

Geschätzte Freunde!

Nachdem es nun endlich so aussieht, als ob der Winter seine Pforten schließt und der Frühling mit Sonnenschein und lauem Lüfterl naht, haben wir uns wieder Neues überlegt.

Gerne würden wir euch ja in unserem Gastgarten begrüßen, jedoch scheint ein Öffnungstermin neuerlich in weite Ferne gerückt zu sein.

Jedoch verfügt Steyr über eine Vielfalt an teilweise magischen Plätzen, die ohne weiteres auch als „öffentlicher Gastgarten“ genutzt werden können. Zum Beispiel die kleinen Stege im Wehrgraben, der Schlosspark, die Bänke am Ortskai, die Stufen zur Steyr am Vorplatz der Fachhochschule. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Das Wichtigste, der öffentliche Raum bietet vor allem viel Platz und Raum, erobern wir ihn! Auch der Wieserfeldplatz würde sich durchaus eignen, nur fehlen dort leider die passenden Sitzgelegenheiten.

Auch die bekannten Naherholungsgebiete, wie die Steyrer Auen würden sich zum Picknicken eignen. Und da wären wir auch schon beim Thema. Maria hat einen „Picknickkorb“ für euch zusammengestellt, der sich auch als Osterjause perfekt eignet und der unserem Konzept der Alpe-Adria Küche folgt.

In Italien treffen sich traditionell Familie und Freunde am Ostermontag zum Picknick. „Pasquetta“, kleine Ostern wird dieser Tag genannt.

Unser Angebot:

Alpe - Adria Jause:

für 2 P. Inkl. Teller, Becher, Servietten, Preis: € 39,- Bio-Osterschinken 300 g Frischkäse-Krenaufstrich 250 g Hausgemachte Oliventapenade von schwarzen Kalamata-Oliven 75 g Bio-Ziegenfrischkäse vom Prüller mit Ayvar und Pesto

2 hartgekochte Eier von Fam. Hutsteiner aus Steyr/ Gleink Frisches Gemüse: Sticks von Karotten, Kohlrabi, Paprika, Radieschen Senf und Schnittlauch, Thunfischtramezzini Gemischtes Brotkörberl mit hausgemachtem Sauerteigbrot, Osterpinze, Ciabatta

EMPFEHLUNG: DAZU EINE COLOMBA aus Italien - siehe mail.

Gerne kann auch DIES oder DAS von unserer Speisekarte mitbestellt werden.

Gut geeignet ist auch das Backhenderl - als kaltes Gericht oder diverse Vorspeisen z.B. das Jausenpaket und Desserts von unserer Karte - siehe homepage!

Als Ergänzung bieten wir auch folgende Getränke GEKÜHLT zum Mitnehmen an!

COL Maor Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 0,75l €8,50 Vöslauer Prickelnd 0,5 l / €1,-

Vöslauer Biolimo Sizilianische Orange 0,5 l / €1,50

Zwettler Bier 0,33l / €2,-

Campari Soda 0,2l / €3,-

Vorbestellung mind. 1 Tag vor Abholung!

Wir freuen uns Euch schöne und genussvolle Stunden bereiten zu dürfen!

Maria Reitner

Bernhard Forstreiter

Franz Ferdinand

Restaurant - Weinhandel

Speisekarte – ABHOLSERVICE nur auf

Vorbestellung per tel. 07252-90412

mail: 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 Mangalitzschwein:

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

BIO-ZIEGENFRISCHKÄSE, Peperonata,
Rucola-Haselnußpesto G,H € 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

SÜßKARTOFFEL-CURRYSUPPE G, L,H € 4,50

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE G;L € 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

c) gebratenen Pilzen

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 Vestenthal
LACHSFORELLENFILET POCHIERT;

Wurzelgemüse julienne

und Kartoffelpüree B, D, G, L, € 18,50

MIESMUSCHELN IN WEISSWEINSUD € 14,50
L, R,

GEBACKENES KARPFFENILET

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

BIO - RINDSGULASCH AUF TRIESTINER ART
Thymian-Cremepolenta A, G, L, M € 13,50

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