

## Menüvorschläge 2021



Sehr geehrte Gäste,

wir bedanken uns sehr, für Ihr Interesse Ihre Feierlichkeit in unserem Franziskaner Wirtshaus & Biergarten auszurichten.

Die folgenden Menüvorschläge beinhalten ein ganzjähriges sowie jahreszeitliches Angebot und sollen Ihnen als Empfehlung und Anregung dienen. Sie können sich aus den einzelnen Gängen Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen.

Um einen reibungslosen, festlichen Ablauf Ihrer Feier gewährleisten zu können, bitten wir Sie bei einer größeren Gesellschaft ab 15 Personen sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden, **mit maximal zwei Hauptgerichten zur Wahl**. Für diese Einschränkungen bitten wir im Interesse unserer Gäste um Verständnis.

Bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke sind wir gerne für Sie da. Bitte vereinbaren Sie einen Termin für eine Menübesprechung telefonisch unter **089-4300996** oder per E-Mail an [info@franziskanergarten.de](mailto:info@franziskanergarten.de).

Wir freuen uns heute schon auf Sie

Markus Huber und sein Team

## Räumlichkeiten

<b>Jägerstub´n:</b>	Abgetrennter Raum bis max. 25 Personen
<b>Große Stub´n:</b>	Offener Raum bis max. 60 Personen
<b>Wirtsstub´n:</b>	Offener Raum bis max. 20 Personen
<b>Franziskaner Alm:</b>	Freistehende Hütte bis max. 30 Personen (Mindestverzehr von € 800,00)
<b>Gartenstüberl:</b>	Abgetrennter Raum bis max. 80 Personen (exklusiv Mindestumsatz € 2000,00)
<b>Bedienter Garten:</b>	bis max. 180 Personen

## Nachtzuschlag

Unser Wirtshaus schließt üblicherweise um Mitternacht. Uns ist natürlich bewusst, dass man zu einem besonderen Anlass gerne mal etwas länger feiert.

**Für die technische und personelle Bereitstellung unseres Personals nach 24.00 Uhr stellen wir einen tariflichen Aufschlag in Rechnung, pro angefangene Stunde € 100,00.**

## Öffnungszeiten

**Wirtshaus:** 10 Uhr bis 24 Uhr (warme Küche: 11.30 Uhr bis 22 Uhr)

**Biergarten** bei schönem Wetter: 11 Uhr bis 23 Uhr

## Tischdekoration

Die Tischdekoration stellen wir nach Ihren Wünschen und Vorstellungen ob festlich oder bayrisch, traditionell zusammen.

Frau Huber steht Ihnen mit Rat und Tat für die blumige Dekoration zur Seite...

**Wir erlauben uns zu berechnen:**

* pro Tischdecke	€ 5,00
* pro Stoffserviette	€ 2,00
* pro Menükarte	€ 2,50
* pro Stehtisch mit Stretchhülle	€ 15,00

## Technische Leistungen

Gartenstüberl	Beamer & große Leinwand (fest montiert)	€ 35,-
Jägerstub´n oder Alm	kleine Leinwand (portabel)	€ 15,-

## Kuchen und Torten

Wir arbeiten mit einem hervorragenden Konditor zusammen und organisieren Ihnen gerne Ihren Kuchen! Bei selbst mitgebrachtem Kuchen fällt ein Tellergehd von € 2,00 pro Person an.

## Zur Begrüßung...

Ramazotti Rosato Tonic	0,2 l	€ 5,70
Sanbitter Orangensaft	0,2 l	€ 4,70
Lillet Roseberry	0,2 l	€ 5,70
Prosecco pur	0,1 l	€ 3,50
Prosecco mit Orangensaft	0,1 l	€ 3,50
Prosecco mit Aperol	0,1 l	€ 3,80
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1 l	€ 3,80

## Franziskaner Special

### **“Reindl´essen”**

Die traditionelle & gesellige Art aus einem Reindl verschiedene bayerische Spezialitäten gemeinsam zu genießen!

