3,9} Faßsauerkraut Kartoffelpüree geriebener Meerrettich ² serviert auf dem Zinnteller	19,00 €
---	---------

Vegetarische Gerichte

Drei Bauern-Spiegeleier Rahmspinat Petersilienkartoffeln	10,00 €
--	---------

Käse-Krautspätzle „Allgäuer-Art“ Eierspätzle Sauerkraut Emmentaler Röstzwiebeln Beilagensalat	14,50 €
--	---------

Gemischte Rahmschwammerl Steinpilze Egerlinge Champignons Kräuter zwei Semmelknödel	14,50 €
--	---------

Qualität vom bayerischen Schwein

Saftiger Jungschweinebraten mit Kruste
zwei Kartoffelknödel⁴ | hausgemachte
Schweinebratensauce | Krautsalat **19,00 €**

Halbe hintere Schweinshaxe
zwei Stück geriebene Kartoffelknödel⁴ |
hausgemachte Schweinebratensauce | Krautsalat **19,00 €**

Original Niederbayerischer Krustenbraten
Dunkelbiersauce | Bayrisch Kraut | Kartoffelknödel⁴ **19,00 €**

DIE Tradition im Franziskaner

Resch gebratenes Spanferkel
aus der Hochrippe geschnitten | Spezialität des Hauses |
zwei Kartoffelknödel⁴ | lauwarmer **20,30 €**
Speckkrautsalat^{1,2} **große Portion 26,00 €**

Schmankerlpfand'1 | ab zwei Personen |
Spanferkel | Ente | Schweinshaxe | Rostbratwürstel^{1,3,9} |
Kartoffel⁴- und Semmelknödel | Apfelblaukraut |
Faßsauerkraut | Bratensauce pro Person **26,70 €**

Bayerische Freiland-Ente
Apfelblaukraut | zwei Kartoffelknödel⁴ | **¼ 18,40 €**
Entensauce **½ 25,60 €**

Rindfleischküche

Rahmsauerbraten „Münchener Art“
Semmelknödel **15,80 €**

Münchener Tellerfleisch
auf dem Holzteller serviert | Essiggurke² |
geriebener Meerrettich² | lauwarmer Kartoffelsalat^{1,5} **16,80 €**

Tafelspitz vom bayrischen Weideochsen | Röstitaler |
leichter Rahmspinat | geriebener Meerrettich² |
Schnittlauch-Crème fraîche **23,40 €**

Sensationelle Schnitzel

Münchner Schnitzel vom Schwein
Meerrettich²-Senf¹-Panade | goldgelb gebacken |
Pommes Frites⁴ **19,90 €**

Wiener Schnitzel vom Schwein
geklärte Butter | Kartoffel-Gurkensalat^{1,5} |
halbe Zitrone | Preiselbeeren² **19,90 €**

Wiener Schnitzel vom Kalb
geklärte Butter | Kartoffel-Gurkensalat^{1,5} |
halbe Zitrone | Preiselbeeren² **26,70 €**

Cordon Bleu vom Kalb
Tegernseer Bergkäse | magerer Kochschinken |
Bratkartoffeln⁴ | Preiselbeeren² **26,70 €**

Vom Kalb

Zwei Stück **Franziskaner Fleischpflanzerl**^{1,3}
Kartoffel-Gurkensalat^{1,5} | Natursauce **14,00 €**

Kalbsleberscheiben „Berliner Art“
Apfelringe | Röstzwiebeln | Kartoffelpüree⁴ **22,90 €**

Franziskaner Fischmarkt

Frisches Goldbarschfilet
Kartoffel-Gurkensalat^{1,5} | Remouladensauce **17,50 €**

Norwegisches Lachsfilet gegrillt
Brokkoli-Röschen | Butterkartoffeln⁴ | Zitronenbutter **17,90 €**

Zanderfilet auf der Haut gebraten
feine Mandelbutter | Blattspinat | Butterkartoffeln⁴ **22,90 €**

Hausgemachte Bandnudeln (Fettucine)
Lachs | feine Rahmsauce | Kräuter **16,00 €**

Saftig gegrillt auf unserem Lavasteingrill

Zartes **Putenbruststeak**
Beilagensalat | pikantes Mango Chutney^{2,5,7} 180 g **17,00 €**

Bayerisches Ochsenkotelette
Kräuterbutter | serviert auf Zinnteller 350 g **25,50 €**

Fünf Lammkoteletts
Kräuterbutter | Pommes Frites⁴ 250 g **21,00 €**

Klassisches **Rumpsteak**
Weideochs | Sauce Béarnaise^{2,5} |
Pommes Frites⁴ | Beilagensalat 280 g **29,50 €**

Franziskaner Zwiebelrostbraten
Weideochs | Tellerröster⁴ | Beilagensalat 280 g **31,40 €**

