



FRANZ

FRÜHSTÜCK IM 3/4 TAKT

SAMSTAG, SONNTAG 9.00 – 11.30

BASIS-FRÜHSTÜCK

Der Start in einen genussreichen Tag 13.80

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

KLASSIKER

Fitness Frühstück 16.40

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

Kaiserfrühstück 36.40

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

+ 1 Glas Champagner 10.00

FÜR INDIVIDUALISTEN

Kaisersemmel.....1.80
Croissant 2.80

Fleisch- und Käseteller.....9.50
Porridge mit Früchten 8.90

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

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 Orangensaft 2 dl ... 6.50
Rosé Sekt1 dl... 9.00
Champagner1 dl... 12.00

*Eine Mahlzeit
ohne Wein nennt
man Frühstück*

KLEINE KARTE

14.00 BIS 18.00 UHR

Brettl Jause

G'selchtes mit Kren, Speck, Liptauer, Kräutertopfen,
Bergkäse und eingelegtes Gemüse **pro Person 18.50**

Käsekrainer mit Senf

und Erdäpfelsalat **14.20**

Tafelspitzsalat

garniert mit Tomaten, Paprika, Essiggurken,
roten Zwiebeln, Ei und Blattsalat **33.60**

Original karamalisierte Krautfleckerln ^{ve}

Fleckerln, Kraut, Zwiebeln und Kümmel **27.80**

Eglifiletknusperli in Kürbispanade

Blattsalat, Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel
und hausgemachter Sauce Remoulade **32.40**

Wiener Schnitzel

paniertes Schnitzel vom Kalb
Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren **48.00**

Gemischter Salat mit Knusperkernen ^{ve}

Sauce nach Wahl: French Dressing oder Hausdressing **12.20**

Blattsalat mit Knusperkernen ^{ve}

Sauce nach Wahl: French Dressing oder Hausdressing **9.80**

Tagessuppe ^{ve} 12.00

^{ve} 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 ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.

ZUR JAUSEN

BRETTL JAUSE

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

pro Person 18.50

SALAT & SUPPE

Tagessuppe ^{VP} 12.00

Rindsuppe vom Tafelspitz 13.00

als Einlage nach Wahl:

Fritatten, Griessnockerl, Kaspressknödel, Gemüse + 2.20 / Fleischstrudel + 3.50

Blattsalat mit Knusperkernen ^{VP}

Sauce nach Wahl: French Dressing oder Hausdressing 9.80

Gemischter Salat mit Knusperkernen ^{VP}

Sauce nach Wahl: French Dressing oder Hausdressing 12.20

VORSPEISEN

Kürbistascherln mit Safran-Kürbis-Fond ^{VP}

und Kürbisblüten 18.60

Beefsteak Tatar vom Weiderind

rassig gewürztes Rindstatar mit Eigelbcreme,

Rotweinzwiebeln, Kapern, Essiggurken

und getoastetem Briochetoast oder Schwarzbrot

als Vorspeise 24.00

als Hauptspeise 36.00

Pannonische Fischsuppe

mit Hecht-Nockerl, Erdäpfel- und Paprikaeinlage 19.20

HAUPTGÄNGE

WIENER TAFELSPITZ IN DER SCHÜSSEL

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

46.00

Wiener Schnitzel

paniertes Schnitzel vom Kalb,
Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren 48.00

Spanferkel

an Bierjus mit Sauerkraut und Kürbiskern-Serviettenknödel 44.00

Zwiebelrostbraten

rosa gebratenes Entrecote an Jus, Röstzwiebeln,
Bratapfel und Essiggurken 42.00

Rindsgulasch

serviert mit hausgemachten Spätzle 32.00

Knuspriges ganzes Stubenküken aus dem Ofen

mit gebackenem saisonalem Gemüse, Erdäpfeln und Sauerrahmdip 34.00

Forellenfilet

mit Schwammerl-Tee und Kürbis-Gnocchi 32.40

Rote Beete-Pflanzerl ^{ve}

mit Cashew-Sellerie-Püree, Rote Beete-Himbeer-Jus und Wurzelgemüse 30.00

Original karamalisierte Krautfleckerln ^{ve}

Fleckerln, Kraut, Zwiebeln 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 13.50
mit Vanillesauce 15.80

Kaiserschmarrn

klassischer Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster 16.20
20 Minuten Zubereitungszeit – Trinken's doch ein Glaserl Wein
und der Kaiserschmarrn wird bald bei Ihnen sein.

Kastanien-Griessknödel

mit Kürbiskernbrösel, Rumrosinen und Quittenmus 16.80

Coupe Mozart

Mandeleis, Pistazieneis, Mozartlikör, Mozarttaler, Schlagobers 12.50

Coupe Steirer

Vanilleeis, Kürbiskernöl, Kürbiskrokant 9.50

Coupe Sacher

Schokoladeneis, Marillenmarmelade, Schlagobers 12.50

Franzl's Schwips

Zwetschgeneis, Zwetschgenbrand 14.50

Eiszwetschgen-Knödel

mit Zwetschgenröster 15.20

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 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	5.00
Grosser Schwarzer oder grosser Brauner	
Doppelter Espresso	6.50
Verlängerter	
Café Crème	5.00

Wiener Melange	
Cappuccino-Espresso, cremig geschäumte Milch und Milchschaum	6.00
Kapuziner	
Espresso Macchiato	5.40

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	5.00
kalt oder warm	
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	5.40
Ingwer Tee, bio fairtrade 3dl	6.50

KALTE GETRÄNKE

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure	
3 dl.....	3.50
5 dl.....	5.00
Leitungswasser	
Leitungswasser ist gratis. Für die Dienstleistung erlauben wir uns CHF 4.00 zu verrechnen.	
Elmer Mineralwasser	
mit / ohne Kohlensäure 5 dl	6.50
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	6.50
Traubensaft weiss, Tschermonegg, Südsteiermark 2 dl	6.50

BIER

Gösser Export	
2 dl.....	4.50
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

APERERO

Gurktaler Alpenkräuter 2 cl.....	5.50	Aperol Spritz.....	12.00
Kalê 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% 2 cl.....	16.80	Distillerie Farthofer Josef V.	
Quittenschnaps 50% 2 cl.....	13.90	2 cl.....	7.10
Annia's Gin 50% 2 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 dl 8.50

Wiener Gemischter Satz

Mayer am Pfarrplatz, Wien 1 dl..... 9.00

Riesling Ried Rosengarten

Josef Dockner, Kremstal,
Niederösterreich 1 dl 9.50

Rotgipfler-Zierfandler

Stift Klosterneuburg
Wien 1 dl 9.50

Tement Blanc

Sauvignon Blanc • Weissburgunder •
Welschriesling
Tement, Südsteiermark,
Steiermark 1 dl..... 9.50

SEKT UND CHAMPAGNER

Rosé Brut Sekt

Blaufränkisch • Syrah • Zweigelt •
Cabernet Sauvignon
Kloster am Spitz, Neusiedlersee,
Burgenland 1 dl..... 9.50

Edouard Brun Premier Cru

Pinot Noir • Chardonnay
Aÿ, Champagne,
Frankreich 1 dl.....13.00

ROSÉ

Langenloiser Rosé

Zweigelt
Weingut Bründlmayer,
Kamptal, Niederösterreich 1 dl 8.50

ROT

Zweigelt Joe Reserve

Josef Dockner, Kremstal,
Niederösterreich 1 dl 8.50

Tribus

Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt
Jacqueline Klein
Andau, Burgenland 1 dl.....10.00

Cuvée Franz

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