Mit am Stückerl knuspriger Ente, ofenfrischem Schweinsbraten & glasierter Kalbshax´n dazu servieren wir zweierlei Knödl, Apfelblaukraut & a Soß´ pro Person € 23,50

### **Spanferkel-Grillen**

Wir grillen ein ganzes Spanferkel (ca. 20 Kg) am Spieß vor Ihren Augen, dazu gibt's bayerische Beilagen: Semmel- und Kartoffelknödl, Soß´ & Krautsalat (bis 25 Personen, ab April bis September)

€ 600,00

### **Glühwein-Empfang**

Vor unserem Wirtshaus in weihnachtlicher Atmosphäre am offenen Feuer mit hausg´machtem Glühwein, alkoholfreiem Früchtepunsch und Plätzchenteller (ab 10 Personen)

pro Person € 7,50

## Menüvorschläge-die gibt´s des ganze Jahr

### Vorspeisen und Suppen

<b>Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen</b> und Kalbsbratnockerl		4,80
<b>Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen,</b> Gemüse und Schnittlauch		4,50
<b>Strauchtomatensupp'n</b> mit gerösteten Knoblauch-Mozzarella-Brotchips		4,80
„ <b>Broter`l</b> “ Schnittlauch- und Schmalz-Broterl mit einem Bund Radieserl	pro Person	2,80
<b>3erlei Töpferl</b> mit Griebenschmalz/Frischkäse/Butter & Brotkorb	pro Person	3,20
„ <b>Großes Brotzeitbrett`l</b> “ zum Empfang auf´m Tisch eingedeckt mit bayerischen Spezialitäten von Wurscht und Käs` dazu gibt's a Bauernbrot	pro Person	9,80

### Hauptgerichte

<b>¼ Bauernente</b> aus dem Bratreind´l in eigener Soß´ mit Kartoffelknödl und Preiselbeer-Blaukraut		17,80
„ <b>Zweierlei vom Spanferkel</b> “ mit Breznfüllung gefüllte Brust und gegrillte Keule auf Franziskaner Dunkelbiersoß´, dazu Kartoffelknödl und Speckkrautsalat		19,80
<b>Böfflamot</b> vom bayrischen Weiderind mit lauwarmen Pflaumen-Chutney Serviettenknödl und glasiertem Marktgemüse		19,80

### Dessert

<b>Panna Cotta</b> auf Waldbeergrütze mit kleinem Obstbouquet		7,80
<b>Marmorierte Bayrische Creme</b> auf Himbeermark und kleinem Früchtebouquet		7,80
<b>Marmoriertes Vanilleparfait</b> auf beschwipsten Himbeeren an kleinem Früchtebouquet		7,80

#### Hinweis:

Unsere Menü´s können marktbedingt geringe Änderungen aufweisen.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Eiern, Fischen, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfiten, Lupinen & Weichtieren enthalten können. Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie uns bitte, unsere Service-Mitarbeiter beraten Sie gerne.

## Menüvorschläge März bis Mai

### Vorspeisen und Suppen

<b>Spargelrahmsupp'n</b> mit gerösteten Brotcroutons & gehackten Gartenkräutern	4,80
<b>Aufg'schäumte Rahmsupp'n</b> vom Gartenbärlauch mit Lachsfiletstreifen	5,80
<b>Trio von mariniertem Spargel</b> , rosa gebratenem Roastbeef & Pflücksalat	12,80

### Hauptgerichte

In Weisswein geschmortes <b>Maishend'l -Supreme</b> an Sellerie-Kartoffelpüree und glasierten Gemüsestreifen	22,80
---	-------

<b>Rosa gebratenes Schweinefilet</b> auf Madeira-Rosmarinjus grünem Spargel & Schmortomaten dazu mit frisch gehobeltem Parmesan überbackenes Kartoffelgratin	24,50
--	-------

<b>Filet von der Dorade Royal</b> mit zerlassener Kräuterbutter auf gegrilltem Spargelgemüse und Rosmarinkartoffel	22,80
---	-------

### Veganes Gericht

<b>Linguine</b> mit gebratenem grünen & weissem Spargel und geschmolzenen Kirschtomaten in Bärlauch-Olivenöl	17,80
---	-------

### Dessert

<b>Apfelkücherl</b> mit Zimt-Zucker, dazu Vanilleeis auf marinierten Erdbeeren	7,80
<b>Hausg'machtes Erdbeerparfait</b> mit kleinem Früchtebouquet & Proseccoschaum	7,80
<b>Tiramisu</b> an mariniertem Erdbeersalat	7,80

## Menüvorschläge Juni bis August

### Vorspeisen und Suppen

<b>Basilikum-Schaumsupp'n</b> mit geschmolzenen Kirschtomaten	4,80
Kalte <b>Buttermilch-Gurkensuppe</b> mit gerösteten Baguettescheiben	4,80
<b>Gartenfrische Pflücksalate</b> mit Melonenbällchen und geräuchertem Schinken	8,80

