



Franziskaner
Fränkisches Gasthaus – Biergarten – Romantikeller

Unsere Klassiker

Mit unseren Klassikern verwöhnen wir Sie täglich. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Ergänzend hierzu können Sie aus unseren saisonalen Karten wählen.

Vorspeisen & Suppen

Fränkische Festtagsuppe mit Leberknödel und Schwimmerli | 5,90



Kleiner, gemischter Salat mit Essig-Öl-Dressing | 4,90

Brotzeit – Typisch Fränkisch!!!

„**Dettelbacher Häckerbrotzeit**“ verschiedene Fränkische Wurst- und Schinkenspezialitäten (z. B. Rote und Weiße, Rohschinken..) sowie Gerupfter und Allgäuer Bergkäse-Sticks, bunt garniert dazu Butter und hausgemachtes Wallfahrerbrod | 13,90



1 Paar Hausmacher-Bratwürste mit Sauerkraut und hausgebackenem Brot | 11,90



1 Paar „fränkische“ Blaue Zipfel Bratwürste im Blausud mit Wallfahrerbrod | 11,90

Dessert

Karthäuser Kloß mit Silvaner-Vanillesauce | 7,90

Hausgemachte Griesschnitte auf Waldbeerenragout | 7,90

„**Versucherle**“ **1 Kugel Vanille Konditoreis mit Espresso** | 4,90

Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten | 7,90

Hauptgerichte

Franziskanersalat (vegan) große, bunte Salatplatte mit Rohkost- und Blattsalaten wahlweise mit Joghurtdressing oder Essig-Öl-Dressing dazu reichen wir hausgebackenes Brot | 14,90

wahlweise mit: Schinken- und Käsestreifen, gekochtes Ei | 16,90 gebratene Putenbruststreifen | 17,90
hausgebeizter Lachs | 18,90 gebratene Rindfleischstreifen | 19,90

Änderung von Beilagen: 1,50 €; kleine Portion: abzüglich 1,50 €

Alle Preise in EUR. Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nussaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

AKZENT HOTEL FRANZISKANER – Wallfahrtsweg 14 – 97337 Dettelbach – www.HotelFranziskaner.de



Franziskaner

Fränkisches Gasthaus – Biergarten – Romantikeller

Bärlauch-Nudeltaschen (vegetarisch) auf buntem Gemüsebett mit Tomatensugo | 15,90



Knödel-Trio (vegetarisch) aus Käseknödel, Rote Beete-Knödel und Spinatknödel in Landbutter mit Parmesanspänen dazu ein knackiger Marktsalat | 15,90



Gebratenes Lachsforellenfilet an Spinat in Landrahm mit Salzkartoffeln | 20,90



Saftiger Frankenburger mit fränkischem Wagyu-Patty

im Laugenbun aus dem Café Kehl mit Speck, Allgäuer Bergkäse, Salat, Tomate, Zwiebeln und Pommes-Frites | 22,90

Das ursprünglich aus Japan stammende Wagyu Rind ist eine wahre Delikatesse. Das Fleisch ist bekannt für seine feine Fettmarmorierung, die wichtig für einen vollen aromatischen Geschmack ist. Das Fleisch ist extrem zart und zergeht auf der Zunge. Zudem ist es cholesterinarm und reich an Nährstoffen.

Wir beziehen unser Wagyu-Fleisch **direkt von „Wagyu Frankenhöhe“ in Weihenzell.**

Wer Wagyu Fleisch einmal probiert hat, vergisst dieses Geschmackserlebnis nie!



Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Schweinelachs, in goldgelber Semmelpanade

dazu servieren wir Ihnen Pommes frites und einen knackigen Marktsalat | 16,90



Rinderbäckchen in Rotweinjus, Kartoffelklößen und Blaukraut | 18,90



Altfränkischer Braumeisterbraten vom Schweinenacken an dunkler Landbiersoße

mit Serviettenklößen und Krautsalat | 17,90



Knuspriges, fränkisches Schäufile aus der Schweineschulter an dunkler Landbiersoße

mit Serviettenklößen und Krautsalat | 17,90



Pfeffersteak vom Maredo Rind ca. 200g Rohgewicht an grüner Pfefferrahmsauce oder hausgemachter Bärlauchbutter mit Pommes frites und Grillgemüse | 25,90

Änderung von Beilagen: 1,50 €; kleine Portion: abzüglich 1,50 €

Alle Preise in EUR. Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

AKZENT HOTEL FRANZISKANER – Wallfahrtsweg 14 – 97337 Dettelbach – www.HotelFranziskaner.de