

VEGETARISCH/VEGAN

PINZGAUER KASNOCKN MIT RÖSTZWIEBELN DAZU SALAT € 16,50
"PINZGAUER" SPAETZLE WITH CHEESE AND ROASTED ONIONS SERVED WITH SALAD



SPINATKNÖDEL MIT BRAUNER BUTTER UND PARMESAN € 17,90
SPINACH DUMPLINGS WITH BROWN BUTTER AND PARMESAN

GEMÜSESCHNITZEL MIT JASMINREIS UND MOHO SAUCE € 18,90
VEGETABLE "SCHNITZEL" WITH JASMINE RICE AND MOHO SAUCE



SPAGHETTI – GEMÜSE CARBONARA € 16,70
PASTA – VEGETABLE CARBONARA

DESSERT

**FRISCHER, HAUSEGEMACHTER KAISERSCHMARREN
MIT APFELMUS, ZWETSCHKENRAGOUT** € 13,60
SWEET CUT-UP PANCAKE WITH APPLE SAUCE, STEWED PLUMS OR BERRY RAGOUT



APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL MIT VANILLESAUCE ODER EIS € 8,20
APPLE-OR SWEET CURD STRUDEL WITH VANILLA SAUCE OR ICE CREAM

CREME BRULEE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN € 9,90
CRÈME BRULÉE WITH FRESH FRUITS

WALDBEERENDESSERT IM GLAS MIT ZITRONEN-TOPFENMOUSSE € 8,50
WILD BERRY DESSERT IN THE GLAS WITH LEMON CURD MOUSSE

GERMKNÖDEL MIT VANILLESAUCE € 9,90
YEAST DUMPLING WITH VANILLA SAUCE

TAGESKUCHEN / CAKE OF THE DAY € 5,50

TAGESTORTE / CAKE OF THE DAY € 6,50

FRANZL



**WIR BITTEN SIE, DIE IHNEN ZUGEWIESENEN TISCHE
AUS HYGIENISCHEN UND ORGANISATORISCHEN
GRÜNDEN NICHT ZU TAUSCHEN!**

INFORMATIONEN BZGL ALLERGENE / ALLERGEN INFORMATION

UNSER KÜCHENCHEF BERÄT SIE GERNE! / OUR CHEF WILL BE HAPPY TO ADVISE YOU

KREUZKONTAMINIERUNGEN KÖNNEN TROTZ GROßER SORGFALT NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN.

DESPITE GREAT CARE, CROSS-CONTAMINATION CANNOT BE RULED OUT

SOMMER 2022

SUPPE

RINDSUPPE MIT EINLAGE (FRITTATEN ODER NUDELN) <i>BEEF BROTH WITH DIFFERENT SETTINGS (SLICED PANCAKES OR NOODLES)</i>	€ 6,50
HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE MIT BROT / GOULASH SOUP	€ 9,20
MINISTRONE / MINISTRONE	€ 8,20
KASPREISKNÖDELSUPPE / CHEESE DUMPLING SOUP	€ 7,90
ALTWIENER SUPPENTOPF / SOUP POT	€ 8,90

KALTE VORSPEISEN

HEIMISCHES HIRSCHCARPACCIO MIT MARINIERTEM GEMÜSE <i>LOCAL DEER CARPACCIO WITH MARINATED VEGETABLES</i>	€ 18,90
FEINGEHACKTES AVOCADO- UND WILDLACHS TARTAR MIT TOAST <i>FINELY CHOPPED AVOCADO- AND WILD SALMON TARTARE WITH TOAST</i>	€ 17,90
SALAT BOWL „FRANZL“ / SALAD BOWL	
„MEDITERRAN“ – MIT SCAMPI UND CHILIÖL / WITH SCAMPI AND CHILI OIL	€ 22,40
„STEIRISCH“ – MIT BACKENDLSTREIFEN, KERNÖL & WALNÜSSE <i>WITH FRIED CHICKEN STRIPS, SEED OIL AND WALNUTS</i>	€ 19,90
„PINZGAUERISCH“ – MIT GEBACKENEM SCHAFSKÄSE, RÖSTKARTOFFEL & APFEL <i>WITH BAKED FETA CHEESE, ROASTED POTATOES & APPLES</i>	€ 18,70
FRANZL BREITL JAUSE MIT BROT / BOARD SNACK WITH BREAD	€ 18,20
ESSIGWURST MIT ZWIEBEL, KERNÖL UND BROT <i>VINEGAR SAUSAGE WITH ONION, SEED OIL AND BREAD</i>	€ 11,20

FISCH

GEFÜLLTES FORELLENFILET MIT GEMÜSEGRÖSTL <i>STUFFED TROUT FILLET WITH ROASTED POTATOES AND VEGETABLES</i>	€ 26,50
PARMESANRISOTTO MIT SOMMERGEMÜSE UND PESTO <i>PARMESAN RISOTTO WITH VEGETABLES AND PESTO</i>	€ 21,90
- MIT SCAMPI UND PESTO / WITH SCAMPI AND PESTO	€ 27,80



FRANZL'S KÖSTLICHKEITEN

WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALB MIT PETERSILIENKARTOFFELN & PREISELBEEREN <i>ESCALOPE OF CALF WITH POTATOES, CRANBERRY SAUCE AND SALAD</i>	€ 22,90
„FRANZL BURGER“ DE LUXE MIT TOMATENMARMELADE UND SPECKCHIPS DAZU POMMES <i>„FRANZL BURGER“ DE LUXE WITH TOMATO JAM AND HAM CHIPS SERVED WITH FRIES</i>	€ 24,90
KNUSPRIGER SCHWEINEBRATEN MIT SERVIETTENKNÖDEL UND SAUERKRAUT <i>ROAST PORK WITH BREAD DUMPLINGS AND CABBAGE</i>	€ 19,90
DREIERLEI VON PINZGAUER TAPAS <i>THREE OF „PINZGAUER“ TAPAS</i>	€ 23,50
ALMOCHSEN BEIRIED VOM GRILL (MEDIUM) MIT ZERLEI PÜREE GRILLGEMÜSE UND JERRY SAUCE <i>ALMOCHSEN BEIRIED OF THE GRILL (MEDIUM) WITH 2 TYPES OF PUREE, GRILLES VEGETABLES AND JERRY SAUCE</i>	€ 32,50

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST.

ALL PRICES ARE QUOTED IN EURO CURRENCY INCLUDING VAT

PREISÄNDERUNGEN UND IRRTÜMER VORBEHALTEN!

PRICE CHANGES AND ERRORS RESERVED!



Salzburg
schmeckt

SOMMER 2022