

BUSINESS LUNCH

SOLANGE DER VORRAT REICHT

11,50

MONTAG

Franziskaner^{1,4}

Krustenbraten

Bratensauce,

Kartoffel-Gurkensalat

DIENSTAG

Franziskaner

Fleischpflanzerl¹

Bratensauce,

Kartoffel-Gurkensalat

MITTWOCH

Geschmortes Rindergulasch⁴

Rotweinsauce, Butterspätzle

DONNERSTAG

Blut & Leberwurst^{1,4}

Sauerkraut, Kartoffelpüree

FREITAG

Gebackenes

Goldbarschfilet^{1,4}

Remouladensauce, Zitrone,

Kartoffel-Gurkensalat

ALTERNATIV

VEGETARISCH

Gebatene

Kaspressknödel

Rahmschwammerl,

Parmesan

TAGESKARTE

SPARGELCREMESUPPE⁴ 8,90
Bärlauchöl, weiße Spargelstücke

MARINIERTER SPARGELSALAT⁴ 15,90
Räucherlachs, Cantaloupe-Melone, Brunnenkresse

FFRANZISKANER LEBERKÄS‘ 19,50
TRIFFT SPARGEL⁴
Süße Senf-Hollandaise, Brezn-Butter-Gröstl

TEIGTASCHEN MIT SPARGELFÜLLUNG 17,50
Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln

PORTION FRISCHER STANGENSPARGEL 23,50
bei Niedrigtemperatur im eigenen Sud
vakuum gegart, mit Sauce Hollandaise oder
zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln

wahlweise zum Spargel:

mit rohem & gekochtem Schinken 10,90
mit kleinem paniertem Kalbsschnitzel 14,50
mit gebratenem Saiblingsfilet 140g 13,50

GEGRILLTES LACHSSTEAK⁴ 25,90
Orangen-Hollandaise, gebratener grüner Spargel,
Kräuterkartoffeln

SOUS VIDE GEGARTER KALBSTAFELSPITZ⁴ 26,80
Sauce béarnaise, Spargelragout, Kartoffelröstis

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN 8,90
Vanilleeis, Fruchtsauce

FRANZISKANER FRÜHLINGSSPEZIAL

SODA-ZITRONE 0,5l 4,50
frischgepresster Zitronensaft mit spritzigem Tafelwasser

In unseren Preisen sind Bedienungsgeld und MwSt. enthalten.
Alle Preise in €

