



SERVUS UND GRÜSS GOTT, DIE HERRSCHAFTEN

WAS MÖGENS DENN ESSEN?

... klassisch wienerisch? Na dann, hereinspaziert!
Denn das Franz ist die Heimat der kaiserlichen
Wiener Küche in Luzern.

Lieblingsspeise von Kaiser Franz Joseph war auf jeden
Fall der Tafelspitz. Seine Gäste wurden jedoch nicht
immer satt, denn hatte der Kaiser einmal das Besteck
niedergelegt, durften auch alle anderen nicht mehr
weiteressen.

Natürlich ist das Schnitzel unter den vielen Leckereien
die unangefochtene Nummer 1. Das war auch schon
früher so. In Zeiten in denen das Fleisch knapp und teuer
war, kam es vor, dass in einigen Haushalten der Hausherr
am Sonntagmittag mehrmals kräftig mit der Hand auf
den Küchentisch geschlagen hat. So glaubten wenigstens
die Nachbarn, dass nebenan Schnitzel
geklopft werden.

Nun denn, ob mit Schnitzel, Tafelspitz oder jedem
anderen Gericht – wir wünschen herzlichst...

Mahlzeit!

ZUR JAUSEN

BRETTL JAUSE *

G'selchtes mit Kren, Speck, Liptauer, Kräutertopfen,
Bergkäse, eingelegtes Gemüse

pro Person 19.70

Käsekrainer *

mit Senf und Erdäpfelsalat 16.60

SALAT & SUPPE

Gemischter Salat mit Kürbiskernen *

Sauce nach Wahl: French Dressing oder Hausdressing 14.20

Blattsalat mit Kürbiskernen *

Sauce nach Wahl: French Dressing oder Hausdressing 12.40

Tagessuppe * 12.00

Rindssuppe vom Tafelspitz * 13.00

als Einlage nach Wahl:

Frittaten, Griessnockerl + 2.20 / Fleischstrudel + 3.50

VORSPEISE

Beefsteak Tatar vom Weiderind *


rassig gewürztes Rindstatar,
Rotweinzwiebeln, Kapern, Essiggurken
und getoastetes Toast- oder Schwarzbrot
Tresterbrand 2cl + 8.50

als Vorspeise 24.00
als Hauptspeise 36.00

Tafelspitzsalat *

garniert mit Tomaten, Paprika, Essiggurken,
Ei und Blattsalat

als Vorspeise 28.00
als Hauptspeise 34.00

* Diese Gerichte können Sie den ganzen Tag geniessen (11.30 – 21.00 Uhr)
 vegetarische Gerichte

Gerne dürfen Sie Gerichte auch teilen. Hierfür verrechnen wir
einen Gedeck-Preis von CHF 5.00

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.
Wir verwenden Schweizer Fleisch und beziehen unser Eglifilet aus Deutschland.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

HAUPTGÄNGE

WIENER TAFELSPITZ IN DER SCHÜSSEL

Tafelspitz und Brustkern in der eigenen Suppe
serviert mit Wurzelgemüse, Cremespinat, Salzerdäpfel,
Apfelkren und Schnittlauchsauce

48.00

Wiener Schnitzel*

paniertes Schnitzel vom Kalb,
Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren 49.50

Zwiebelrostbraten

rosa gebratenes Entrecôte an Jus, Röstzwiebeln,
Braterdäpfel und Essiggurken 47.00

Rindsgulasch

serviert mit hausgemachten Spätzle 34.00

Wiener Backhendl

vom Schweizer Freilandhuhn mit Erdäpfel-Vogerlsalat
und frittiertes Petersilie 36.00

Eglifilet im Bierteig*

Blattsalat, Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel
und hausgemachter Remouladensauce 38.40

Käsespätzle* ^{ve}

mit Bergkäse und Röstzwiebeln 27.80

Original karamalisierte Krautfleckerln ^{ve}

Fleckerln, Kraut und Kümmel 27.80

FRANZL'S ERDÄPFELSALAT

Jeden Morgen wird unser Erdäpfelsalat frisch zubereitet: gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Erdäpfel werden mit heisser Suppe übergossen und mit Kresseessig, Öl, roten Zwiebeln, Salz und Senf vermischt. Zum Schluss streuen wir noch etwas Schnittlauch darüber. Probieren wird empfohlen – solange der Tagesvorrat reicht.

DESSERT

APFELSTRUDEL

Hausgemachter Wiener Apfelstrudel
mit Vanilleeis 14.50
mit Vanillesauce 14.50

Kaiserschmarrn

klassischer Kaiserschmarrn mit Marillenröster 19.50
20 Minuten Zubereitungszeit – Trinken's doch ein Glaserl Wein
und der Kaiserschmarrn wird bald bei Ihnen sein.

