



FRANZ

Grüss Gott die Herrschaften, was mögens denn essen?

... klassisch wienerisch? Na dann, hereinspaziert!
Denn das Franz ist die neue Heimat der kaiserlichen
Wiener Küche in Luzern.

Doch eins vorweg: Wer meint, dass es sich bei der Wiener Küche nur um «österreichische» Speisen handelt, irrt gewaltig. Denn wenn man von Wiener Küche spricht, meint man ein multikulturelles Sammelsurium von Rezepten aus allen Gebieten der Habsburger Monarchie und darüber hinaus. Palatschinken aus Rumänien, Gulasch aus Ungarn und der Strudel gar aus Arabien.

Lieblingsspeise von Kaiser Franz Joseph war auf jeden Fall der Tafelspitz. Seine Gäste wurden jedoch nicht immer satt, denn hatte der Kaiser einmal das Besteck niedergelegt, durften auch alle anderen nicht mehr weiteressen.

Natürlich ist das Schnitzel unter den vielen Leckereien die unangefochtene Nummer 1. Das war auch schon früher so. In Zeiten in denen das Fleisch knapp und teuer war, kam es vor, dass in einigen Haushalten der Hausherr am Sonntagmittag mehrmals kräftig mit der Hand auf den Küchentisch geschlagen hat. So glaubten wenigstens die Nachbarn, dass nebenan Schnitzel geklopft werden.

Nun denn, ob mit Schnitzel, Tafelspitz oder jedem anderen Gericht – wir wünschen herzlichst «Mahlzeit»!

ZUR JAUSE

BRETTL JAUSE

G'selchtes mit Kren, Speck, Liptauer, Kräutertopfen,
Bergkäse, eingelegtes Gemüse

pro Person 14.50

Striezel Toast

Butter-Striezel mit Bierschinken und überbacken mit Bergkäse,
dazu gepickelten Bier-Radi, Bier-Senf und Wachtelspiegelei 16.70

SALAT & SUPPE

Häuptlsalat

Kräuter-Ei-Vinaigrette 9.80

Rindsuppe vom Tafelspitz 8.80

Als Einlage nach Wahl:

Fritatten + 2.00 / Schinkenschöberl + 3.50

VORSPEISEN

Warmer Erdäpfelknödl *

auf Blunzencreme mit Apfelkompott, brauner Majoranbutter
und Zwiebel-Crumble 14.30

Hausgebeizter Lachs

mit Brioche, Kräutertopfen und eingelegtem Gemüse

als Vorspeise 19.50

als Hauptspeise 26.00

Beefsteak Tatare vom Weiderind

Rindstatar mit Balsamico-Zwetschken,
Krencreme, Trockenfleisch-Kürbiskern Streusel
und hausgemachtem Brioche

als Vorspeise 23.00

als Hauptspeise 35.00

Geräucherter Saibling *

auf lauwarmen Schwammerlsalat 21.50

* Die gekennzeichneten Gerichte servieren wir ab 18.00 Uhr.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Stör: Lombardei (das
Königreich Lombardei-Venetien war bis zur Schlacht von Solferino 1859 Teil des
österreichischen Kaisertums)

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.

HAUPTGÄNGE

WIENER TAFELSPITZ IN DER SCHÜSSEL

Tafelspitz, Brustkern und Markbein
in der eigenen Suppe
serviert mit Wurzelgemüse, Cremespinat, Salzerdäpfel,
Apfel- und Semmelkren und Schnittlauchsauce

38.70

Wiener Schnitzel

paniertes Schnitzel vom Kalb
Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren 46.60

G'fülltes Hendl *

mit Brioche und Kräuter gefüllte Hendlbrust auf Riesling-Rahmkraut
und im Hendlsaft geschmorte Pastinake 34.50

Gegrillter Stör *

Störfilet vom Holzkohlegrill auf Specklinsen mit gefülltem Mangold 38.70

Pinzgauer Schottnocken *

mit eingekochtem Federkohl, Perlenzwiebeln und Rosinennussbittersauce 27.50

Kaspresknödl

auf papriziertem Kürbiskraut mit eingelegten Senffrüchten 27.50

FRANZL'S ERDÄPFELSALAT

Jeden Morgen wird unser Erdäpfelsalat frisch zubereitet: gekochte, geschälte
und in Scheiben geschnittene Erdäpfel werden mit heisser Suppe übergossen und
mit Kresseessig, Öl, roten Zwiebeln, Salz und Estragonsenf vermischt.

