

Franziskaner

Gasthaus mal anders

SPEISEN- & GETRÄNKEKARTE



TISCHRESERVIERUNG

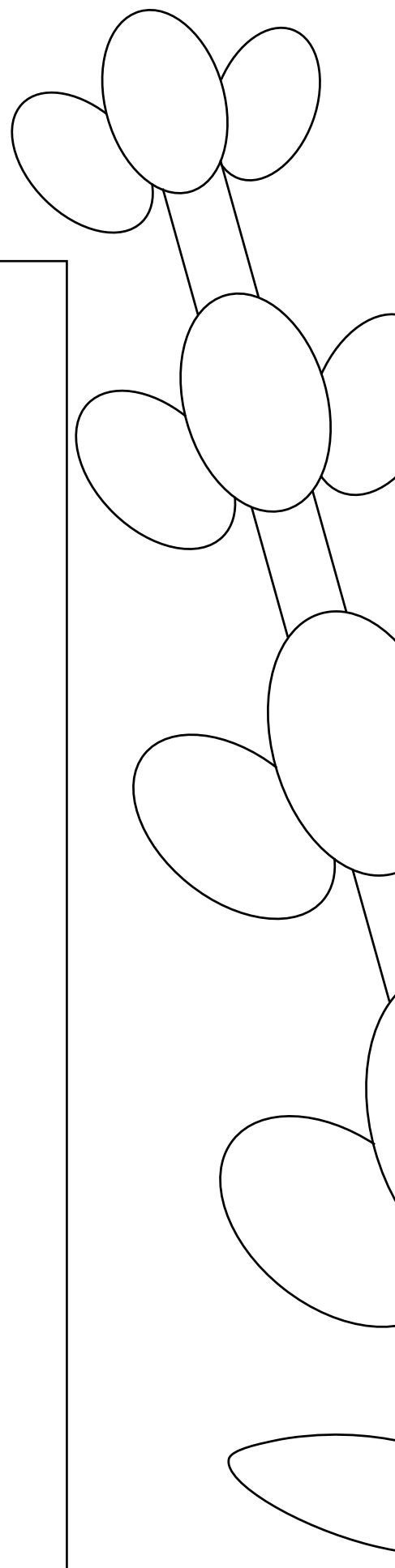
Gerne können Sie Vorort oder online über unserer Webseite unter www.franziskaner-oberhausen.de reservieren.

EVENTS

Doch ein paar mehr Gäste als gedacht? Kein Problem! Sie möchten einen Geburtstag, Ihre Firmenfeier oder zu einem anderen schönen Anlass im Franziskaner feiern, dann schreiben Sie uns gerne über info@franziskaner-oberhausen.de Ihre Anfrage.

GUTSCHEINE

Noch kein Geschenk? Verschenken Sie doch eine kleine Auszeit im Alpenland! Sprechen Sie unsere Mitarbeiter an oder bestellen Sie online unter www.franziskaner-oberhausen.de.



WIR SIND JETZT AUCH AUF INSTAGRAM!

Sie möchten noch mehr über das Leben im Franziskaner erfahren?

Dann besuchen Sie uns doch auf Instagram oder Facebook!

Hier finden Sie interessante Informationen rund um das Alpenland
sowie Specials, tolle Angebote und Neuigkeiten.



@franziskaner.oberhausen



@FranziskanerOberhausen

FRÜHSTÜCK

**DIE WICHTIGSTE MAHLZEIT DES TAGES
DO LEGST DE NIEDA!**

Franziskaner Frühstücksbuffet^{1,2,3,4,7,8,12}

16,9

Montag – Freitag von 9:00 – 12:00 Uhr

Brötchen, Brot, Croissants, Laugenstangen, Cerealien, verschiedene Wurst- und Käsesorten, verschiedene Brotaufstriche, Rührei, Speck, Weißwürstchen, Nürnberger Rostbratwürstchen, Obst, Rohkost und noch vieles mehr

Inkl. Kaffee, Tee, kaltem Kakao, Wasser und Säften vom Buffet

Genießer-Frühstück^{1,2,3,4,7,8,11,12}



18,9

Samstag von 9:00 – 12:00 Uhr inkl. Prosecco so viel Sie mögen

Brötchen, Brot, Croissants, Laugenstangen, Cerealien, verschiedene Wurst- und Käsesorten, verschiedene Brotaufstriche, Rührei, Speck, Weißwürstchen, Nürnberger Rostbratwürstchen, Obst, Rohkost und noch vieles mehr