Coupe Mozart

Mandeleis, Pistazieneis, Mozartlikör, Mozarttaler, Schlagobers 13.50

Coupe Steirer

Vanilleeis, Kürbiskernöl, Kürbiskrokant 13.50

Coupe Sacher

Schokoladeneis, Marillenmarmelade, Schlagobers 13.50

Sissi Sekt

Marillensorbet, Rosé Sekt Kloster am Spitz 13.80

Franzl's Schwips

Zwetschgeneis, Zwetschgenbrand 13.80

Glace und Sorbet

Vanille, Schokolade, Mandel und Pistazie
Marille, Erdbeer, Zitrone und Zwetschge

pro Kugel 4.90 / mit Schlagobers +2.00

◆ KUCHENVITRINE ◆

Nehmen Sie sich Zeit für einen Moment des Genusses.
Werfen Sie einen Blick in unsere Kuchenvitrine.
Hier finden Sie neben Klassikern wie Sachertorte und
Esterhazy-Schnitte auch immer neue süsse Kreationen.
Und denken Sie immer daran: «Egal wie viel Kuchen du isst.
Die Schuhe passen immer»

KULINARISCHER JAHRESKALENDER

BELEBENDER FRÜHLING

Donau-Spargeln – Gemüse mit Köpfchen

Spargel ist eines jener raren Gemüse, die es nach wie vor nur saisonal gibt und nicht das ganze Jahr verfügbar sind.

Wie auch der Bärlauch sind sie die Vorzeichen des nahenden Sommers.

HEIßER SOMMER

Herzhaftes leichtgemacht

Egal ob laue Sommernächte, 30 Grad im Schatten oder Platzregen: herzhaftes Gemüse passt und geht direkt ins Herz.

Tafelspitz isst man in Österreich auch kalt und mariniert mit Kürbiskernöl, Marillen-Knödel im Sommer? Sicher, als

Eis-Marillen-Knödel. Lassen Sie sich von unseren sommerlichen, aber doch klassischen Österreichischen Küche beeindrucken.

UNGEZÄHMTER HERBST

Wild – Wilder – Franz

Die Tage werden kürzer und die Blätter verfärben sich auf magische Weise – Zeit für Wildgerichte, Kastanien und Sturm, wie der Traubenmost am Anfang des Gärstadiums in Österreich genannt wird.

WINTERLICHE FESTTAGSFREUDEN

Festtagsgerichte

Nicht alles, was in Österreich Braten heißt, ist auch ein Braten. So nennt man das Rindsfilet Rindslungenbraten, das

Entrecôte kommt als Zwiebelrostbraten auf den Teller und

Lendenbraten ist die Bezeichnung für ein Filetstück.

*Es war sehr schön,
es hat mich
sehr gefreut!*

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kleiner Schwarzer oder kleiner Brauner	
Espresso	5.20
Grosser Schwarzer oder grosser Brauner	
Doppelter Espresso	6.70
Verlängerter	
Café Crème	5.20

Wiener Melange	
Cappuccino-Espresso, cremig geschäumte Milch und Milchschaum	6.20
Kapuziner	
Espresso Macchiato	5.70

IM GLAS SERVIERT

Kaffee verkehrt	
Latte Macchiato	6.50
Einspänner	
Kaffee mit Schlagobers	6.50
Milchkaffee	6.20
Warme Trinkschokolade	
von der Zotter Schokoladenmanufaktur	6.50
Ovomaltine	
kalt oder warm	5.00
Franzl	
Kaffee, Marillenlikör und Schlagobers	9.50
Mozart	
Kaffee, Mozartlikör, Schlagobers ...	9.50

Kaiser Melange	
Eierlikör, Honig, Weinbrand, Kaffee, Schlagobers	9.50
Maria Theresia	
Kaffee, Orangenlikör, Schlagobers	9.50
Fiaker Kaffee	
Kaffee, brauner Rum, Schlagobers	9.50
Kaffee Freddo	
Kaffee, Milch, Eiswürfel	6.00
Wiener Eiskaffee	
Vanilleglace, Espresso, Schlagobers	
1 Kugel	9.70
2 Kugeln	11.70

TEESPEZIALITÄTEN VON L'ART DU THÉ

Darjeeling G.F.O.P. Bio	
English Breakfast Bio	
Medina - Grüntee-Minze	
Verveine Bio	
Chai Bio	
Rooibos Bourbon	
Earl Grey Supérieur	

