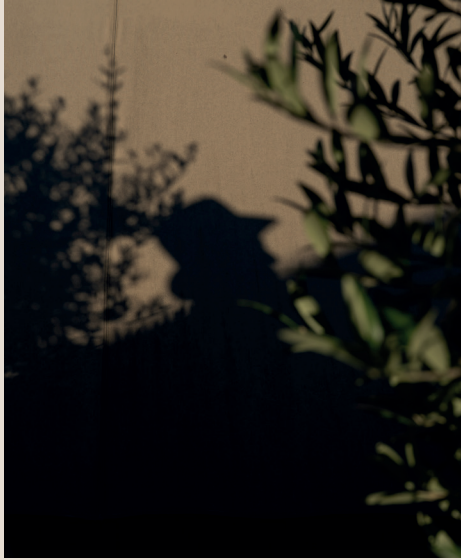


**BRUTAL REGIONAL
BRUTAL GENIAL**



A LA CARTE

**FRANZKÜCHE
HERBST
2025**



**LEGENDÄR
LEGER**

SIGNATURE DRINKS

Starters

Spiced Grape & Sage Punch

Traube, Zitrone, Zimt, Honig, Salbei, Hibiskus, Soda
7,50

Autumn Orchard Spritz

Calvados, Zimt, Apfel, Zitrone, Frizzante
11,50

Franz Eistees

Apfel-Zimt, Birne-Zitrone oder Kräuter Pur

GEDECK

Entweder direkt auf der Terrasse an der Outdoorküche
(Jacke anlassen) oder schon am Sitzplatz genießen.

Je nach Tageslaune der Küche

Franz Dinkel Sauerteigbrot aus dem Holzofen / gebrannte Knoblauchbutter
braune Rauchsaltbutter / eingelegtes Gemüse vom Feld

oder

Dinkel Kürbis Foccacia aus dem Holzofen mit Kräutern vom Feld
Olivenöl von Massimo / eingelegtes Gemüse vom Feld

4,50

Gerne **à la carte** wie auf der
nächsten Seite oder ihr trefft euch
mit Franz auf ein Blind Date Menü

3 Gang Blind Date

59,00

4 Gang Blind Date

69,00



VORSPEISEN AUS DER FRANZKÜCHE

Pilzvielfalt
Creme, gebratene und eingelegte Pilze
mit Schafkäse vom Raser und Schwarzbrotcroutons
14,50

Vegetarisches Tatarduo des Tages (Sellerie, Rattatouille)
mit unserem Vollkornbrioche aus dem Holzofen
14,50

Saiblings Ceviche
mit Wildkräutern vom Feld und Haselnüssen
17,50

Tatarduo des Tages (Hirsch & Rind)
mit unserem Vollkornbrioche aus dem Holzofen
19,50

Pastinakensamtsuppe
mit Pastinaken vom Feld
7,50

Klare Steinpilzsuppe
mit Nockerl und Wurzelgemüse
nach dem Rezept von Oma Hanni
9,50