Zum Schluss streuen wir noch etwas Schnittlauch darüber.
Probieren wird empfohlen – solange der Tagesvorrat reicht.

DESSERT

APFELSTRUDEL

Hausgemachter Wiener Apfelstrudel
mit Vanillesauce

12.20

Kaiserschmarrn

Klassischer Kaiserschmarrn, Zwetschkenröster 14.30

◆ KUCHENVITRINE ◆

Nehmen Sie sich Zeit für einen Moment des Genusses.

Werfen Sie einen Blick in unsere Kuchenvitrine
und lassen Sie sich überraschen, was unser
Pâtissier Harald Grösslinger zubereitet hat. Nebst Klassikern
wie Sachertorte und Esterhazy-Schnitte, findet man auch
immer wieder neue süsse Kreationen.

Und für die Liebsten zuhause oder für den eigenen Notvorrat:

all die feinen Kuchen und Torten bieten wir auch – sicher
verpackt – zum Mitnehmen an. Neu können die Kuchen und
Torten direkt über das Online-Bestellformular mindestens
vier Tage im Voraus bestellt und vor Ort abgeholt werden.

*Es war sehr schön,
es hat mich
sehr gefreut!*

FRANZ

FRÜHSTÜCK IM 3/4 TAKT

SAMSTAG, SONNTAG, FEIERTAGE 9.00 – 11.30

BASIS-FRÜHSTÜCK

Der Start in einen genussreichen Tag 13.80

1 Kaffee-, Milch- oder Teegetränk
1 dl frischer Orangensaft
dazu auf unserer Etagere
Gebäck, Butter, hausgemachte
Marmelade, Honig

KLASSIKER

Fiakerfrühstück 20.30

Basis-Frühstück und
1 Spiegelei mit gebratenem Speck

Ritterfrühstück 24.10

Basis-Frühstück und
1 Ei im Glas
1 Fleisch- und Käseteller

Kaiserfrühstück 32.20

Basis-Frühstück und
1 Eierspeise nach Wahl
1 Glas Champagner

Gabelfrühstück

G'selchtes mit Kren
und Hausbrot 12.50

Hausgebeizter Lachs
mit Kräutertopfen und Honig-Senf-
Gurkerl 19.50

FÜR INDIVIDUALISTEN

Kaisersemmel.....1.50
Butter- oder Rustico-Croissant.....1.50
Scheibe Hausbrot..... 0.90

Butter, Marmelade, Honig,
Nutella1.20

Fleisch- und Käseteller..... 9.50
Früchteteller
mit Früchten nach Saison.....7.50

EIn oder ZWEl

1 Ei im Glas3.50
Eierspeis (Rührei) aus 2 Eiern.....7.50
2 Spiegeleier7.50
1 Spiegelei mit gebratenem Speck...7.50

Ei Florentine mit Spinat
und Hollandaise auf Toast..... 9.50

Ei Benedict mit G'selchtem
und Hollandaise auf Toast..... 9.50

Ei Royal mit Graved Lachs
und Hollandaise auf Toast..... 9.50

Im Weckglas zum Aufwachen

Griechischer Joghurt,
Knuspermüsli, frische Früchte7.50

Frisch, fruchtig, saftig

Frischer Orangensaft 2 dl 6.50
Sekt 1 dl 9.00
Champagner 1 dl 12.00

*Eine Mahlzeit
ohne Wein nennt
man Frühstück*

KULINARISCHER JAHRESKALENDER

UNGEZÄHMTER HERBST

Wild – Wilder – Franz

Die Tage werden kürzer und die Blätter verfärben sich auf magische Weise – Zeit für Wildgerichte, Kastanien und Sturm, wie der Traubenmost am Anfang des Gärstadiums in Österreich genannt wird.

WINTERLICHE FESTTAGSFREUDEN

Festtagsgerichte

Nicht alles, was in Österreich Braten heißt, ist auch ein Braten. So nennt man das Rindsfilet Rindslungenbraten, das Entrecote kommt als Zwiebelrostbraten auf den Teller und Lendenbraten ist die Bezeichnung für ein Filetstück.