Inkl. Kaffee, Tee, kaltem Kakao, Wasser, Säften und Prosecco vom Buffet

Alpenländisches Frühstück^{1,2,3,4,7,8,11,12}



23,9

Sonn- & Feiertags von 9:00 – 13:30 Uhr inkl. Prosecco so viel Sie mögen

Zusätzlich zum traditionellen Frühstücksbuffet gibt es alpenländische Brotaufstriche, Tomate-Mozzarella und verschiedene kalte sowie warme Nachspeisen

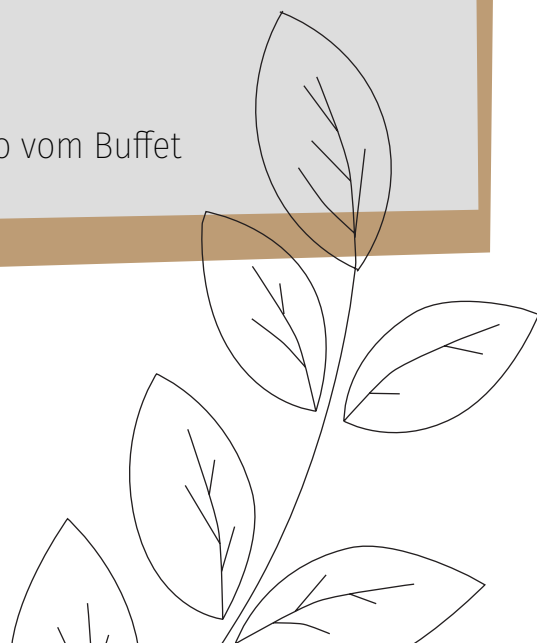
Inkl. Kaffee, Tee, kaltem Kakao, Wasser, Säften und Prosecco vom Buffet



Kinder bis 1,00 m frühstücken gratis
Kinder bis 1,20 m frühstücken für 6,0
Kinder bis 1,40 m frühstücken zum halben Preis

VEGAN

VEGETARISCH



UNSERE SPEISEN

AUS DEM ALPENLAND

Hausgebackenes Brot ^{3,12} mit Zwiebeldip, Griebeschmalz und Kräutercreme 🌿	8,5	Gratinierter Ziegenkäse ³ 🌿 mit Honig karamellisiert, auf Feldsalat mit Kirschtomaten, Walnüssen und Kürbiskerndressing, dazu Hausbrot	15,9
3 Laugenstangen 🌿 mit Butter	6,5	Gebratene Maultaschen ³ 🌿 auf Feldsalat mit Kirschtomaten, gerösteten Walnüssen und Kürbiskerndressing, dazu Hausbrot	14,9
3 Laugenstangen 🌿 mit Kräutercreme	7,5	3 Reiberdartschi ^{2,3} mit Apfelmus 🌿	11,9
Obatzda 🌿 mit roten Zwiebeln und zwei Laugenstangen	9,5	mit Räucherlachs und Kräutercreme	15,9
Zwei Original Münchener Weißwurst'l ^{2,3,7,12} mit süßem Senf und einer Laugenstange	9,5		

Franziskaner Brotzeit^{1,2,3,11,12}

mit Hausbrot, Butter, geräuchertem Schinken, kaltem
Schweinebraten, Wurstsalat, Schnittkäse, Obatzda,
Apfel-Griebenschmalz und Gewürzgurke

Für 1 Person **17,8**

Für 2 Personen **29,5**

OFENKARTOFFELN

Große Ofenkartoffel mit hausgemachter Sauerrahm ^{2,8} 🌿	9,9	Überbackene Ofenkartoffel ² 🌿	15,9
zusätzlich mit Hähnchenbrustfilet	13,9	mit frischem Gemüse, Sauce nach Hollandaise Art, Sauerrahm und Gouda überbacken	
zusätzlich mit Räucherlachs ^{2,3}	14,9		

SUPPEN

Alle Suppen (250 ml) werden mit einer Scheibe Hausbrot³  serviert.

