
FRANZZ

STARTER

Gillardeau Austern No. 3 – Classic Zitrone Schalotten Champagner-Essig	6
Gillardeau Austern No. 3 – Nordic Gurke Dill Buttermilch Forellenkaviar	7
Gillardeau Austern No. 3 – Asia Ponzu Yuzu Frühlingszwiebel Sesam Chili	7
Brotkorb Butter Tomatenfrischkäse Olivenöl Meersalz	8.9

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Bayrischen Rind Eigelb eingelegte Schalotten Schnittlauch	18.5
Gebeizter Lachs Buttermilch Gurke Dill Meerrettich Forellen Kaviar	19.5
Carpaccio vom Sellerie Vogerlsalat Haselnuss Grapefruit	15.5

SUPPE

Maisvelouté Pfifferlinge Liebstöckel Speck	9.8
Weißweinschaumsuppe marinierte Flusskrebse Apfel Kerbel	11.5



FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln Sardelle Preiselbeeren Zitrone	27
Steak au Poivre vom Rinderfilet 200 g grüner Pfeffer Bimi Brokkoli Pommes frites Cognac-Pfeffersauce	35.9
Geschmorte Ochsenbacke grüner Spargel Kartoffel-Bergkäsepüree Portweinjus	28.9
Gegrillte Maishuhnbrust Zitronen-Risotto zweierlei Erbse Calvados Jus	24.5
Spanferkelbraten Kartoffelknödel Dunkelbeer Jus Speck-Krautsalat	17.5

FISCH

Gegrillter Loup de mer Artischocke Fregola Tomate Basilikum	28.9
Gebratener Seeteufel Calamaretti Blumenkohl Pancetta Liebstöckel	29.8

VEGETARISCH / VEGAN

Fettuccine Pfifferling Confierte Tomate Parmesan	19.5
Kichererbsencurry Tofu Kokos-Risotto Kerbel (Vegan)	25



SALAT

Kleiner gemischter Salat Hausdressing Brotchip Kresse	5.6
Großer gemischter Salat Hausdressing Brotchip Kresse	9.8
<i>Wahlweise mit:</i>	
Garnelen (4 Stück)	20.8
Rinderfilet Streifen	20.8
Gebackenen Schafskäse	18.5

DESSERT

Rauchensteiner Cheesecake Crumble Sorbet Beeren	10.9
Dreierlei Sorbet Mango Zitrone Cassis	8.9
Crème brûlée Aprikose Haselnuss-Crumble	10.9

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Allergene

zu den einzelnen Gerichten erhalten Sie auf Nachfrage gerne von unserem Personal.