Le Paradis Oolong - exotische Früchte	
Symphonie de fruits	
Lapsang Souchang - Rauchtee	
Alpenchic - Kräutertee	
Kamille Bio	
Grüntee Gunpowder Nr. 1	
Jeder Tee	5.20

KALTE GETRÄNKE

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure	
3 dl	3.90
5 dl	5.50
Leitungswasser 5dl	
Leitungswasser ist gratis. Für die Dienstleistung erlauben wir uns CHF 3.50 zu verrechnen.	
Elmer Mineralwasser	
mit / ohne Kohlensäure 5 dl	6.90
Hausgemachte Limonaden	
Zitrone, Orange, Holunder und Eistee	
3 dl	6.00
5 dl	8.00

Kalte / heisse Zitrone	5.50
Ingwer Limonade 3dl	6.00
Almdudler 3.5 dl	5.50
Ramseier Apfelschorle 3.3 dl	5.50
Sinalco Cola / Cola Zero 3.3 dl	5.50
Tonic, Bitter Lemon Gasco 2 dl	5.50
Aperitivo Bitter Gasco 2 dl	5.50
Red Bull 2.5 dl	7.00
Tomatensaft Michel 2 dl	5.50
Frischer Orangensaft 2 dl	7.50
Traubensaft weiss, Tschermonegg, Südsteiermark 2 dl	6.50

BIER

Gösser Export	
2 dl	5.00
3 dl	6.00
5 dl	9.00

Radler (Gösser und Almdudler)	
2 dl	5.00
3 dl	6.00
5 dl	9.00

Pale Ale Bierol 3.3 dl 7.50

Edelweiss Weissbier 5 dl 9.50

Braunstern 100 % Schweiz 3.3 dl ... 6.50

Einsiedler
alkoholfrei 3.3 dl

APERRO

Gurktaler Alpenkräuter 2 cl 5.50

Kalê Kräuterlikör 2 cl 7.50

Burschik's Vermouth
Klassik 4 cl

Red 4 cl

Campari 25 %, 4 cl 7.00

Campari Orange 9.50

Cynar 12.5 %, 4 cl 7.00

Cynar Orange 9.50

Aperol Spritz 14.00

Almhugo
Holunderblütensirup, Sekt,
Almdudler, Limette, Minze

ohne Alkohol

G'spritzer 2 dl 12.00

Kaiserspritzer
Weisswein, Holunderlimonade 2 dl ..

Kaiser Kir
Champagner, Marillenlikör

Erzherzog Kir
Sekt, Marillenlikör

SCHNAPSERL & LONGDRINKS

Familie Hochstrasser
Schilcher Tresterbrand 40% 2 cl

Marillenbrand 40% 2 cl

Quittenbrand 40% 2 cl

Alois Gölles
Obstler 40% 2 cl

Himbeerschnaps 40% 2 cl

Vogelbeerschnaps 40% 2 cl

Familie Rochelt
Wachauer Marille 50% 2 cl

Quittenschnaps 50% 2 cl

Annia's Gin 50% 2 cl

Gin Organic
Distillerie Farthofer Josef V. 40%
2 cl

4 cl

Vodka Organic
Distillerie Farthofer Josef V. 40%

2 cl

4 cl

Rum Organic
Distillerie Farthofer Josef V. 40%

2 cl

4 cl

Zusätze:
Orangensaft

Limonade

Cola, Tonic oder Bitter Lemon ...

Red Bull

OFFENWEINE

WEISS

Grüner Veltliner
Weingut Bründlmayer, Kamptal,
Niederösterreich 1 dt 8.50

Riesling Ried Rosengarten
Josef Dockner, Kremstal,
Niederösterreich 1 dt 9.50

Wiener Gemischter Satz
Mayer am Pfarrplatz, Wien 1 dt 9.00

SEKT UND CHAMPAGNER

Rosé Brut Sekt
Blafränkisch • Syrah • Zweigelt •
Cabernet Sauvignon
Kloster am Spitz, Neusiedlersee,
Burgenland 1 dt 11.00

Edouard Brun Premier Cru
Pinot Noir • Chardonnay
Aÿ, Champagne,
Frankreich 1 dt 14.00

ROSÉ

Langenloiser Rosé
Zweigelt
Weingut Bründlmayer,
Kamptal, Niederösterreich 1 dt 8.50

ROT

Cuvée Franz
Merlot, Cabernet Sauvignon,
René Pöckl, Neusiedlersee
Burgenland 1 dt 9.00

Blafränkisch Moric
Roland Velich, Leithaberg,
Burgenland, 1 dt 9.50

Zweigelt Joe Reserve
Josef Dockner, Kremstal,
Niederösterreich 1 dt 8.50