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln	8,9	Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe  mit geröstetem Sesam	7,9
Maultaschensuppe ¹ 	7,3		
Klare Gemüsebrühe mit einer gefüllten Maultasche			

SALATE




Jeder Salat wird mit zwei Scheiben Hausbrot³  serviert.

Bergwiese 	14,5	Zipfelklatscher ^{1,2,3,11}	14,3
Blattsalat-Wildkräuter-Mix, Gurken, Kirschtomaten, Paprika, Karotten, rote Zwiebeln, Radischensprossen und geröstetem Sesam		Bayrischer Wurstsalat – Lyoner Wurststreifen, rote Zwiebeln und Essiggurke	
Hupfgoas 	14,9	Caeser Salat 	13,5
Blattsalat-Wildkräuter-Mix, Gurken, Kirschtomaten, Paprika, Karotten, karamellisierte Birnenspalten und geröstete Walnüsse		Römersalat, Kirschtomaten, Parmesan, Croûtons und Caeserdressing	

WÄHLE DEIN DRESSING:

Caesardressing , Weißes Balsamicodressing 
oder Kürbiskerndressing 

EXTRAS ZUM SALAT:

Gegrillte Hähnchenbruststreifen	5,9
Knuspriger Hähnchenbratling	5,5
Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisiertem Honig 	5,5
Avocado-Quinoa-Bratling 	4,5
Zwei gebratene Maultaschen 	4,9

DEFTIGES

Leberkas^{2,3,7,11}

mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu eine Gewürzgurke

17,9

Franziskaner Pfanne^{2,3}

drei Schweinefiletmedaillons in einer Champignonrahmsauce mit Rotkohl und Serviettenknödel

23,5

6 Nürnberger Rostbratwurst'l

mit Kartoffel-Selleriestampf und Sauerkraut, dazu Malzbiersoße

17,5

Bayerischer Zwiebelrostbraten^{2,3}

aus dem Roastbeef geschnitten, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, geschmorte Zwiebeln und Malzbiersoße

26,5

Haxenpfanne^{2,3}

ausgelöstes Haxenfleisch mit Sauerkraut, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Malzbiersoße

19,8

 Bestes Fleisch vom argentinischen Rind

Schweinshaxe^{2,3}

ofenfrisch und kross gegrillt auf einer Malzbiersoße, dazu Serviettenknödel oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

26,5

Frischer Schweinebraten²

mit Serviettenknödel, Rotkohl und Malzbiersoße

18,9

Currywurst nach Art des Hauses^{1,9}

mit Pommes und Ketchup oder Mayonnaise

12,5

Mönchsplatte^{2,3,7}

Deftige Platte ab 2 Personen

mit Schweinshaxe, Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstchen, Schweinebraten, Serviettenknödel, Sauerkraut und Rotkohl, dazu Malzbiersoße

28,5 p.P

DEFTIGES FÜR UNSERE VEGETARIER

Gemüse-Kartoffel-Auflauf²

mit Sauce nach Hollandaise Art und Gouda überbacken

15,9

Käsespatzen^{1,2}

Eierspätzle mit alpenländischen Bergkäse, Gouda und geschmorten Zwiebeln

14,9

PLÄTZLI & CO.

Paniertes Schweineschnitzel 250 g	14,5	Gemüseschnitzel 🌿 2 x 145 g	13,5
Original Wiener Kalbsschnitzel 260 g mit Zitrone, dazu Preiselbeeren ³	23,5	Rumpsteak (230 g Rohgewicht)	23,5

WÄHLE DAZU EINE SÄTTIGUNGSBEILAGE:

Pommes 🌿	4,7	Kartoffel-Selleriestampf 🌿	5,5
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2,3}	5,5	Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat ² 🌿	4,9
Serviettenknödel ² 🌿	4,9	Eierspätzle 🌿	4,5

WÄHLE DAZU EINE GEMÜSEBEILAGE:

Beilagensalat mit Hausdressing 🌿	4,7
Frisches Gemüse 🌿	5,9
Rotkohl 🌿	4,9
Sauerkraut 🌿	4,9

WÄHLE DAZU SOÙE & CO.:

Champignonrahmsouße 🌿	3,9
Pfefferrahmsouße 🌿	3,9
Malzbiersouße 🌿	3,9
Sauce nach Hollandaise Art 🌿	3,9
Kräuterbutter ¹² 🌿	2,5
Ketchup 🌿 oder Mayonnaise 🌿	1,0