VORSPEISEN AUS DER FEUERKÜCHE

Miso Melanzani
mit Melanzani vom Feld
9,50

HAUPTSPEISEN AUS DER FRANZKÜCHE

Kürbisteigtaschen
vom Feld mit hausgemachtem Frischkäse
16,50

Handgemachte Gnocchi
im Haus geräucherte Lachsforelle in Salbeibutter
20,50

Hirschragout
mit Semmelschmarrn, Sauerrahm und Preiselbeeren
26,50

Kalbsbackerl
in Nussbutter mit Erdäpfelpüree, Chips und Röstzwiebel
28,50

HAUPTSPEISEN AUS DER FEUERKÜCHE

Shortribs glasiert und gesmoked
und Wildkräuter
27,50

**und weiteres aus der
Feuerküche je nach Tageslaune der Küche wie
Rib Eye Bone In Franzclubsteak, Flammlachs, ...**

Beilagen

Quetscherdäfel
6,50

Gebrannter Karfiol
für 2 Personen
14,50

Ofenkürbis
6,50

NACHSPEISEN AUS DER FRANZKÜCHE

Bratapfel
mit Zimt, Karamell, Nuß & Crumble
7,50

Mohn & Joghurt
mit Zwetschke & Hippe
11,50

KINDGERECHTE GERICHTE

Geröstete Knödel mit Ei
7,50

Handgezogene Bandnudel mit Franz Bolognese
9,50

Erdbeerpalatschinke (1 Stk.)
4,50

DRINKS

1 Liter
für euch!

Wasser laut 0,75 . 5,00
Wasser leise 0,75 . 5,00

Traubensaft 0,25 . 4,10
Apfelsaft naturtrüb 0,25 . 4,60
Apfel/Basilikum/Limette 0,25 . 4,60
Apfel/Thymian/Minze 0,25 . 4,60
Apfel/Earl Grey 0,25 . 5,60

Pur oder
gespritzt

Cola und Cola light 0,33 . 4,10
Himbeerkracherl 0,33 . 4,10
Kräuterlimonade 0,33 . 4,10
Orangeade 0,33 . 4,10

Franz Flüssigbrot 0,33 . 5,10
Bier Stiegl Hell 0,33 . 4,40
Schneider Weisse 0,33 . 5,10

Weißer Spritzer 0,25 . 4,60
Aperol Spritzer 0,25 . 7,50

WINE MENU

glasweise

SPRUDEL

FRIZZANTE WEISS ODER ROSÉ | Franz
6,50 / 35,00
CHAMPAGNER BÉATRICE BARON PRESTIGE BRUT
12,00 / 84,00

WEISS

GRÜNER VELTLINER | Franz
4,90 / 30,00
GEMISCHTER SATZ | Franz
6,60 / 35,00

GELBER MUSKATELLER | Franz
6,60 / 35,00

ROT

RUBIN CARNUNTUM | Steffi Böheim
6,60 / 35,00
RIED STUHLWERKER ZW,ML,SR | Steffi Böheim
8,90 / 55,00

SÜSS

CHARDONNAY SPÄTLESE | Franz
4,90 / 30,00

ALKOHOLFREI

ZERO SECCO | Brandl
6,60 / 35,00
GRÜNER VELTLINER | Mayer am Pfarrplatz
4,90 / 30,00

EIN FRANZKAFFEE

Espresso . 3,50
Doppelter Espresso . 4,90
Verlängerter . 4,40
Cappuccino . 5,40
Cafe Latte . 6,90

PUMPKIN SPICE
ESPRESSO MARTINI

12,50

FRANZBRANDWEIN 2cl . 4,50

für alles weitere
Hochprozentige

Frag unser Team

CARNUNTUMS GRÖSSTE WEINKARTE

MARKOWITSCH

- Pétillant Naturel Blanc de Blancs / CH / 2023 / 11,5%
57,00
- Chardonnay / WEISS / CH / 2024 / 13,5%
30,00
- Grüner Veltliner Alte Reben / WEISS / GV / 2024 / 13,5%
39,00
- Ried Rosenberg 1ÖTW / ROT / ZW, BF, ME / 2022 / 14%
117,00

PHILIPP GRASSL

- Pet Nat Rose Leger / ROSÉ / SL / 2023 / 10,5%
29,00
- Chardonnay Höflein / WEISS / 2024 / 13,5%
48,00
- Ried Schüttenberg 1 ÖTW / ROT / ZW / 2022 / 14%
76,00
- Ried Bärnreiser 1 ÖTW/ ROT / ZW, BF, ME, CS / 2022 / 14%
89,00

FRANZ & CHRISTINE NETZL

- Ried Altenberg Weißburgunder / WEISS / 2023 / 13,5%
52,00
- Christina Rosé / ROSÉ / ZW / 2024 / 13,5%
29,00
- Rubin Carnuntum / ROT / ZW / 2023 / 13,5%
34,00
- Merlot/ ROT / ME / 2020 / 15%
63,00

