



FRANZ

Grüss Gott die Herrschaften, was mögens denn essen?

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

Doch eins vorweg: Wer meint, dass es sich bei der Wiener Küche nur um «österreichische» Speisen handelt, irrt gewaltig. Denn wenn man von Wiener Küche spricht, meint man ein multikulturelles Sammelsurium von Rezepten aus allen Gebieten der Habsburger Monarchie und darüber hinaus. Palatschinken aus Rumänien, Gulasch aus Ungarn und der Strudel gar aus Arabien.

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 JAUSE

BRETTL JAUSE

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

pro Person 16.50

Gebackener Camembert ^{VP}

gefüllt mit Preiselbeeren auf gepickelter Mairübe
dazu Schnittlauchbutterbrot 17.50

SALAT & SUPPE

Häuptlsalat

Kräuter-Ei-Vinaigrette 9.80

Kirschparadeisersalat ^{VP}

mit gebratenen Frühlingslauch-Reislaibchen 13.40

Rindssuppe vom Tafelspitz 9.20

Als Einlage nach Wahl:

Fritatten + 2.00 / Fleischstrudel + 3.50

VORSPEISEN

Sommerliches Fisolenkühlein ^{VP} *

mit geschmortem Chicorée und Zitronen-Knoblauchcreme 14.30

Flusskrebse

auf Dillcreme mit Zwergorangenkompott
und Sommerkürbis 19.80

Beefsteak Tatare vom Weiderind

Rindstatar mit Fenchelkirschen, Grammeln
und hausgemachtem Brioche

als Vorspeise 24.00

als Hauptspeise 36.00

^{VP} vegetarische Gerichte

* Die gekennzeichneten Gerichte servieren wir ab 18.00 Uhr.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Flusskrebse: Estland

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.

HAUPTGÄNGE

WIENER TAFELSPITZ IN DER SCHÜSSEL

Tafelspitz, Brustkern und Markbein
in der eigenen Suppe
serviert mit Wurzelgemüse, Cremespinat, Salzerdäpfel,
Apfel- und Semmelkren und Schnittlauchsauce

42.00

Wiener Schnitzel

paniertes Schnitzel vom Kalb
Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren 48.00

Paprika Hendl

mit Szegediner Krautsalat und warmen Topfenbrot 35.60

Brategli *

auf Melanzanikompott und Folienkartoffel
mit Speck-Röstzwiebel-Creme 40.20

Bergkräuterknödel ^{ve}

auf Wiesenschwammerlragout
mit knusprigen Bröseln 28.60

Dreierlei vom Karfiol ^{ve} *

mit Petersiliencreme 25.20

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 Estragonsenf vermischt.

Zum Schluss streuen wir noch etwas Schnittlauch darüber.

Probieren wird empfohlen – solange der Tagesvorrat reicht.

DESSERT

APFELSTRUDEL

Hausgemachter Wiener Apfelstrudel
mit Vanilleeis 12.20
mit Vanillesauce 14.20

Kaiserschmarrn

Klassischer Kaiserschmarrn mit Marillenkompott 15.50
20 Minuten Zubereitungszeit – Trinken's doch ein Glaserl Wein
und der Kaiserschmarrn wird bald bei Ihnen sein.

Hausgemachter Eis-Marillen-Knödel

mit Brösel 12.20

◆ KUCHENVITRINE ◆

Nehmen Sie sich Zeit für einen Moment des Genusses.

Werfen Sie einen Blick in unsere Kuchenvitrine
und lassen Sie sich überraschen, was unser
Pâtissier Harald Grösslinger zubereitet hat. Nebst Klassikern
wie Sachertorte und Esterhazy-Schnitte, findet man auch
immer wieder neue süsse Kreationen.

Und für die Liebsten zuhause oder für den eigenen Notvorrat:

all die feinen Kuchen und Torten bieten wir auch – sicher
verpackt – zum Mitnehmen an. Neu können die Kuchen und
Torten direkt über das Online-Bestellformular mindestens
vier Tage im Voraus bestellt und vor Ort abgeholt werden.