KINDERSCHMANKERL

Herzhafte Gerichte für Kinder

- | | |
|--|------------|
| 3 Nürnberger Rostbratwurst'l | 8,9 |
| mit Pommes und Ketchup oder Mayonnaise | |
| 4 Fischstäbchen <small>Käpt'n Iglo 1,3,4,11</small> | 8,9 |
| mit Pommes und Ketchup oder Mayonnaise | |
| Kleines Schweineschnitzel <small>1,3,4,11</small> | 9,5 |
| mit Pommes und Ketchup oder Mayonnaise | |

NACHSPEISEN

- | | | | |
|--|-------------|---|------------|
| Kaiserschmarr'n in der Pfanne  | 10,9 | Schokotraum ¹  | 8,9 |
| mit Mandeln, dazu Birnen-Zimt -Kompott | | Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis | |
| Germknödel  | 11,5 | Apfelstrudel  | 9,5 |
| mit Kirschfüllung, dazu Mohnzucker und warme Vanillesoße | | mit Rosinen, dazu warme Vanillesoße und Vanilleeis | |

 **VEGAN** **VEGETARISCH**

UNSERE FRANZISKANER KUCHEN

FRUCHTIG, SAFTIG & FRISCH

Apfelkuchen

Ein leckerer Mürbeteig mit Apfelfüllung und einem Topping aus Apfelspalten und Mandelblättchen.

4,5

Käsekuchen⁸

Eine Rahm-Käsemasse aus Eiern und frischem Quark auf einem Tortenboden aus Mürbeteigbröseln.

4,5

Schokoladenkuchen

Eine Versuchung aus zwei dunklen Muffinböden, gefüllt mit zartschmelzender Schokoladencreme und einer Oberfläche aus Kakaocreme sowie Randgarnierung aus Muffinbröseln.

4,9

Eine Portion Sahne

1,0

Montag - Freitag*

Ein Stück Kuchen
inklusive einer Tasse Café
Crema oder Tee

6,5

* nicht an Feiertagen

 VEGAN

 VEGETARISCH

GETRÄNKE

KAFFEE

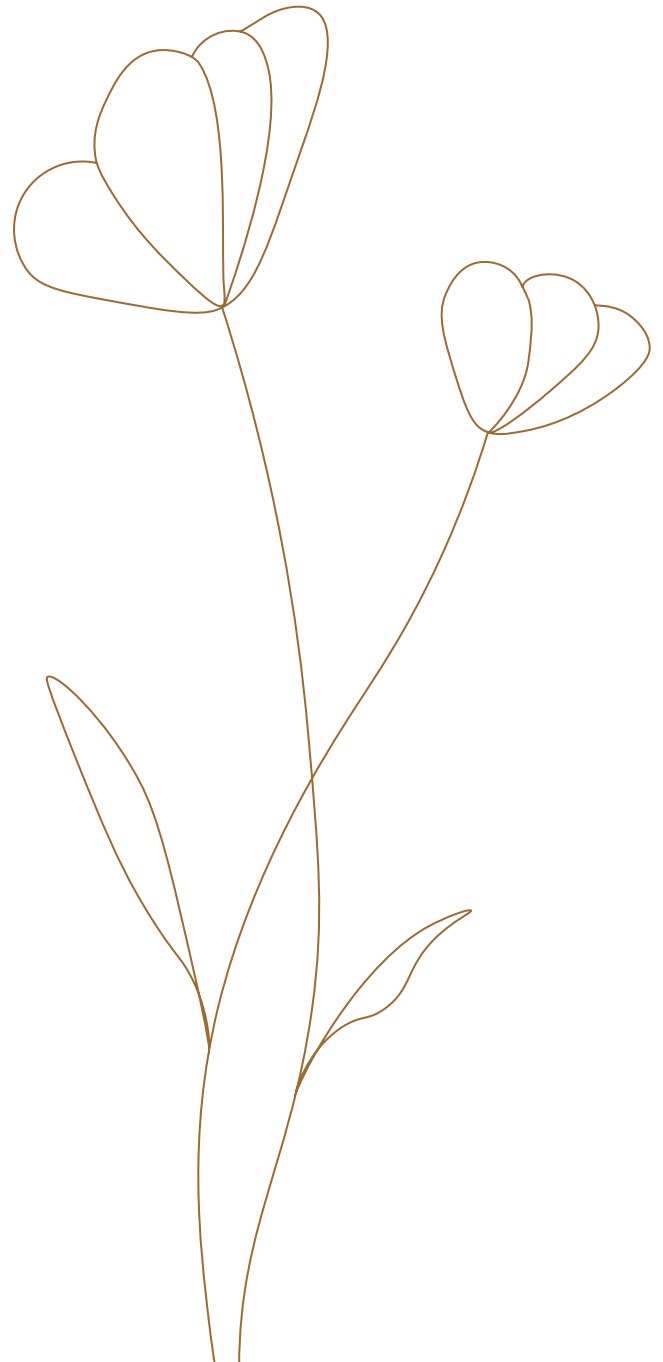
Espresso	3,3
Espresso Macchiato	3,5
Tasse Café Crema	3,5
Becher Café Crema	4,7
Cappuccino Originale	4,2
Milchkaffee	5,2
Latte Macchiato	4,7
mit Flavour: Vanille, Haselnuss ¹ , Karamell ^{1,7} , Amaretto, Zimt	+ 1,0
mit Schuss (2cl): Baileys ¹ oder Amaretto	+2,0