BÖHEIM

- Sekt / GV, CH / 12,5%
60,00
- Grüner Veltliner & Friends / WEISS / GV, R, SB / 2024 / 12,5%
25,00
- Göttlesbrunn WEISS / CH, WB / 2023 / 13,5%
54,00
- Ried Stuhlwerker 1ÖTW / ROT / ZW, ME, SY, BF / 2021 / 14%
87,00

PAYR

- Chardonnay / WEISS / CH / 2024
35,00
- Petnat Motz & Marie ROSÉ / NATURAL / 2023
63,00
- Ried Spitzerberg 1ÖTW / WEISS / BF / 2019
140,00
- P1 / Rot / ZW, BF, ME / 2017
271,00

PITNAUER

- Ried Hagelsberg / WEISS / GV / 2023 / 14%
45,00
- Ried Kräften / WEISS / CH / 2024 / 14%
54,00
- Bienenfresser / ROT / ZW / 2022 / 13,5%
55,00
- Quo Vadis / ROT / ME / 2022 / 15%
84,00

TAFERNER

- Muskateller Frizzante / GM / 2024 / 11,5%
39,00
- Grüner Veltliner Natural / WEISS / 2024 / 12%
45,00
- Gelber Muskateller / WEISS / 2024 / 11,5%
39,00
- Tribun / ROT / CS / 2022 / 14%
108,00

ARTNER

- Chardonnay WEISS / CH / 2024 / 13,5%
29,00
- Höflein WEISS / GV, CH / 2023 / 13,5%
38,00
- Höflein ROT / ZW, BF, ME / 2022 / 13,5%
39,00
- Amarok / ROT / ZW, SY, BF, ME / 2022 / 14%
72,00

PIMPEL

- Chardonnay / WEISS / CH / 2024
27,00
- Göttlesbrunn WEISS / CH, WB / 2023
48,00
- Göttlesbrunn ROT / ZW, BF, ME / 2022
57,00
- OPTIME / Rot / ME / 2023
80,00

CARNUNTUMS GRÖSSTE WEINKARTE

BIRGIT WIEDERSTEIN

- Perlenspiel SEKT / WEISS / Johanniter / 12%
42,00
- Make a wish / WEISS / Rheinriesling / 2024 / 13%
35,00
- Ein Traum / WEISS / PN, BF, ME / 2022 / 12,5%
84,00
- Diva / WEISS / Pinot Noir / 2023 / 13%
53,00

OPPELMAYER

- Gemischter Satz / WEISS / CH, PB / 2023 /13,5%
27,00
- Sauvignon Blanc / WEISS / SBL / 2024 / 13,5%
35,00
- Frizzante ROSÉ QUAGGA / ZW / 2024 / 12,5%
29,00
- Cabernet Sauvignon / ROT / CS / 2021 / 13,5%
41,00

JOHANNES TRAPL

- Weissburgunder / Weiss / 2023 / 10,5%
53,00
- Karpatenschiefer Grüner Veltliner / Weiss / 2022 / 10%
62,00
- Uni6 / Rose / BF, SL / 2023 / 12%
53,00
- Karpatenschiefer Blaufränkisch / Rot / 2021 / 13%
62,00

GOTTSCHULY GRASSL

- Sauvignon Blanc / WEISS / 2024 / 12,5%
28,00
- Weißburgunder / WEISS / 2024 / 12,5%
24,00
- Sekt ROSÉ / ZW / 2023 / 13%
43,00
- G3 Cuvée / ROT / ZW, BF, ME / 2022 / 14%
66,00

NEPOMUKHOF

- GÄA WEISS / GV, CH / 2020 / 14%
65,00
- Ried Haidacker / ROT / ZW / 2022 / 13,5%
65,00
- Pinot Blanc / WEISS / WB / 2024 / 12,5%
34,00
- Amphoréa / ROT / 2023 / 14%
126,00

