



Franziskaner
Wirtshaus und Biergarten



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





Franziskauer
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, sowie unsere jahreszeitlich gebundenen Menü's .

*Um einen reibungslosen, festlichen Ablauf Ihrer Feier gewährleisten zu können, bitten wir Sie bei einer größeren Gesellschaft ab 20 Personen sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden,
mit maximal zwei Hauptgerichten zur Wahl.*

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

Hinweis:

Unsere Menüs können marktbedingt geringe Änderungen aufweisen. 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.





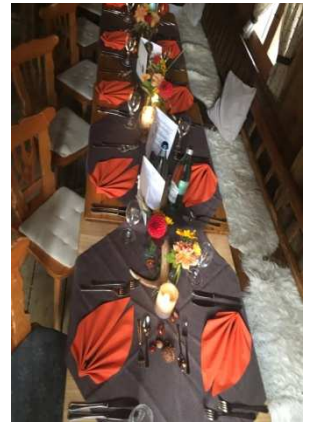
Frauziskauer
Wirtshaus und Biergarten



Räumlichkeiten:

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

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



Nachtzuschlag:

Unser Wirtshaus schließt 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





Frauziskauer
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 Stretchhülle	€ 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.





Frauziskauer
Wirtshaus und Biergarten



Empfang

Prosecco 0,1l

€ 3,50

Prosecco mit

- *Rhabarber-/Orangensaft 0,1l* € 3,50
- *Holunderblütensirup 0,1l* € 3,80
- *Aperol 0,1l* € 3,80
-
- *Lillet Roseberry 0,1l* € 3,80
- *Sanbitter Orangensaft 0,2l* € 4,70

Großes Brotzeitbrett`l

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

Pro Person € 8,90

Broter`l

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

Pro Person € 2,40

Töpfer`l

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

Pro Person € 2,70





Franziskauer
Wirtshaus und Biergarten



Special Events

Spanferkel-Grillen

Wir grillen ein ganzes Spanferkel (ca. 25 Kg)

am Spieß vor Ihren Augen,

dazu gibt's bayerische Beilagen:

Semmel- und Kartoffelknödl, Soß' & Krautsalat

(bis 25 Personen, nur im September)

€ 600,00

Ab 25 Personen jede weitere Person € 23,50

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 € 22,50

Sie haben eigene Vorstellungen?

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





Frauziskauer
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*

☆☆☆

Klassisches Tiramisu

☆☆☆

Menüpreis € 26,80

Herbstlicher Menüvorschlag „2“

Rahmige Steinpilzsupp´n mit gebackenem Kartoffelstroh

☆☆☆

*Glasierter Hirschkalbsbraten aus der Keule
mit Preiselbeeren, Rotweibirne, Rosenkohlgemüse
und Nuss-Schupfnudeln*

☆☆☆

*Blutorangen-Parfait trifft Schokoladenmousse
auf beschwipster Himbeerglace*

☆☆☆

Menüpreis € 33,80





Frauziskauer
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*

Topfenknödl in Zimtbrösel auf Zwetschgenröster

Menüpreis € 36,80

Herbstlicher Menüvorschlag „4“

*Feldsalat mit glasierten Birnen, gerösteten Walnüssen,
Kürbiskernöl und Balsamico*

*Zweierlei vom Reh „aus den Oberaudorfer Bergen“
Geschmortes Keulenstück und rosa gebratener Rehrücken
auf Preiselbeer-Pfeffersoß
dazu hausgemachte Butterspätzle und Rosenkohlgemüse*

Schokoladenparfait und weißes Schokoladenmousse an süßen Chili-Kirschen

Menüpreis € 43,10





Frauziskauer
Wirtshaus und Biergarten



Alternativen

Fischgericht

*Mit Kräuterkruste überbackenes Kabeljaurücken-Filet
auf Steinpilzrisotto
mit geschmolzenen Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan*

€ 23,80

Vegetarisches Gericht

Steinpilzrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

€ 16,80

Veganes Gericht

Gebratene Polenta-Rösti mit Tomaten-Chili und Guacamole

€ 14,80

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.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren von gluten haltigem Getreide, Krebstieren, Eiern, Fischen, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfiten, Lupinen & Weichtieren enthalten können.

Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie uns bitte, unser Personal berät Sie gerne.