TEE & CO.

Loser Blatt- und Brokenteer	3,9
Assam, Pfefferminze, Früchtetee, Rooibos Vanille, Grüner Tee und Alpenkräuter	
Frische Minze	4,9
mit Honig	

SCHOKO & CO

Becher heiße Schokolade	4,5
mit Sahne	+ 0,8
mit Schuss (2 cl) Baileys oder Amaretto	+ 2,0
Heiße Milch mit Honig	3,5
Glas kalte Milch 0,2 l	1,9



ERFRISCHENDES

S.Pellegrino | Aqua Panna Mineralwasser

(still & sprudel)

Fl. 0,25 l 3,9

Fl. 0,75 l 7,5

Cola & Co.

Coca Cola^{1,9}, Coca Cola Zero^{1,9,11}, Fanta^{1,3}, Sprite

Fl. 0,33 l 4,3

Spezi^{1,3,9}

0,3 l 4,0

0,5 l 5,5

Almdudler¹

Fl. 0,35 l 4,9

Schweppes

Indian Tonic Water¹⁰, Bitter Lemon^{3,10}, Ginger Ale¹

Fl. 0,2 l 3,7

Red Bull^{1,9,14}

Dose 0,25 l 4,7

SAFTIGES

Säfte

Ananassaft³, Apfelsaft Naturtrüb³, Bananennektar³, Kirschnektar,
Maracujanektar³, Orangensaft und Rhabarbernektar³

0,2 l 3,9

Alle Säfte auch als Schorle

0,3 l 4,5

0,5 l 5,9

HAUSGEMACHTE EISTEE'S¹

0,5 l

Zitrone 6,9

Pfirsich 6,9

Himbeer-Mango 6,9

Ingwer-Zitronengras 6,9

Minze-Holunder 6,9

Granatapfel 6,9

HAUSGEMACHTE KRACHERL

0,5 l

Apfel-Rhabarber-Limette^{2,3} 6,9

Maracuja-Holunder-Minze³ 6,9

Apfel-Holunder-Limette^{2,3} 6,9

Mango-Orange-Granatapfel- 6,9

Limette²

BIER VOM FASS

		0,3 l	0,5 l	1,0 l
Franziskaner Hefe – Weißbier	5,0 % vol.	4,0	5,5	10,0
Löwenbräu Hell	5,2 % vol.	4,0	5,5	10,0
Löwenbräu dunkel	5,5 % vol.	4,0	5,5	10,0
Bayreuther	4,9 % vol.	4,0	5,5	10,0
Radler³ / Alster^{1,3}		4,0	5,5	10,0
Bananenweizen³		4,3	6,5	11,0

