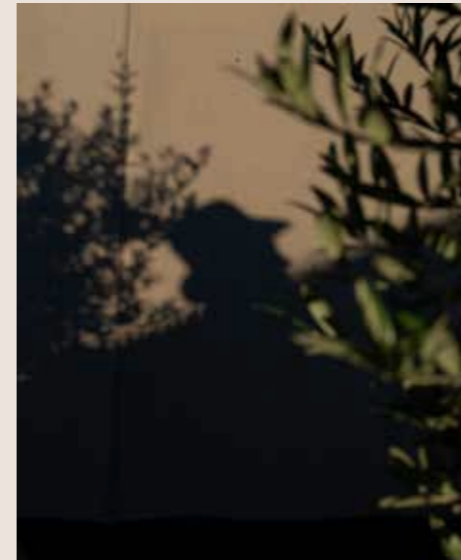


**BRUTAL REGIONAL
BRUTAL GENIAL**



A L A C A R T E



**FRANZKÜCHE
FRÜHJAHR
2026**

**LEGENDÄR
LEGER**

DRINKS

Wasser laut 1,00 . 5,00

Wasser leise 1,00 . 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

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 0,5 . 5,10

Weißer Spritzer 0,25 . 4,60

Aperol Spritzer 0,25 . 7,50

*Pur oder
gespritzt*

WINE MENU

glasweise

SPRUDEL

FRIZZANTE WEISS ODER ROSÉ | Franz

6,50 / 35,00

PÉTILLANT NATUREL BLANC DE BLANCS | Markowitsch

6,90 / 39,00

WEISS

GRÜNER VELTLINER | Auer

5,30 / 29,00

GEMISCHTER SATZ | Franz

6,60 / 35,00

GELBER MUSKATELLER | Franz

6,60 / 35,00

ROT

RUBIN CARNUNTUM | Netzl

5,50 / 31,00

HÖFLEIN ROT | Auer

6,60 / 36,00

SYRAH | Auer

8,30 / 47,00

RIED AUBÜHL | Auer

12,60 / 72,00

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



SIGNATURE DRINKS

Starters

Floral Fizz

Verjus, Birne, Tonic, Zitrone, Thymian
7,50

Rosmarin Rouge

Roter Wermut, Zitrone, Holunder, Soda, Rosmarin
11,50

Franz Eistees

Apfel-Zimt, Birne-Zitrone
4,60



GEDECK

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

oder

Dinkel Focaccia 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 trifft euch
mit Franz auf ein Blind Date Menü

3 Gang Blind Date
59,00

4 Gang Blind Date
69,00

VORSPEISEN AUS DER FRANZKÜCHE

Urkarotte

Creme, Hefesauce, eingelegte Rübe und gepuffter Quinoa
14,50

Vegetarisches Tatar duo des Tages (Spargel, Kohlrabi)

mit unserem Vollkornbrioche aus dem Holzofen
14,50

Saiblings Ceviche vom Rax Saibling

mit unserer Gurke vom Feld, Apfel und Haselnüssen
17,50

Tatar duo des Tages (Kalb & Rind)

