

Speisekarte – ABHOLSERVICE nur auf  
Vorbestellung per tel. 07252-90412  
mail: [office@franzferdinand.at](mailto:office@franzferdinand.at)  
DO: Küche: 17:00 – 19:00  
FR: Küche 12:00 – 14:00 u 17:00 – 19:00  
SA: Küche 12:00 – 14:00 u 17:00 – 19:00

VORSPEISEN:

AUF VORBESTELLUNG:

FISCHVORSPEISENBOX für 2 Pers. 58€  
Lachsforellentatar mit Oliven-Orangensalsa  
Matjes-RoteRübe-Apfel-rote Zwiebel  
Flusskrebsschen mit Rucola und Zitrone  
Räucherforellenmousse und rote Rübe  
Oktopus mariniert auf warmer Bohnencreme

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

LACHSFORELLE IN SAOR, D,M € 11,50

BUNTER BLATTSALAT € 4,50

SUPPE

SÜBKARTOFFFEL-CURRYSUPPE G, L,H € 4,50

JOTA: FRIULANISCHER EINTOPF € 5,50  
mit Sauerkraut, Bohnen, Speck und Kartoffeln

PASTA.:

SPAGHETTI VONGOLE € 16,50  
A, L, R

FUSZI MIT WILDSCHWEINRAGÚ € 13,50  
A, C, L

GNOCCHI mit € 13,50  
a) Speck, getrockneten Tomaten und Rucola A  
b) Salbeibutter A, G

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

ÖFFNUNGSZEITEN - WEINABHOLUNG

DO: 17:00 - 19:00

FR: 12:00 - 19:00

SA: 12:00 - 19:00

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

MIESMUSCHELN IN WEISSWEINSUD € 14,50  
L, R,

GEBACKENES KARPFFENFILET  
AUF ERDÄPFEL-VOGERLSALAT € 18,50  
A;C;D;M;G;

ROTE FISCHSUPPE mit Fischfilet und  
Garnelen, Muscheln B, D, L, R, €16,50

FRITTO MISTO di mare € 18,50  
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 Weingartenpfirsichmus  
€ 7,50 und TAHITIVANILLE ; G

TIRAMISU € 6,50 A,C,G

**MENÜ 2021  
ABHOLSERVICE  
für DO, 18. 2., FR 19.2. und SA 20.2.21**

**CARPACCIO DI CEDRO  
ZITRONENMARINADE  
PARMESAN GEHOBELT  
GERÖSTETE PINIEN-  
UND PISTAZIENKERNE**

**\*\*\*\***

**KARAMELISIERTER RADICCHIO TREVISO  
SÜSSKARTOFFELPÜREE  
KURZ GEBRATENER SCHWERTFISCH**

**\*\*\*\***

**TOPFENKNÖDEL  
ZIMT-BUTTERBRÖSEL  
EINGEKOCHE ZWETSCHKEN**

**Menüpreis  
3-Gang / Pers. € 35,00**

**Gerne empfehlen wir ihnen eine Flasche Wein dazu!**