Beilagen

Ofenfrische Brezen, Römer, Semmeln **1,60 €**
Portion Butter **1,30 €**
jede weitere Beilage **3,90 €**

Nachspeisen

Ofenwarmer **Rahm-Apfelstrudel**
hausgemachte Vanilleschotensauce **8,30 €**

2 Stück **Apfelkücherl**
Zimtucker | Aprikosensauce | Schlagsahne **8,80 €**

Bayrisch Crème
Erdbeerfruchtspiegel | Löffelbiskuit **6,70 €**

Ofenfrischer **Kaiserschmarrn** im Reindl serviert – **ab 2 Personen** –
Rosinen | Mandeln | glaciert mit Zucker |
dazu Zwetschgenröster oder Apfelmus **16,90 €**

Frisch für Sie zubereitet!

Bestellen Sie unsere Spezialität Kaiserschmarrn bereits mit dem Hauptgang.

LÖWENBRÄU und FRANZISKANER Biere

Vom Faß

LÖWENBRÄU ORIGINAL	0,5 l	4,90 €
	0,3 l	3,80 €
LÖWENBRÄU DUNKEL	0,5 l	4,90 €
	0,3 l	3,80 €
LÖWENBRÄU PREMIUM-PILS	0,3 l	4,30 €
FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER		
HELL ODER DUNKEL	0,5 l	5,20 €
	0,3 l	4,00 €
RADLER-HALBE		
(Löwenbräu Original und Zitronenlimo)	0,5 l	4,90 €
RUSS'N-HALBE		
(Franziskaner Hefe-Weissbier und Zitronenlimo)	0,5 l	5,20 €

Weißweine

Deutschland

Riesling trocken Q.b.A.
Pfalz – Weingut Emil Bauer, Nußdorf
0,75 l 33,00 €

Sommerach – Q.b.A. Müller-Thurgau
Franken – Weingut Winzerkeller Sommerach
– fruchtiger Wein
Bocksbeutel 0,75 l 21,00 €
¼ Bocksbeutel 0,25 l 7,00 €

Grauburgunder trocken Q.b.A.
Pfalz – Weingut Emil Bauer, Nußdorf
0,75 l 33,00 €

Österreich

Sonnhof Grüner Veltiner Q.W.
Kamptal – Abfüllung Weingut Sonnhof Jurtschitsch –
zartes, fruchtiges Sortenbukett
0,75 l 29,00 €

Italien

Gavi die Gavi D.O.C.G.
Piemont – Weingut Batasiolo S.P.A. La Morra
0,75 l 33,00 €

Lugana D.O.C.
Lombardei – Weingut Ca dei Frati
0,375 l 20,50 €
0,75 l 38,50 €

Weinschorle

Weißweinschorle 0,4 l 5,80 €
Grüner Veltliner mit spritzigem
Wasser aufgegossen

Offene Weißweine (0,50 l) (0,20 l)
Grüner Veltliner Q.W. 8,90 € 4,90 €
(Österreich / Niederösterreich)
Pinot Grigio I.G.T. 5,50 €
(Italien / Venetien)
Chardonnay del Veneto 5,50 €
(Italien / Venetien)

Flaschenbiere

FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER		
ALKOHOLFREI	0,5 l	5,20 €
FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER LEICHT		
	0,5 l	5,20 €
FRANZISKANER WEISSBIER		
ALKOHOLFREI ZITRONE / HOLUNDER /		
BLUTORANGE	0,5 l	5,20 €
LÖWENBRÄU ALKOHOLFREI	0,5 l	4,90 €
FRANZISKANER HEFE-WEISSBIER		
ROYAL	0,5 l	5,50 €
FRANZISKANER KELLERBIER	0,5 l	5,20 €

Rotweine

Deutschland

Cuvée Noir trocken Q.b.A.
Cuvée: aus 30 % Cabernet Sauvignon, 30 % Spätbur-
gunder, 35 % Merlot und 5 % Nebbiolo im Holzfass
gereift
Pfalz – Weingut Emil Bauer, Nußdorf
0,75 l 38,00 €

Österreich

Wagram Cuvée No 15 Q.W.
Cuvée: Cabernet, Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt
Wagram – Weingut Anton Bauer
0,75 l 40,00 €

Blauer Zweigelt Q.W. Classic
Niederösterreich – Abfüllung Weingut Hugl
trocken, fruchtig und körperreich
0,75 l 23,50 €

Italien

Chianti Classico D.O.C.G.
Toscana – Abfüllung Castello d' Albola
harmonisch, kräftig
0,75 l 42,00 €

Spanien

Roja Vina Azabache Tinto D.O.C. Tempranillo
Roja – Weingut Vendros de Aldeanueva
0,75 l 26,00 €

