Franziskaner
Wirtshaus und Biergarten

Wir laden Sie herzlich ein, schöne Stunden in unserem Wirtshaus und Biergarten Franziskaner Garten zu verbringen und freuen uns auf Sie, Ihre Familie und Freunde.

Franziskaner Wirtshaus und Biergarten
Friedenspromenade 45
81827 München
Telefon: 089.4300996
Fax: 089.43759211
E-Mail: info@franziskanergarten.de
www.franziskanergarten.de

Öffnungszeiten Wirtshaus:
Täglich von 10.00 bis 24.00 Uhr

Öffnungszeiten Biergarten
März bis Oktober bei Sonnenschein
von 11.00 bis 22:30

Franziskaner
Wirtshaus und Biergarten

Sehr geehrte Gäste,

Wir bedanken uns sehr, für Ihr Interesse Ihre Feierlichkeit in unserem Franziskanergarten auszurichten.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge, die Ihnen als Anregung dienen sollen.

Wir verwenden frische und saisonale Produkte. Bitte fragen Sie nach unseren jahreszeitlich gebundenen Gerichten wie Spargel, Schwammerl, Wild, und vielem mehr …

Bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke sind wir gerne jederzeit für Sie persönlich oder telefonisch erreichbar.

Wir freuen uns heute schon auf Sie

Markus Huber und sein Team

Franziskaner
Wirtshaus und Biergarten

Räumlichkeiten:

Jägerstub´n:	Abgetrennter Raum bis max. 30 Personen
Große Stub´n:	Offener Raum bis max. 65 Personen
Wirtsstub´n:	Offener Raum bis max. 25 Personen
Franziskaner Alm:	Freistehende Hütte bis max. 30 Personen
Gartenstüberl:	Abgetrennter Raum bis max. 80 Personen (exklusiv Mindestumsatz € 2000,00)
Bedienter Garten:	bis max. 180 Personen

Unsere gemütliche und beheizbare Franziskaner Alm können Sie für einen Mindestverzehr von € 600,00 buchen.

Nachtzuschlag:

Unser Wirtshaus schleißt 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 € 75,00

Franziskaner
Wirtshaus und Biergarten

Tischdekoration:

Die Tischdekoration stellen wir nach Ihren Wünschen und Vorstellungen ob festlich oder bayrisch, traditionell zusammen. Wir erlauben uns zu berechnen:

* pro Tischdecke	€ 5,00
* pro Stoffserviette	€ 1,80
* pro Menükarte	€ 1,80
*pro Stehtisch mit Stretchhusse	€ 15,00

Frau Huber steht Ihnen mit Rat und Tat für die blumige Dekoration zur Seite…

Kuchen und Torten:

Wir arbeiten mit einem hervorragenden Konditor zusammen und organisieren Ihnen gerne Ihren Kuchen!

Bei selbst mitgebrachtem Kuchen fällt ein Tellergeld von € 1,80 pro Person an.

Franziskaner
Wirtshaus und Biergarten

Empfang

Prosecco 0,1l	€ 3,40

Prosecco mit

-	Rhabarber-/Orangensaft 0,1l	€ 3,40
-	Holunderblütensirup 0,1l	€ 3,70
-	Aperol 0,1l	€ 3,70
	-	
-	Lillet Roseberry 0,1l	€ 3,70
-	Sanbitter Orangensaft 0,2l	€ 4,50

Großes Brotzeitbrett´l

zum Empfang auf den Tischen eingedeckt
mit bayerischen Spezialitäten von Wurscht und Käs` dazu gibt's a Bauernbrot

Pro Person € 8,50

Broter`l

Schnittlauch- und Schmalz-Broterl
mit einem Bund Radieserl
(Ab 5 Personen)

Pro Person € 2,20

Töpfer`l

Brotkorb mit dreierlei Aufstrichen,
Faßbutter, Griebenschmalz und Kräuterfrischkäs
(Ab 5 Personen)

Pro Person € 2,50

Franziskaner
Wirtshaus und Biergarten

Special Events

Spanferkel-Grillen

Wir grillen ein ganzes Spanferkel am Spieß vor Ihren Augen,
dazu gibt's bayerische Beilagen! (Ab 25 Personen, nur im Sommer)

Pro Person € 22,50

Reind`lessen

Die traditionelle und gesellige Art aus einem Reindl verschiedene bayerische Spezialitäten gemeinsam zu genießen!

Mit a Stückerl knuspriger Ente, ofenfrischer Schweinsbraten
& glasierte Kalbshax´n,
dazu servieren wir zweierlei Knödl, Apfelblaukraut & a Soß´

Pro Person € 19,50

Sie haben eigene Vorstellungen?

Sprechen Sie mit uns und wir versuchen diese,
soweit es uns möglich ist, zu verwirklichen!

Franziskaner
Wirtshaus und Biergarten

Menüvorschläge Sommer

****Juni bis Ende August****

Menüvorschlag 1

Strauchtomatensuppe
mit Basilikumschaum und Knoblauchcroutons
****
Spanferkelbraten von der Brust und Keule
mit Franziskaner Dunkelbiersoße,
zweierlei Knödl und Speck-Krautsalat
****
Apfelkücherl mit Zimt-Zucker,
dazu Vanilleeis auf marinierten Erdbeeren

Menüpreis pro Person € 27,80

Menüvorschlag 2

Schwammerlsupp´n
mit Speckkrust´ln und Kartoffelstroh
****
„Böfflamod“ vom bayrischen Ochsen
in kräftiger Burgundersoß´mit Rosmarin,
dazu Serviettenknödl und sommerliches Marktgemüse
****
Panna Cotta auf Waldbeergrütze