AUS DER FLASCHE

Franziskaner Weizen Kristallklar Goldgelb glänzend – fruchtig, spritziger Geschmack.	5,0 % vol.	0,5 l	5,7
Franziskaner Weizen Dunkel Fruchtig frischen Aromen und einem Hauch von gerösteten Malz - unwiderstehlich süffig.	5,0 % vol.	0,5 l	5,7
Veltins Helles Pülleken Unkompliziertes, mild – süffiges helles Bier, dessen Geschmack ausnahmslos überzeugt.	5,2 % vol.	0,33 l	4,5
Franziskaner Kellerbier Naturbelassen und hefetrüb - ein süffiger Klassiker!	5,2 % vol.	0,5 l	5,7
Beck's Blue Alkoholfrei Frischer, typischer Beck's Pils Geschmack – nur ohne Alkohol.	< 0,5 % vol.	0,33 l	4,3
Franziskaner Weizen – Alkoholfrei Kupfergoldenes Weizenbier mit Hefetrüber Opaleszenz.	< 0,5 % vol.	0,5 l	5,7
Franziskaner Weißbier – Alkoholfrei Holunder Köstliches Franziskaner Alkoholfrei trifft auf geschmackvollen Holunder.	< 0,5 % vol.	0,33 l	4,3
Franziskaner Weißbier – Alkoholfrei Zitrone Köstliches Franziskaner Alkoholfrei trifft auf geschmackvollen Zitrone.	< 0,5 % vol.	0,33 l	4,3
Vitamalz - Das Original Trink, was dir Spaß macht.		0,33 l	4,3

*Alle Biere enthalten Gluten.

PRICKELNDES

Prosecco Secco Frizzante	10,0 % vol.	0,1 l	4,9
Prosecco auf Eis Secco Frizzante	10,0 % vol.	0,2 l	6,9
Prosecco Rubacuori – Vino Frizzante Bianco	10,5 % vol.	Fl. 0,75 l	23,5
Aperol Sprizz ^{1,6,10} Prosecco, Aperol und Tafelwasser		0,2 l	7,9
Hugo Prosecco, Tafelwasser, Holunderblütensirup		0,2 l	7,9
Rosalie Lillet Blanc und Russian Wild Berry		0,2 l	7,9
Lillet White Peach Lillet Rosé und White Peach		0,2 l	7,9
Emil's Goldstück ^{3,10} Holunderblütensirup, Bitter Lemon, Tafelwasser und frische Minze		0,2 l	7,5

ALKOHOLFREI

**FLASCHE
MINERALWASSER**

still oder sprudel

Fl. 0,75 l

7,5



WEIßWEIN

0,2 l FL. 0,75 l

Chardonnay "La Quercia" – Veneto, I.G.T. trocken Fruchtig. Kräftig. Feine Mineralität.	6,9	21,9
Pinot Grigio "La Quercia" – Veneto, I.G.T. trocken Fruchtig. Leicht. Feine Säure.	6,9	21,9
Grauburgunder – Weingut Kessler Zink, Rheinhessen, Q.b.A. trocken Elegant und fein. Typischer Burgunder.	7,9	24,9
Riesling – Weingut Kessler Zink, Rheinhessen, Q.b.A. trocken Tolle Fruchtaromen, wunderbar saftiger und langsamhaltender Nachhall.	7,5	23,9
Lugana La Vela – Citari, Venetien, D.O.C. Intensiv. Fruchtig. Cremig und knackig.	8,9	28,5

ROTWEIN

Merlot "La Quercia" – Veneto, I.G.T. trocken Kräftig. Fruchtig. Elegant.	6,9	
Primitivo di Salento – Mocavero, Apulien Fruchtig. Warm und weich im Mund. Aromen von Vanille, Tabak und Waldbeeren.	7,9	24,9

**DOCH LIEBER EINE
WEINSCHORLE?**

Weiß | Rot | Rosé

0,2 l 6,5

ROSÉWEIN

Bardolino Rosato "La Quercia" – Veneto, I.G.T. trocken Fein. Frisch. Elegant.	6,9	21,9
---	------------	-------------

*Alle Weine und Schaumweine (Prosecco) enthalten Sulfite.

LONGDRINKS

Alle Longdrinks mit 4 cl Spirituose

Vodka Lemon ^{3,10}	9,5	Jägermeister Red Bull ^{1,9,14}	10,7
Vodka Red Bull ^{1,9,14}	10,7	Whisky Cola ^{1,9}	9,7
Vodka Orange	9,3	43er Milch	8,7
Rum Cola ^{1,9}	9,7	43er Maracuja ³	8,7

FÜR GIN TONIC LIEBHABER

Alle Gin Tonic's werden mit Schweppes Indian Tonic Water Fl. 0,2 l serviert.

