



WINTERZEIT IM FRANZISKANER

Festliche Gerichte

Gebratene Entenbrust 14,9
auf Feldsalat mit Kirschtomaten,
Walnüssen und Kürbiskern dressing,
dazu Hausbrot

Grünkohl „bürgerlich“ 18,9
mit Kassler und Mettwurst

Wildschweinbraten 22,9
mit Eierspätzle und Rotkohl, dazu
Malzbiersoße

Gänsekeule 23,5
mit Serviettenknödel und Rotkohl,
dazu Malzbiersoße

Germknödel  12,9
mit Schokoladenfüllung, dazu
Mohnzucker und warmer Vanillesoße

HEIßER GENUSS

Glühwein 8,7 % vol. 4,8
mit Schuss (2 cl Amaretto oder Rum) +2,0

Jagatee 40 % vol. 4,9

Hüttenpunsch 35 % vol. 4,9
Orange-Rumpunsch

Heiße Marille 18 % vol. 5,9
mit Sahne

Zwetschgen-Zimt Punsch 32 % vol. 5,9
mit Sahne

Becher Heiße Schokolade 4,5
mit Sahne +0,8
mit Schuss (2 cl Bailey's oder Amaretto) +2,0

 VEGAN

 VEGETARISCH

Benötigen Sie mehr Informationen bzgl. Zusatzstoffen
oder Allergenen, dann sprechen Sie uns gerne an.