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

FRÜHSTÜCK IM 3/4 TAKT

SAMSTAG, SONNTAG, FEIERTAGE 9.00 – 11.45

BASIS-FRÜHSTÜCK

Der Start in einen genussreichen Tag 13.80

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

KLASSIKER

Kipferl Frühstück 9.40

1 Kaffee-, Milch- oder Teegetränk
Croissant mit Butter und Marmelade

Kleines süßes Frühstück 13.20

Kleiner Brauner und ein Stück
hausgemachter Guglhupf

Kaiserfrühstück 36.40

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

+ 1 Glas Champagner 10.00
+ Zum Teilen pro Person 8.60

FÜR INDIVIDUALISTEN

Kaisersemmel.....1.80
Croissant.....1.50

Fleisch- und Käseteller..... 9.50

Hausgebeizter Lachs
mit Kräutertropfen
und Honig-Senf-Gurkerl19.50

EIn oder ZWEl

1 Ei im Glas3.50
Eierspeis (Rührei) aus 2 Eiern.....7.50
2 Spiegeleier7.50
1 Spiegelei mit gebratenem Speck...7.50

Ei Florentine mit Spinat
und Hollandaise auf Toast..... 9.50

Ei Benedict mit G'selchtem
und Hollandaise auf Toast.....10.50

Ei Royal mit Graved Lachs
und Hollandaise auf Toast.....10.50

Im Glas zum Aufwachen

Griechischer Joghurt,
Knuspermüsli, frische Früchte7.50

Frisch, fruchtig, saftig

Frischer Orangensaft2 dl ... 6.50
Rosé Sekt1 dl.....9.00
Champagner1 dl....12.00

*Eine Mahlzeit
ohne Wein nennt
man Frühstück*

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 vvnahenden Sommers.

HEIßER SOMMER

Der Heurige

An einem warmen Sommerabend in einem Heurigen sitzen mit Blick auf die Weinberge und den weißen G'spritzten und eine Brettljause vor sich – besser wird es oft nicht mehr. Der Heurige, oder in der Steiermark der Buschenschank, sind Gaststätten, die ausschließlich Eigenprodukte verkaufen.

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 Entrecote kommt als Zwiebelrostbraten auf den Teller und Lendenbraten ist die Bezeichnung für ein Filetstück.

ECHTE WIENER WIRTSHAUSKÜCHE

Wir starten deftig ins Jahr

Bauernschmaus oder Hausmannskost. Wie man es auch nennen mag – schmecken tut's auf jeden Fall. Zum Jahreswechsel geht es mit Fiaker Gulasch und Oma's Beuschel deftig weiter.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kleiner Schwarzer oder kleiner Brauner
Espresso 4.90

Grosser Schwarzer oder grosser Brauner
Doppelter Espresso 6.50

Verlängerter
Café Crème 4.90

Wiener Melange
Cappuccino-Espresso, cremig geschäumte Milch und Milchschaum 6.00

Kapuziner
Espresso Macchiato 5.20

Kaiser Melange
Eierlikör, Honig, Weinbrand, Espresso, Schlagobers 9.50

IM GLAS SERVIERT

Kaffee verkehrt
Latte Macchiato 6.50

Einspänner
Kaffee mit Schlagobers 6.50

Milchkaffee 6.00

Warme Trinkschokolade
von der Zotter
Schokoladenmanufaktur 6.50

Ovomaltine 5.00
kalt oder warm

Franzl
Kaffee, Marillenlikör
und Schlagobers 9.50

Mozart
Kaffee, Mozartlikör, 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 4.90
English Breakfast Bio 4.90
Medina - Grüntee-Minze 4.90
Verveine Bio 4.90
Chai Bio 4.90
Rooibos Bourbon 4.90

Le Paradis Oolong - exotische
Fruchtmischung 4.90
Symphonie de fruits 4.90
Lapsang Souchang - Rauchtee 4.90
Alpenchic - Kräutertee 4.90
Kamille Bio 4.90
Grüntee Gunpowder Nr. 1 4.90

KALTE GETRÄNKE

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure
3 dl 3.50
5 dl 5.00

Elmer Mineralwasser
mit / ohne Kohlensäure 5 dl 6.50

Hausgemachte Limonaden
Zitrone, Orange, Holunder und Eistee
3 dl 4.90
5 dl 7.50

Kalte/heisse Zitrone 4.50

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 6.50

Traubensaft weiss, Tschermonegg, Südsteiermark 2 dl 6.50

BIER

Gösser Export		
2 dl.....	4.20	
3 dl.....	5.50	
5 dl.....	8.00	
Radler (Gösser und Almdudler)		
2 dl.....	4.20	
3 dl.....	5.50	
5 dl.....	8.00	
Pale Ale Bierol 3.3 dl.....		7.50
Edelweiss Weissbier 5 dl.....		9.00
Einsiedler Lager 3.3 dl.....		6.50
Einsiedler alkoholfrei 3.3 dl.....		6.50
Möhl Saft vom Fass trüb 5 dl.....		8.50
Möhl Saft vom Fass trüb alkoholfrei 5 dl.....		8.50

