

Speisekarte – ABHOLSERVICE nur auf
Vorbestellung per tel. 07252-90412
mail: office@franzferdinand.at oder

VORSPEISEN:

Das Jausenpaket für 2 – 4 P. €18,00
mit Spezialitäten vom Mangalitzaschwein:
Speck und Lardo, Prosciutto, Salami,
Parmesan, G

MARINIERTE FLUSSKREBSCHEN mit Rucola
und Zitronenöl B,D € 10,50

KOHLRABICARPACCIO mit Zitronenrahm,
Schnittlauch und Forellenkaviar, B, G, D € 9,50

VITELLO TONNATO C,D,M € 11,50
Kalbsnuß mit Thunfischmayonaise und Kapern

SUPPE

SÜSSKARTOFFEL-CURRYSUPPE G, L,H 4,50

BEUSCHEL VOM HIRSCHKALB € 13,50
A,L, M,

PASTA.:

FUSZI MIT HIRSCHRAGÚ
A, C, L € 13,50

GNOCCHI mit € 13,50
+ Speck, getrockneten Tomaten und Rucola A
+ Salbeibutter A, G
+ KÜRBISCREME (VEGANI)
A; L

TAGLIOLINI mit € 13,50
feiner Käsesauce und Walnüssen A,G,

EXTRA:

FRISCHER HERBSTTRÜFFEL
pro 10 g / € 5,-
Verrechnung nach Gewicht pro Stück

Dazu empfehlen wir:
Tagliatelle di Campofilone € 25 / kg
Zum selber Kochen - Kochzeit 2 bis 3 Minuten!!

ABHOLZEITEN:

DO: 17:00 - 19:00

FR: 12:00 - 19:00

SA: 12:00 - 19:00

FISCH: Hadeyer aus Vestenthal
LACHSFORELLENFILET POCHIERT;
Wurzelgemüse julienne
und Kartoffelpüree B, D, G, L, € 18,50

ROTE FISCHSUPPE mit Fischfilet und
Garnelen, Muscheln B, D, L, R, €15,50

FRITTO MISTO di mare € 16,50
mit Zitronenmayonaise
Calamari, Garnelen, Meerbarbenfilet,
Kabeljau, Sardinenfilet
A, B, D, R, M

FLEISCH:

HIRSCHRAGÚ MIT APFEL-ROTKRAUT
UND SERVIETTENKNÖDEL; 16,50
A;C;G;L;

RINDERBRATEN in Rotwein geschmort, dazu
Kartoffelpüree und knusprige Zwiebelringe
€ 16,50; A;G;L;O

RINDSGULASCH AUF TRIESTINER ART
Thymian-Cremepolenta A, G, L, M € 11,50

BACKHENDL ausgelöst mit Erdäpfelsalat
€ 11,50 A,C, M

DESSERT:

SCHOKOMANDELKUCHEN € 3,80
A,C,G,H,F

PANNA COTTA mit Pfirsichmus € 7,50
und TAHITIVANILLE ; G

TIRAMISU € 6,50 A,C,G

SCHOKOMOUSSE mit eingekochten
Sauerkirschen € 7,50 C,G,