JOHANNES TAFERNER

- SAurora - Rosenmuskateller / ROSÉ / 2024 / 14,5%
0,5l / 23,00
- Rosé-Frizzante / ROSÉ / ZW / 2024 / 13,5%
25,00
- Blaufränkisch „Birnzipf“ / ROT / 2023 / 13,5%
30,00
- Freyja / ROT / BF, ME / 2021 / 14,5%
63,00

LEGENDÄR LEGER

Franz von Grün ist ein Naturbursche und Qualitätsfanatiker, der mit Euch unvergessliche Momente erleben und ausgelassene Feste feiern möchte. Und das in einer hochwertigen, aber entspannten Atmosphäre. Seine Event- und Gastrolocation mitten in den Weinbergen lädt nicht nur zu Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und Firmenevents ein, sondern will dazu ermutigen, die Feste zu feiern, wie sie fallen und sich notfalls einfach noch ein paar mehr einfallen zu lassen. Ob beim Chefs Table an der Bar oder bei einem unserer zahlreichen Gastroformate direkt in den Weinbergen, Franz wird euch immer mit Begeisterung und Freude empfangen.

DIE FREUDE WIRD MEHR, WENN MAN SIE TEILT

Ihr wollt uns ganz schnell wieder besuchen kommen? Einmal im Monat verlosen wir unter allen versendeten Postkarten einen SONNTAGS-FRANZ für zwei.

Hier digitale Postkarte verschicken.

[FRANZMOMENT.AT](https://www.franzmoment.at)

FRANZ SAGT:

ES LEBE DAS LEBEN UND DER GENUSS

DIE KLEINKRÄMEREI



10,00

GEMISCHTER SATZ

ANGEBOT DES TAGES AUS DER KLEINKRÄMEREI

Unser gemischter Satz weiss ist ein wahrer Alleskönner und Geschmacksbotschafter. Die richtige Entscheidung für unkomplizierte Geniesser.



25,00

10.000 OLIVEN

PRODUKT DES TAGES AUS DER KLEINKRÄMEREI

20.000 sizilianische Oliven ergeben ungefähr 1 Liter Öl. Die extraktreiche Würze und der unvergleichliche Geschmack haben Franz überzeugt - und er teilt das Erlebnis auch in kleinerer Menge.



FESTE FEIERN WIE SIE FALLEN

Franz sagt: "Wer einen Garten hat, lebt schon im Paradies". Inspiriert von Franz' Liebe zur saisonalen und regionalen Küche und getrieben von dem Wunsch, sein eigenes Gemüse direkt hinter dem Haus zu haben, war Franz von Grün nicht nur der Anstoß, sondern auch der Hauptgrund für unseren Paradiesgarten.

DAS PARADIES OHNE BÖSE SCHLANGE

VOM FELD AUF DEN TELLER
www.paradiesgarten.at

UNSER HEURIGEN

DIE FRANZWIRTSCHAFT

GANZ NEU
MACHT DER MAI

Die Franzwirtschaft beim Wallner. Wie gewohnt beim Wallner ist es ein Ort für Jedermann - ein Treffpunkt für Menschen aus der Umgebung, der das Gefühl des traditionellen Dorfwirtshauses im Rhythmus und der kulinarischen Darbietung eines Heurigen wieder aufleben lässt. Hier trifft man sich, sitzt gemeinsam an einem Tisch, diskutiert, spielt Karten und genießt ein gutes Glas Wein. Das Ambiente spricht dabei sämtliche Generationen an: die Jüngeren, die Älteren und die Junggebliebenen. Eine Heurigenatmosphäre mit zeitgemäßen Einflüssen, die Stil und Gemütlichkeit vereint, ohne dekadent zu wirken. Hier wird noch auf Handschlagqualität und Geselligkeit wert gelegt.

Mehr auf
[WWW.FRANZWIRTSCHAFT.AT](https://www.franzwirtschaft.at)

FRANZ ABRUCK

DENKE GLOBAL
HANDLE LOKAL

[franzabdruck.at](https://www.franzabdruck.at)