FASTEN MUSS NICHT HUNGERN SEIN

Eine Nudel kommt selten allein

Österreichs bekanntestes Nudelgericht sind die Schinkenfleckerln, die Hermann Leopoldi schon 1936 in einem Lied besang. Sie bestehen aus Schinkenstreifen und den Fleckerln, vorzugsweise mit Käse überbacken. Vor allem in Wien werden die Fleckerl gerne mit verschiedensten Gemüsearten kombiniert.

BELEBENDER FRÜHLING

Donau-Spargeln – Gemüse mit Köpfchen

Spargel ist eines jener raren Gemüse, die es nach wie vor nur saisonal gibt und nicht das ganze Jahr verfügbar sind. Wie auch der Bärlauch sind sie die Vorzeichen des nahenden Sommers.

HEIßER SOMMER

Der Heurige

An einem warmen Sommerabend in einem Heurigen sitzen mit Blick auf die Weinberge und den weißen G'spritzten und eine Brettljause vor sich – besser wird es oft nicht mehr. Der Heurige, oder in der Steiermark der Buschenschank, sind Gaststätten, die ausschließlich Eigenprodukte verkaufen.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kleiner Schwarzer oder kleiner Brauner
Espresso mit oder ohne Rahm 4.70

Grosser Schwarzer oder grosser Brauner
Doppelter Espresso mit oder ohne Rahm 6.50

Verlängerter
Café Crème 4.70

Wiener Melange
Cappuccino-Espresso, cremig geschäumte Milch und Milchschaum 6.00

Kapuziner
Espresso Macchiato 4.90

Kaiser Melange
Eierlikör, Honig, Weinbrand, aufgefüllt mit Espresso 9.50

IM GLAS SERVIERT

Kaffee verkehrt
Latte Macchiato 6.00

Einspänner
Kaffee Melange 6.50

Milchkaffee 6.00

Warme Trinkschokolade
von der Zotter
Schokoladenmanufaktur 6.50

Warme Ovomaltine 6.00

Franzl
Kaffee, Marillenlikör und Schlagobers 9.50

Mozart
Kaffee, Mozartlikör, Schlagobers .. 9.50

Maria Theresia
Kaffee, Orangenlikör, Schlagobers 9.50

Fiaker Kaffee
Kaffee, brauner Rum, Schlagobers 9.50

Kaffee Freddo
Kaffee, Milch, Eiswürfel 5.50

Wiener Eiskaffee
Vanilleglace, Espresso, Schlagobers
1 Kugel 8.70
2 Kugeln 10.70

TEESPEZIALITÄTEN VON L'ART DU THÉ

Darjeeling G.F.O.P. Bio 4.50
English Breakfast Bio 4.50
Medina - Grüntee-Minze 4.50
Verveine Bio 4.50
Chai Bio 4.50
Rooibos Bourbon 4.50

Le Paradis Oolong - exotische Fruchtmischung 4.50
Symphonie de fruits 4.50
Lapsang Souchang - Rauchtee 4.50
Alpenchic - Kräutertee 4.50
Kamille Bio 4.50
Grüntee Gunpowder Nr. 1 4.50

KALTE GETRÄNKE

Luerner Wasser mit / ohne Kohlensäure
3 dl 3.50
5 dl 5.00

Elmer Mineralwasser
mit / ohne Kohlensäure 5 dl 6.50

Hausgemachte Limonaden
Zitrone, Orange, Holunder und Eistee
3 dl 4.90
5 dl 7.50

Kalte/heisse Zitrone 4.50

Almdudler 3.5 dl 5.50
Ramseier Apfelschorle 3.3 dl 5.50
Sinalco Cola / Cola Zero 3.3 dl 5.50
Tonic, Bitter Lemon Gasco 2 dl 5.50
Aperitivo Bitter Gasco 2 dl 5.50
Red Bull 2.5 dl 7.00

