



# 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\* <sup>ve</sup>

mit Bergkäse und Röstzwiebeln 27.80

### Original karamalisierte Krautfleckerln <sup>ve</sup>

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

<b>Kleiner Schwarzer oder kleiner Brauner</b>	
Espresso .....	5.20
<b>Grosser Schwarzer oder grosser Brauner</b>	
Doppelter Espresso .....	6.70
<b>Verlängerter</b>	
Café Crème .....	5.20

<b>Wiener Melange</b>	
Cappuccino-Espresso, cremig geschäumte Milch und Milchschaum .....	6.20
<b>Kapuziner</b>	
Espresso Macchiato .....	5.70

## IM GLAS SERVIERT

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

<b>Kaiser Melange</b>	
Eierlikör, Honig, Weinbrand, Kaffee, Schlagobers .....	9.50
<b>Maria Theresia</b>	
Kaffee, Orangenlikör, Schlagobers .....	9.50
<b>Fiaker Kaffee</b>	
Kaffee, brauner Rum, Schlagobers .....	9.50
<b>Kaffee Freddo</b>	
Kaffee, Milch, Eiswürfel .....	6.00
<b>Wiener Eiskaffee</b>	
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

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

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

# BIER

<b>Gösser Export</b>	
2 dl .....	5.00
3 dl .....	6.00
5 dl .....	9.00
<b>Radler (Gösser und Almdudler)</b>	
2 dl .....	5.00
3 dl .....	6.00
5 dl .....	9.00
<b>Pale Ale Bierol 3.3 dl .....</b>	<b>7.50</b>
<b>Edelweiss Weissbier 5 dl .....</b>	<b>9.50</b>
<b>Braunstern 100 % Schweiz 3.3 dl ...</b>	<b>6.50</b>
<b>Einsiedler</b>	
alkoholfrei 3.3 dl .....	6.50

# APERERO

<b>Gurktaler Alpenkräuter 2 cl .....</b>	<b>5.50</b>	<b>Almhugo</b>	
<b>Kalê Kräuterlikör 2 cl .....</b>	<b>7.50</b>	Holunderblütensirup, Sekt,	
<b>Burschik's Vermouth</b>		Almdudler, Limette, Minze .....	14.00
Klassik 4 cl .....	7.00	ohne Alkohol .....	8.50
Red 4 cl .....	7.00	<b>G'spritzer 2 dl .....</b>	<b>12.00</b>
<b>Campari 25 %, 4 cl .....</b>	<b>7.00</b>	<b>Kaiserspritzer</b>	
<b>Campari Orange .....</b>	<b>9.50</b>	Weisswein, Holunderlimonade 2 dl ..	12.00
<b>Cynar 12.5 %, 4 cl .....</b>	<b>7.00</b>	<b>Kaiser Kir</b>	
<b>Cynar Orange .....</b>	<b>9.50</b>	Champagner, Marillenlikör .....	17.50
<b>Aperol Spritz .....</b>	<b>14.00</b>	<b>Erzherzog Kir</b>	
		Sekt, Marillenlikör .....	13.50

# SCHNAPSERL & LONGDRINKS

<b>Familie Hochstrasser</b>		<b>Gin Organic</b>	
Schilcher Tresterbrand 40% 2 cl ....	8.50	Distillerie Farthofer Josef V. 40%	
Marillenbrand 40% 2 cl .....	8.50	2 cl .....	6.70
Quittenbrand 40% 2 cl .....	8.50	4 cl .....	13.00
<b>Alois Gölles</b>		<b>Vodka Organic</b>	
Obstler 40% 2 cl .....	7.60	Distillerie Farthofer Josef V. 40%	
Himbeerschnaps 40% 2 cl .....	18.70	2 cl .....	8.70
Vogelbeerschnaps 40% 2 cl .....	19.40	4 cl .....	17.00
<b>Familie Rochelt</b>		<b>Rum Organic</b>	
Wachauer Marille 50% 2 cl .....	16.80	Distillerie Farthofer Josef V. 40%	
Quittenschnaps 50% 2 cl .....	13.90	2 cl .....	7.10
Annia's Gin 50% 2 cl .....	16.50	4 cl .....	14.00
		<b>Zusätze:</b>	
		Orangensaft .....	+3.00
		Limonade .....	+3.00
		Cola, Tonic oder Bitter Lemon ...	+4.00
		Red Bull .....	+5.00

# 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

# FRÜHSTÜCK IM 3/4 TAKT

SAMSTAG, SONNTAG 9.00 – 11.30

## BASIS-FRÜHSTÜCK

### Der Start in einen genussreichen Tag 15.80

1 Kaffee-, Milch- oder Teegetränk  
1 dl frischer Orangensaft  
dazu auf unserer Étagère  
Gebäck, Butter, hausgemachte  
Marmelade

## KLASSIKER

### Fitness Frühstück 18.40

1 Kaffee-, Milch- oder Teegetränk  
1 dl frischer Orangensaft  
Porridge mit Früchten

### Kaiserfrühstück 38.40

Basis-Frühstück und  
1 Eierspeise nach Wahl  
Fleisch- und Käseteller  
Joghurt mit Knuspermüsli  
und Früchten

+ 1 Glas Champagner 10.00

## FÜR INDIVIDUALISTEN

Kaisersemmel ..... 2.20  
Croissant ..... 2.80

Fleisch- und Käseteller ..... 10.50  
Porridge mit Früchten ..... 8.90

Hausgebeizter Lachs  
mit Kräutertropfen  
und Honig-Senf-Gurkerl ..... 19.50

### EIn oder ZWEl

1 Ei im Glas ..... 3.90  
Eierspeis (Rührei) aus 2 Eiern ..... 8.50  
2 Spiegeleier ..... 8.50  
1 Spiegelei mit gebratenem Speck ... 8.50

Ei Florentine mit Spinat  
und Hollandaise auf Toast ..... 10.50

Ei Benedict mit G'selchtem  
und Hollandaise auf Toast ..... 11.50

Ei Royal mit Graved Lachs  
und Hollandaise auf Toast ..... 11.50

### Im Glas zum Aufwachen

Griechischer Joghurt,  
Knuspermüsli, frische Früchte ..... 8.50

### Frisch, fruchtig, saftig

Frischer Orangensaft ..... 2 dl .. 7.50  
Rosé Sekt ..... 1 dl .. 11.00  
Champagner ..... 1 dl .. 14.00

*Eine Mahlzeit  
ohne Wein nennt  
man Frühstück*

