

Menüvorschläge 2024



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 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.

Wir freuen uns heute schon auf Sie

Markus Huber und sein Team

Räumlichkeiten

Jägerstub´n:	Abgetrennter Raum bis max. 25 Personen
Große Stub´n:	Offener Raum bis max. 50 Personen
Wirtsstub´n:	Offener Raum bis max. 20 Personen
Franziskaner Alm:	Freistehende Hütte bis max. 30 Personen (Mindestverzehr von € 1000,00)
Gartenstüberl:	Abgetrennter Raum bis max. 65 Personen (exklusiv Mindestumsatz € 2000,00)
Bedienter Garten:	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 € 150,00.

Öffnungszeiten

Wirtshaus: 11 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	€ 7,00
* pro Stoffserviette	€ 2,50
* pro Menükarte	€ 3,00
* pro Holzstehtisch	€ 20,00

Kuchen und Torten

Wir arbeiten mit einem hervorragenden Konditor zusammen und organisieren Ihnen gerne Ihren Kuchen! Bei selbst mitgebrachtem Kuchen fällt ein Tellergehalt von € 2,50 pro Person an.

Zur Begrüßung...

Sanbitter Orangensaft	0,2 l	€ 6,90
Lillet Wildberry	0,2 l	€ 6,90
Prosecco pur	0,1 l	€ 4,10
Prosecco mit Orangensaft	0,1 l	€ 4,30
Prosecco mit Aperol	0,1 l	€ 4,30
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1 l	€ 4,30
Kinder-Apero (Orangensaft mit Grenadine)	0,1 l	€ 3,50

Franziskaner Special

“Reindl´essen”

Die traditionelle & gesellige Art aus einem Reindl verschiedene bayerische Spezialitäten gemeinsam zu genießen! (nur einheitlich für die gesamte Gruppe möglich!)

Mit am Stückerknuspriger Ente, ofenfrischem Schweinsbraten & glasierter Kalbshax´n dazu servieren wir zweierlei Knödl, Apfelblaukraut & a Soß´ pro Person € 35,50

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)

€ 850,00

Glühwein-Empfang

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

pro Person € 12,50

Menüvorschläge - die gibt's das ganze Jahr

Vorspeisen und Suppen

Wildkraftbrühe mit Hirschbratnockerl, Gemüse und Schnittlauch		€ 7,20
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Gemüse und Schnittlauch		€ 6,30
Strauchtomatensupp'n mit gerösteten Brotroutons und gehackten Gartenkräutern		€ 6,50
Kokos-Curry-Suppe mit Gemüse, leicht scharf und vegan		€ 6,50
„Broter`l“ Schnittlauch- und Schmalz-Broterl mit einem Bund Radieserl	pro Person	€ 3,90
3erlei Töpferl mit Griebenschmalz/Frischkäse/Butter & Brotkorb	pro Person	€ 4,50
„Großes Brotzeitbrett`l“ zum Empfang auf`m Tisch eingedeckt mit bayerischen Spezialitäten von Wurst und Käs` dazu gibt's a Bauernbrot	pro Person	€ 15,30

Hauptgerichte

¼ Bauernente aus dem Bratreind`l in eigener Soß` mit Kartoffelknödl und Preiselbeer-Blaukraut		€ 21,80
„Zweierlei vom Spanferkel“ gegrillte Brust und Keule auf Franziskaner Dunkelbiersoß`, dazu Kartoffelknödl und Speckkrautsalat		€ 23,50
Böfflamot vom bayrischen Weiderind mit lauwarmen Pflaumen-Chutney Serviettenknödl und glasiertem Marktgemüse		€ 27,50
Im Bratreind`l geschmorter Kalbstafelspitz mit Kräuter-Weissweinssoß` dazu glasiertes Marktgemüse und Parmesan-Risotto		€ 29,50

Dessert

Panna Cotta auf Waldbeergrütze mit kleinem Obstbouquet	€ 9,20
Marmoriertes Vanilleparfait auf warmen beschwipsten Himbeeren an kleinem Früchtebouquet	€ 9,20
„Beschwipstes Himbeersorbet“ mit Prosecco & frischen Beeren im Glas vegan	€ 9,20

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 September bis Oktober

Vorspeisen und Suppen

Rahmige Steinpilzsupp'n mit Kartoffelstroh und gehackten Kräutern	€ 7,20
Kürbis-Ingwerschaumsupp´n mit gerösteten Kürbiskernen	€ 6,50
Feldsalat mit glasierten Birnen , gerösteten Walnüssen, Kürbiskernöl & Balsamico	€ 12,80
Brez´nknödl-Carpaccio mit Schnittlauch-Vinaigrette und gebratenen Pfifferlingen	€ 14,80

Hauptgerichte

Im Tiroler Speckmantel gebratenes Schweinefilet auf Steinpilzrahmsöß´ dazu Kartoffelpüree mit reschen Röstzwiebeln	€ 28,80
Am Stück rosa gebratenes Ochsenroastbeef mit gegrillten Pfifferlingen in Portweinglace, dazu Kräuterlinguine	€ 34,80
Mit Kräuterkruste überbackenes Kabeljaurücken-Filet auf rahmigem Kürbisrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten & gehobeltem Parmesan	€ 28,80

Veganes Gericht

Gebratene Pfifferlinge mit handgeriebenem Kartoffelrösti an Salatbouquet & glasierten Birnenspalten	€ 21,80
---	---------

Dessert

In Zimtbrösel gebackene Topfenknödl auf Zwetschgenröster und Vanillesöß´	€ 9,20
Blutorangen-Parfait trifft Schokoladenmousse auf beschwipster Himbeerglace	€ 9,20