### Hauptgerichte

Im <b>Bratreind'l</b> geschmorter <b>Kalbstafelspitz</b> mit Kräutersoß' dazu sommerliches Grillgemüse und Weisswein-Risotto	24,80
Gegrilltes <b>Lammrücken-Carree</b> auf Ratatouille-Gemüse mit Rosmarinjus dazu im Ofen geschmorte Kartoffeln	26,80
<b>See-Saiblingsfilet</b> in Zitronenbutter gebraten auf jungem Blattspinat dazu Petersilienkartoffeln	23,80

### Veganes Gericht

Im Ofen <b>gebackene Auberginen</b> mit buntem Bulgursalat & pikantem Chili-Sojajoghurt	14,80
---	-------

### Dessert

<b>Sorbet</b> von beschwipsten Brombeeren auf süßer Himbeerglace	7,80
Klassisches <b>Tiramisu</b> an beschwipsten Heidelbeeren	7,80

## Menüvorschläge September bis Oktober

### Vorspeisen und Suppen

Rahmige <b>Steinpilzsupp'n</b> mit Kartoffelstroh und gehackten Kräutern	5,20
<b>Kürbis-Ingwerschaumsupp'n</b> mit gerösteten Kürbiskernen	4,80
<b>Wildconsomè</b> mit Sherry & Pistazien-Hirsch-Bratnockerl	5,80
<b>Feldsalat mit glasierten Birnen</b> , gerösteten Walnüssen, Kürbiskernöl & Balsamico	8,80
<b>Brez'nknödl-Carpaccio</b> mit Schnittlauch-Vinaigrette und gebratenen Pfifferlingen	9,80

### Hauptgerichte

Im Tiroler Speckmantel gebratenes <b>Schweinefilet</b> auf Steinpilzrahmsoß' dazu Kartoffelpüree mit reschen Röstzwiebeln	21,80
Am Stück rosa gebratenes <b>Ochsenroastbeef</b> mit gegrillten Pfifferlingen in Portweinglace, dazu Kräuterlinguine	24,50
Mit Kräuterkruste überbackenes <b>Kabeljaurücken-Filet</b> auf rahmigem Kürbisrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten & gehobeltem Parmesan	23,80

### Veganes Gericht

<b>Gebratene Pfifferlinge</b> mit handgeriebenem Kartoffelrösti an Salatbouquet & glasierten Birnenspalten	17,80
---	-------

### Dessert

In Zimtbrösel gebackene <b>Topfenknödl</b> auf Zwetschgenröster	7,80
<b>Blutorangen-Parfait</b> trifft Schokoladenmousse auf beschwipster Himbeerglace	7,80

## Menüvorschläge November bis Februar

### Vorspeisen und Suppen

Aufgeschäumte <b>Maronensupp'n</b> mit Rosmarinkirschen	4,80
<b>Rahmsupp'n</b> von der roten Beete mit Tiroler Speckkrusteln & Kren	4,80
Pikant gewürztes <b>Lachs-Tatar</b> mit handgeriebenem Reiberdatschi an winterlichem Salatbouquet	10,80
<b>Feldsalat</b> mit gerösteten Brotcroutons, warm <b>geräucherter Entenbrust</b> und Kürbiskernöldressing	12,80

### Hauptgerichte

Glasierter <b>Hirschkalbsbraten</b> aus der Keule mit Preiselbeeren, Rotweinbirne, Rosenkohl Gemüse und handgehobelten Nuss-Spätzle	23,80
Rosa gebratene <b>Barbarie-Entenbrust</b> auf Pfeffer-Orangensoß' mit glasiertem Marktgemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten	23,80
Zweierlei vom <b>Reh</b> „aus den Oberaudorfer Bergen“ Geschmortes Keulenstück & rosa gebratener Rehrücken auf Preiselbeer-Pfeffersoß' dazu handgehobelte Butterspätzle und Rosenkohl Gemüse	31,50
Gegrilltes <b>Filetsteak</b> vom norwegischen <b>Lachs</b> an grober Senf-Krensoß' auf rote Beete Risotto	23,80

### Veganes Gericht

Gebratene <b>Polenta-Rösti</b> auf Tomaten-Kürbis-Chili an Salatbouquet & Guacamole	14,80
---	-------

### Dessert

<b>Eierlikör-Parfait</b> auf lauwarmen Zwetschgen mit gerösteten Mandeln	7,80
Mit Marzipan gefüllter <b>Bratapfel</b> auf Zimtschaum & Vanilleeis	7,80
<b>Spekulatius-Tiramisu</b> mit Himbeeren	7,80

#### Hinweis:

Unsere Menü's können marktbedingt geringe Änderungen aufweisen.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Eiern, Fischen, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfiten, Lupinen & Weichtieren enthalten können. Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie uns bitte, unsere Service-Mitarbeiter beraten Sie gerne.