Roséwein

Deutschland

Pinot Noir Rosé Q.b.A.
Pfalz – Weingut Emil Bauer
0,75 l 29,00 €

Rotweine im Miniflascherl (0,25 l)
Blauer Zweigelt Q.W. 5,50 €
(Österreich / Niederösterreich)
Merlot I.G.T. 7,00 €
(Italien / Venetien)
Beaujolais Villages A.C. 8,90 €
(Frankreich / Beaujolais)

Aperitif

Prosecco	0,1 l	5,50 €
Prosecco Holunder	0,1 l	6,50 €
Prosecco Aperol	0,1 l	6,50 €
Aperol „sprit“ ^{1,5,8} mit Orange	0,2 l	6,70 €
Hugo ¹ mit frischer Minze	0,2 l	6,70 €

Alkoholfreie Getränke

Petrusquelle Gourmet medium	0,25 l	3,60 €
Petrusquelle spritzig	0,5 l	4,70 €
Petrusquelle naturell	0,5 l	4,70 €
Flasche Schweppes (Bitter Lemon ⁸ , Tonic ⁸ , Ginger Ale ⁵)	0,2 l	3,70 €
Red Bull	0,25 l	4,60 €

Vom Fass:

Cola ^{5,6}	0,4 l	4,10 €
Cola Light ^{5,6,7}	0,4 l	4,10 €
Apfelschorle	0,4 l	4,10 €
Spezi ^{5,6,7}	0,4 l	4,10 €

Aus der Flasche:

Orangenlimonade ^{2,5} kalorienarm	0,5 l	4,60 €
Zitronenlimonade ² kalorienarm	0,5 l	4,60 €
Alpenschorle Rhabarber	0,5 l	4,60 €
Orangensaft	0,2 l	3,70 €
Johannisbeersaft	0,2 l	3,70 €
Maracujasaft	0,2 l	3,70 €
Apfelsaft	0,2 l	3,70 €
Alle Säfte als Schorle	0,4 l	4,70 €

Dallmayr Kaffee und Tee

Tasse Espresso ⁶	2,90 €
Tasse Kaffee ⁶	3,60 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,60 €
Große Tasse Milchkaffee ⁶	4,10 €
Tasse Cappuccino ⁶	4,10 €
Glas Latte Macchiato ⁶	4,10 €
Große Tasse heiße Schokolade	4,10 €
Tasse Earl Grey	3,60 €
Tasse Darjeeling Brillant Mischung	3,60 €
Tasse Pfefferminztee	3,60 €
Tasse Kamillentee	3,60 €
Tasse Früchtetee	3,60 €
Tasse Grüner Tee	3,60 €

Spirituosen

Spezialitäten des Hauses

exklusiv für uns vom Hoermann am Schliersee
in MINI-BÜGELFLASCHERL abgefüllt

„Franziskaner Hausobstler“	4 cl	12,00 €
„Williams Birnenbrand“	4 cl	12,00 €
„Haselnuss Schnaps“	4 cl	12,00 €
„Marillen Likör“	4 cl	12,00 €

Franziskaner Obstler	2 cl	3,80 €
Oberbayrischer Gebirgsenzian	2 cl	3,80 €
Grappa di Tocai	2 cl	6,60 €
Averna	2 cl	4,40 €
Jägermeister	2 cl	4,40 €
Ramazotti	2 cl	4,40 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	4,40 €

Original Kirschwasser	2 cl	4,30 €
Original Himbeergeist	2 cl	4,30 €
Original Williams	2 cl	4,30 €

Williamine „Morand“ aus der Schweiz	2 cl	8,80 €
-------------------------------------	------	--------

Spirit of Bavaria Wodka	2 cl	4,30 €
Soul of Bavaria Gin	2 cl	4,30 €
Pirate of Bavaria Rum	2 cl	4,30 €
Johnnie Walker Red Label	2 cl	5,50 €

Hausobstler in der Bügelflasche	0,5 l	71,00 €
exklusiv für uns abgefüllt		

Champagner und Prosecco

Moët ICE Imperial ^L	0,75 l	124,00 €
--------------------------------	--------	----------

Moët Brut Imperial ^L	0,75 l	108,00 €
---------------------------------	--------	----------

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Moët Rosé Imperial ^L	0,75 l	124,00 €
---------------------------------	--------	----------

Dom Pérignon Brut ^L	0,75 l	258,00 €
--------------------------------	--------	----------

Ruinart Rosé ^L	0,75 l	139,00 €
---------------------------	--------	----------

Ruinart Blanc de Blanc ^L	0,75 l	139,00 €
-------------------------------------	--------	----------

Prosecco ^L	0,75 l	29,00 €
-----------------------	--------	---------

MIONETTO
Cultivato in Italia