mit unserem Vollkornbrioche aus dem Holzofen
19,50

Wildkräutersalat

mit Buchweizen und Stangensellerie
8,50

Spargelsamtuppe

mit Wurzelspeck und Spargelspitzen
9,50

VORSPEISEN AUS DER FEUERKÜCHE

Franz Caesarsalat

mit unserem Landhendl vom Grill und
einer Räucherfischcreme
14,50

HAUPTSPEISEN AUS DER FRANZKÜCHE

Bärlauchteigtaschen

mit Bärlauch vom Feld auf einer Bärlauch
Sauce und Walnüssen
16,50

Handgemachte Gnocchi

mit im Haus geräucherter Lachsforelle in Salbeibutter
20,50

in einer sahnigen Trüffelaszination mit frisch
geriebenem Trüffel
23,50

Kalbsackerl

in Nussbutter mit Erdäpfelpüree, Chips und Röstzwiebel
28,50

Lachsforelle

mit cremigem Spitzkraut, Birne und Wurzelspeck
32,50

HAUPTSPEISEN AUS DER FEUERKÜCHE

Saint Louis Ribs vom Strohschwein BBQ Style

und Wildkräuter vom Feld hinterm Haus
27,50

Franzcut Tomahawk vom steirischen Kalb

mit brauner Butter übergossen und Chimi Churi
33,50

Beilagen

Quetscherdäpfel
6,50

gebrannter Spargel
6,50

Selleriepüree
6,50

und weiteres aus der
Feuerküche je nach Tageslaune

NACHSPEISEN AUS DER FRANZKÜCHE

Rhabarber vom Feld

auf einem flaumigen Biskuit mit
handgerührtem Topfen
13,50

Lauwarme Schokolade

mit Miso-Karamelleis und Haselnuss
13,50

Klein aber Fein

Franzmousse

von der Bitterschokolade
5,50

Tiramisubällchen

auf einer Mascarponecreme à la Espresso Martini
9,50

KINDGERECHTE GERICHTE

Geröstete Knödel

mit Ei
7,50

Landhendlbrust

mit Kartoffelpüree & Saft
9,50

Erdbeerpalatschinke (1 Stk.)