APERERO

Gurktaler Alpenkräuter 2 cl.....	5.50	Aperol Spritz.....	12.00
Kalè Kräuterlikör 2 cl.....	7.50	Almhugo	
Burschik's Vermouth		Holunderblütensirup, Sekt,	
Klassik 4 cl.....	7.00	Almdudler, Limette, Minze.....	12.00
Red 4 cl.....	7.00	ohne Alkohol.....	8.00
Campari 4 cl.....	7.00	G'spritzer 2 dl.....	8.50
Campari Orange.....	9.50	Kaiserspritzer	
Cynar 4 cl.....	7.00	Weisswein, Holunderlimonade 2 dl..	8.50
Cynar Orange.....	9.50	Kaiser Kir	
		Champagner, Marillenlikör.....	15.20
		Erzherzog Kir	
		Sekt, Marillenlikör.....	12.20

SCHNAPSERL & LONGDRINKS

Familie Hochstrasser		Gin Organic	
Schilcher Tresterbrand 40 % 2 cl....	7.00	Distillerie Farthofer Josef V.	
Marillenbrand 40 % 2 cl.....	7.60	2 cl.....	6.70
Quittenbrand 40 % 2 cl.....	7.80	4 cl.....	13.00
Alois Gölles		Vodka Organic	
Obstler 40 % 2 cl.....	7.60	Distillerie Farthofer Josef V.	
Himbeerschnaps 40 % 2 cl.....	18.70	2 cl.....	8.70
Vogelbeerschnaps 40 % 2 cl.....	19.40	4 cl.....	17.00
Familie Rochelt		Rum Organic	
Wachauer Marille 50% 1 cl.....	16.80	Distillerie Farthofer Josef V.	
Quittenschnaps 50% 1 cl.....	13.90	2 cl.....	7.10
Annia's Gin 50% 1 cl.....	16.50	4 cl.....	14.00
		Zusätze:	
		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

Wiener Gemischter Satz

Mayer am Pfarrplatz, Wien 1 dt..... 8.50

Riesling Ried Rosengarten

Josef Dockner, Kremstal,
Niederösterreich 1 dt 8.50

Chardonnay

Gerhard Markowitsch, Carnuntum
Niederösterreich 1 dt 8.50

Tement Blanc

Sauvignon Blanc • Weissburgunder •
Welschriesling
Tement, Südsteiermark,
Steiermark 1 dt..... 8.50

SEKT UND CHAMPAGNER

Rosé Brut Sekt

Blaifränkisch • Syrah • Zweigelt •
Cabernet Sauvignon
Kloster am Spitz, Neusiedlersee,
Burgenland 1 dt 9.00

Edouard Brun Premier Cru

Pinot Noir • Chardonnay
Aÿ, Champagne,
Frankreich 1 dt..... 12.00

ROSÉ

Kumarod Rosé

Zweigelt • Blaifränkisch
Weingut Johann Schwarz,
Neusiedlersee, Burgenland 1 dt 8.00

Langenloiser Rosé

Zweigelt
Weingut Bründlmayer,
Kamptal, Niederösterreich 1 dt 8.50

ROT

Zweigelt Joe Reserve

Josef Dockner, Kremstal,
Niederösterreich 1 dt 8.50

Blaifränkisch

René Pöckl
Neusiedlersee, Burgenland 1 dt..... 8.50

Kumarod Rot

Zweigelt • Cabernet Sauvignon • Merlot
Johann Schwarz, Neusiedlersee,
Burgenland 1 dt 8.50

Cuvée Franz

Merlot • Cabernet Sauvignon
René Pöckl,
Neusiedlersee Burgenland 1 dt..... 9.50

SÜSSWEIN

Zweigelt Spätlese

Weingut Rosenhof, Neusiedlersee,
Burgenland 5 cl..... 6.00