Menüpreis pro Person € 28,80

Menüvorschlag 3

Brätnockerl in kräftiger Ochsenbrühe mit Sherry
****
Rosa gebratenes Kalbskotelette
mit gegrillten Pfifferlingen an Kräuterlinguine
****
Joghurtterrine mit Bisquit und beschwipsten Heidelbeeren

Menüpreis pro Person € 31,80

Franziskaner
Wirtshaus und Biergarten

Alternativen

Vegetarisches Gericht

Risotto mit gebratenen Pfifferlingen,
Gartenkräutern und gehobeltem Parmesan

€ 15,80

Fischgericht

See-Saiblingsfilet in Zitronenbutter gebraten
auf jungem Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln

€ 17,80

Veganes Gericht

Gebratene Rosmarin-Polenta
mit Kräuterpilzen auf Pflücksalat

€ 15,80

Hinweis:

Unsere Menüs können Marktbedingt geringe Änderungen aufweisen.
Bitte entscheiden Sie sich einheitlich für ein Menü.
Eine Auswahl mehrerer Vor-, Haupt- und Nachspeisen ist nur bedingt und nur nach Absprache möglich. Für diese Einschränkung bitten wir im Interesse unserer Gäste um Verständnis.

Franziskaner
Wirtshaus und Biergarten

Herbstlicher Menüvorschlag „1“

September bis Ende Oktober

Kürbis-Ingwerschaumsupp´n mit gerösteten Kürbiskernen

***

¼ Bauernente frisch aus dem Rohr
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödl
oder
Kabeljaurücken-Filet auf Kräuterrisotto
mit geschmolzenen Kirschtomaten & gehobeltem Parmesan

***

Hausg´machtes Tiramisu

Menüpreis „Ente“ € 25,50
Menüpreis „Kabeljau“ € 29,50

Herbstlicher Menüvorschlag „2“

Steinpilzcrémesupp´n mit Pistaziennockerl und Kartoffelstroh

***

Glasierter Hirschbraten aus der Keule
mit Wildpreiselbeer –Birne , Rosenkohlgemüse
und Nuss-Schupfnudeln
oder
Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Kräuterpfifferlingen und Risolee-Kartoffeln

***

Blutorangen-Parfait trifft Schokoladenmousse
auf beschwipster Himbeerglace

Menüpreis € 33,80

Franziskaner
Wirtshaus und Biergarten

Herbstlicher Menüvorschlag „3“

Brez´nknödl-Carpaccio mit Schnittlauch-Vinaigrette
und gebratenen Pfifferlingen

***

Rosa gebratene Barberie Entenbrust auf Pfeffer-Orangensoß´
mit herbstlichem Marktgemüse
und hausgemachten Kartoffelkroketten
oder
Schottisches Lachsfilet auf Dijon-Senfsoß´
mit herbstlichem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

***

Topfenknödl in Zitronenbrösel auf Zwetschgenröster

Menüpreis € 33,90

Herbstlicher Menüvorschlag „4“

Feldsalat mit glasierten Birnen und Walnüssen

***

„Zweierlei vom Reh aus dem Tegernseer Land“
Geschmortes Keulenstück und rosa gebratener Rehrücken
auf Preiselbeer-Pfeffersoß´
dazu hausg´machte Butterspätzle und Rosenkohlgemüse
***
Schokoladenparfait und weißes Schokoladenmousse an süßen Chili-Kirschen

Menüpreis € 39,80

Vegetarisches/ veganes Gericht
Linguine mit Schwammerl- Bolognese, gebratenen Auberginen und gehobeltem Parmesan
€ 13,80
***
Im Ofenrohr gebackene Auberginen mit Bulgursalat und pikantem Chili-Sojajoghurt
€ 13,80

Franziskaner
Wirtshaus und Biergarten

Garten-Buffet

(Ab 30 Personen,
nur in großer Stub´n oder Gartenstüberl möglich)

Strauchtomatensupp´n mit Gartenkräutern
Geräuchertes Lachsfilet mit Cremé Fraiche
Crevettencocktail
Rucolasalat mit Fetakäse
Gesülzter Tafelspitz mit steirischem Kernöl

****

Schweinefilet auf Rahmschwammerl
Gegrilltes Doradenfilet mit zerlassener Kräuterbutter
Spanferkel-Kotelettes mit Dunkelbiersoß´
Beilagen:
Butterspätzle, Kartoffelknödl, Kräuterreis, Krautsalat
Mediterranes Grillgemüse

****

Schwarz-weißes Schokoladenmousse mit Himbeermark
Kaiserschmarrn mit Marillenröster

€ 38,80 pro Person

Frauziskaner
Wirtshaus und Biergarten

Bayrisches Buffet

(Ab 30 Personen,
nur in großer Stub´n oder Gartenstüberl möglich)

Mild geräucherter Schinken und knackige Pfefferbeißer
Lauwarme Kalbfleischpflanzerl
Obatzda
Brez´n und Bauernbrot

****

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing
Kartoffel-Gurkensalat
Tomatensalat mit Zwiebeln

****

Ofenfrischer Schweinsbraten
¼ Resche Bauernente aus dem Rohr
Kross gebratener Zander

Beilagen:
Kleine Semmel- und Kartoffelknödl, Petersilienkartoffeln, Blaukraut

****

Bayrisch Creme mit Sauerkirschen
Apfelstrudel mit Vanillesoß´

€ 29,50 pro Person

Hinweis:

Unsere Menüs/Buffet können Marktbedingt geringe Änderungen aufweisen.
Bitte entscheiden Sie sich einheitlich für ein Menü.
Eine Auswahl mehrerer Vor-, Haupt- und Nachspeisen ist nur bedingt und nur nach Absprache möglich. Für diese Einschränkung bitten wir im Interesse unserer Gäste um Verständnis.