Beefeater Dry Gin	9,5
Monkey 47	13,0
Siegfried	11,5
Illusionist Dry	12,5

WHISKY LIEBE

Jack Daniels	40 % vol.	4 cl	6,7
Glenlivet 12 J. ¹	40 % vol.	4 cl	9,7
Jameson ¹	40 % vol.	4 cl	6,7



COCKTAILS 0,3 l

Caipirinha² Cachaça, Limettensaft, Rohrzucker und Limetten	9,3	Sex on the beach^{1,2} Vodka, Pepino Peach, Cranberrysirup, Zitronensaft und Maracujanektar	9,5
Swimming Pool^{1,3} Weißer Rum, Vodka, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft und Sahne	9,9	Long Island Ice Tea^{1,2,9} Vodka, weißer Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Limettensaft und Cola	10,9
Mai Tai^{1,2,3} Weißer und brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limettensaft und Ananassaft	9,9	Mojito² Brauner Rum, Limettensaft, Tafelwasser, Rohrzucker und Minze	9,3
Bahama Mama^{1,2,3} Weißer und brauner Rum, Kokosrum, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft und Orangensaft	9,3	Summerjam^{1,8} Weißer Rum, weißer Schokoladensirup, Mangosirup, Cranberrysirup, Maracujanektar und Sahne	9,9
Malibu Colada³ Malibu, Kokossirup und Ananassaft	9,3		

ALKOHOLFREIE COCKTAILS 0,3 l

Ipanema^{1,2,3} Limettensaft, Maracujanektar, Ginger Ale, Rohrzucker und Limetten	7,9
Coconut Kiss^{1,3} Ananassaft, Grenadine, Kokossirup und Sahne	7,9
Summerdrive^{1,8} weißer Schokoladensirup, Cranberrysirup, Mangosirup, Maracujanektar und Sahne	7,9

OBSTBRAND, OBSTGEIST & CO.

Alle Obstbrände & Co. sind von der Hausbrennerei Schladerer.

		2 cl	4 cl
Mirabellenbrand	42 % vol.	3,9	
Obstler	38 % vol.	3,9	
Williams Birne	40 % vol.	3,9	
Milde Goldaprikose	34 % vol.	3,9	
Milder Bergapfel	34 % vol.	3,9	
Rote Williamsbirne	42 % vol.	5,5	
Willi Birne³			4,9
mit 2 cl Willi Birne, Birne und Birnensud			
Alte Zwetschge	42 % vol.	3,9	
Wald Himbeergeist	42 % vol.	3,9	

LIKÖR

Molinari Sambuca	40 % vol.	3,6	
Baileys on Ice	17 % vol.	5,9	

5 cl

KRÄUTER

Blutwurz	56 % vol.	3,9	
Jägermeister	35 % vol.	3,5	
Ramazotti	30 % vol.	3,5	

Schwuler Hirsch¹			5,9
mit Jägermeister und Baileys			

Lieber Franziskaner – Gast,

Die Beschreibungen in unserer Speisekarte decken nicht zwangsläufig alle enthaltenen Allergene der Speisen und Getränke ab.

Aufgrund der unterschiedlichen Zutaten, die in der Küche verwendet werden, können wir eine Kreuzkontamination nicht zu 100 % ausschließen.

Spuren von Gluten, Ei, Erdnuss, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Weichtieren, Fisch, Lupinen, Krebstieren, Sesam und Sulfiten können somit in allen Produkten enthalten sein.

Zusatzstofftabelle

1 = Farbstoffe 2 = Konservierungsstoffe 3 = Antioxidationsmittel
4 = mit Nitrat 5 = geschwärzt 6 = geschwefelt 7 = mit Phosphat
8 = mit Milcheiweiß 9 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig
11 = mit Süßungsmittel 12 = Geschmacksverstärker
13 = gewachst 14 = Taurin

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

GOLDALM Gastro GmbH
Franziskaner Oberhausen

An der Promenade 7
46047 Oberhausen
Tel.: 0208/69 69 9999

info@franziskaner-oberhausen.de



Webseite

www.franziskaner-oberhausen.de

Instagram

[franziskaner.oberhausen](https://www.instagram.com/franziskaner.oberhausen)

Facebook

[FranziskanerOberhausen](https://www.facebook.com/FranziskanerOberhausen)