Tomatensaft Michel 2 dl 5.50
Frischer Orangensaft 2 dl 6.50

Traubensaft weiss, Ludwig Hiedler, Niederösterreich 2 dl 6.50

BIER

Gösser Export		
2 dl.....	3.80	
3 dl.....	5.00	
5 dl.....	8.00	
Radler (Gösser und Almdudler)		
2 dl.....	3.80	
3 dl.....	5.00	
5 dl.....	8.00	
Einsiedler Lager		
3 dl.....	5.00	
5 dl.....	8.00	
Pale Ale Bierol 3.3 dl.....		7.50
Stiegl Grapefruit 3.3 dl.....		7.50
Edelweiss Weissbier 5 dl.....		9.00
Alkoholfrei Einsiedler 3.3 dl.....		6.50
Möhl Saft vom Fass trüb 5 dl.....		8.50
Möhl Saft vom Fass trüb alkoholfrei 5 dl.....		8.50

APERERO

Gurktaler Alpenkräuter 2 cl.....	5.50	Aperol Spritz	11.00
Kalê Kräuterlikör 2 cl	7.50	Almhugo	
Burschik's Vermouth		Holunderblütensirup, Sekt,	
Klassik 4 cl	7.00	Almdudler, Limette, Minze	11.00
Red 4 cl.....	7.00	ohne Alkohol.....	7.50
Campari 4 cl.....	7.00	G'spritzer 2 dl	8.50
Campari Orange.....	9.50	Kaiserspritzer	
Cynar 4 cl.....	7.00	Weisswein, Holunderlimonade 2 dl..	8.50
Cynar Orange	9.50	Kaiser Kir	
		Champagner, Marillenlikör	14.50
		Erzherzog Kir	
		Sekt, Marillenlikör	10.50

SCHNAPSERL & LONGDRINKS

Familie Hochstrasser		Gin Organic	
Schilcher Tresterbrand 40 % 2 cl.....	7.00	Distillerie Farthofer Josef V.	
Marillenbrand 40 % 2 cl.....	7.60	2 cl	6.70
Quittenbrand 40 % 2 cl	7.80	4 cl.....	13.00
Alois Gölles		Vodka Organic	
Obstler 40 % 2 cl.....	7.60	Distillerie Farthofer Josef V.	
Himbeerschnaps 40 % 2 cl	18.70	2 cl	8.70
Vogelbeerschnaps 40 % 2 cl	19.40	4 cl.....	17.00
		Rum Organic	
		Distillerie Farthofer Josef V.	
		2 cl	7.10
		4 cl.....	14.00
		Zusätze:	
		Orangensaft	+2.50
		Limonade	+3.00
		Cola, Tonic oder Bitter Lemon ...	+4.00
		Red Bull	+5.00

OFFENWEINE

WEISS

Grüner Veltliner L&T

Weingut Bründlmayer, Kamptal,
Niederösterreich 1 dl 8.50

Wiener Gemischter Satz

Mayer am Pfarrplatz, Wien 1 dl..... 8.50

Riesling Ried Rosengarten

Josef Dockner, Kremstal,
Niederösterreich 1 dl 8.50

Chardonnay

Gerhard Markowitsch, Carnuntum
Niederösterreich 1 dl 8.50

Tement Blanc

Sauvignon Blanc • Weissburgunder •
Welschriesling
Tement, Südsteiermark,
Steiermark 1 dl..... 8.50

SEKT UND CHAMPAGNER

Rosé Brut Sekt

Blaufränkisch • Syrah • Zweigelt •
Cabernet Sauvignon
Kloster am Spitz, Neusiedlersee,
Burgenland 1 dl 9.00

Edouard Brun Premier Cru

Pinot Noir • Chardonnay
Aÿ, Champagne,
Frankreich 1 dl..... 12.00

ROSÉ

Kumarod Rosé

Zweigelt • Blaufränkisch
Weingut Johann Schwarz,
Neusiedlersee, Burgenland 1 dl 8.00

ROT

Zweigelt Joe Reserve

Josef Dockner, Kremstal,
Niederösterreich 1 dl 8.50

Blaufränkisch

René Pöckl
Neusiedlersee, Burgenland 1 dl 8.50

Kumarod Rot

Zweigelt • Cabernet Sauvignon • Merlot
Johann Schwarz, Neusiedlersee,
Burgenland 1 dl 8.50

Cuvée Franz

Merlot • Cabernet Sauvignon
René Pöckl,
Neusiedlersee Burgenland 1 dl..... 9.00

SÜSSWEIN

Zweigelt Spätlese

Weingut Rosenhof, Neusiedlersee,
Burgenland 5 cl..... 6.00