4,50

WEINGUT DES MONATS STEFFI & JOHANN BÖHEIM



WEISS

Sekt Brut / GV, CH / 12,5%
7,00 / 40,00

Grüner Veltliner & Friends / WEISS / GV, R, SB / 2024 / 12,5%
5,00 / 28,00

Grüner Veltliner Alte Reben / WEISS / 2024 / 12,5%
5,50 / 31,00

Göttlesbrunn Weiss / CH, WB / 2023 / 13,5%
6,50 / 38,00

Grüner Veltliner Privat / 2023 / 15%
7,20 / 42,00

ROT

Blaufränkisch / ROT / 2022 / 13,5%
5,50 / 32,00

Merlot Reserve / ROT / 2022 / 15%
7,00 / 40,00

Ried Stuhlwerker 1ÖTW / ROT / ZW, ME, SY, BF / 2021 / 14%
8,50 / 49,00

CARNUNTUMS GRÖSSTE WEINKARTE

MARKOWITSCH

Pétillant Naturel Blanc de Blancs / CH, WB / 2023 / 11,5%
39,00

Chardonnay / WEISS / 2024 / 13,5%
30,00

Grüner Veltliner Alte Reben DAC / WEISS / GV / 2024 / 13,5%
33,00

Ried Rosenberg 1ÖTW / ROT / ZW, BF, ME / 2022 / 14%
79,00

PHILIPP GRASSL

Pet Nat Rose Leger / ROSÉ / SL / 2023 / 10,5%
36,00

Chardonnay Höflein / WEISS / 2024 / 13,5%
36,00

Ried Schüttenberg 1ÖTW / ROT / ZW / 2022 / 14%
45,00

Ried Bärnreiser 1ÖTW / ROT / ZW, BF, ME, CS / 2022 / 14,5%
50,00

FRANZ & CHRISTINE NETZL

Christina Rosé / NATURAL / ZW / 2024 / 13%
30,00

Rubin Carnuntum / ROT / ZW / 2023 / 13,5%
31,00

Ried Altenberg Weißburgunder / WEISS / 2023 / 13,5%
37,00

Merlot / ROT / 2020 / 15%
41,00

AUER

Chardonnay / 2024 / 13,5%
31,00

Fancy Rosé / ZW, BF / 2024 / 12,5%
35,00

Cuveé Debut / ROT / ZW, BF, ME / 2023 / 13,5%
30,00

Ried Bühl / ROT / ZW / 2021 / 14,5%
44,00

PAYR

Chardonnay / WEISS / CH / 2024 / 13%
32,00

Pet Nat Motz & Marie ROSÉ / NATURAL / 2023 / 11,5%
41,00

Ried Spitzerberg 1ÖTW / WEISS / BF / 2019 / 14%
87,00

P1 / ROT / ZW, BF, ME / 2017 / 15,5%
150,00

PITNAUER

Ried Hagelsberg / WEISS / GV / 2023 / 14%
35,00

Ried Kräften / WEISS / CH / 2024 / 14%
38,00

Bienenfresser / ROT / ZW / 2022 / 13,5%
38,00

Quo Vadis / ROT / ME RESERVE / 2022 / 15%
48,00

TAFERNER

Muskateller Frizzante / GM / 2024 / 11,5%
33,00

Grüner Veltliner Natural / WEISS / 2024 / 12%
35,00

Gelber Muskateller / WEISS / 2024 / 11,5%
33,00

Tribun / ROT / CS / 2022 / 14,5%
76,00

ARTNER

Chardonnay / WEISS / 2024 / 13,5%
30,00

Höflein Weiss / GV, CH / 2023 / 13,5%
33,00

Höflein ROT / ZW, BF, ME / 2021 / 13,5%
33,00

Amarok / ROT / ZW, SY, BF, ME / 2022 / 14%
44,00

PIMPEL

Chardonnay / WEISS / CH / 2024 / 13%
29,00

Göttlesbrunn Weiss / CH, WB / 2023 / 13%
36,00

Göttlesbrunn Rot / ZW, BF, ME / 2022 / 14%
39,00

OPTIME / ROT / ME / 2023 / 14%
47,00

CARNUNTUMS GRÖSSTE WEINKARTE

BIRGIT WIEDERSTEIN

Perlenspiel BRUT SEKT / WEISS / Johanniter / 2022 / 12%
34,00

Make A Wish / WEISS / Rheinriesling / 2024 / 13%
32,00

Ein Traum / WEISS / PN, BF, ME / 2022 / 12,5%
33,00

Diva / WEISS / PN / 2023 / 13%
38,00

OPPELMAYER

Gemischter Satz / WEISS / CH, PB / 2023 / 13,5%
29,00

Sauvignon Blanc / WEISS / SB / 2024 / 13,5%
32,00

Frizzante ROSÉ QUAGGA / ZW / 2024 / 12,5%
30,00

Cabernet Sauvignon / ROT / 2021 / 13,5%
34,00

WEINGUT NADLER

Summer / WEISS / GB, WR, CH / 2024 / 12,5%
28,00

Lizzy / ROSÉ / ZW / 2024 / 12,5%
29,00

Neuburger / WEISS / 2019 / 13,5%
33,00

Episode / ROT / ZW, ME, BF, CF / 2019 / 14%
43,00

JOHANNES TRAPL

Weissburgunder / NATURAL WEISS / 2023 / 10,5%
38,00

Karpatenschiefer Grüner Veltl. / NATURAL WEISS / 2022 / 10%
41,00

Uni6 / NATURAL ROSE / BF, SL / 2023 / 12%
38,00

Karpatenschiefer Blaufränkisch / NATURAL ROT / 2021 / 13%
41,00

GOTTSCHULY GRASSL

Sauvignon Blanc / WEISS / 2024 / 12,5%
29,00

Weißburgunder / WEISS / 2024 / 12,5%
28,00

Zweigelt Sekt ROSÉ / ZW / 2023 / 13%
34,00

G3 Cuvée / ROT / ZW, BF, ME / 2022 / 14%
42,00

WEINGUT GLATZER

Sauvignon Blanc / WEISS / 2024 / 12,5%
30,00

Weißburgunder / WEISS / 2024 / 12,5%
30,00

Zweigelt Dornenvogel / ROT / 2022 / 13%
34,00

St. Laurent Alte Reben / ROT / 2022 / 13%
39,00

NEPOMUKHOF

Pinot Blanc / WEISS / WB / 2024 / 13%
31,00

GÄA WEISS / GV, CH / 2020 / 14%
42,00

Ried Haidacker / ROT / ZW / 2022 / 13,5%
42,00

Amphoréa / ROT / 2023 / 13,5%
82,00

JOHANNES TAFERNER 20ER SCHULZ

Aurora - Rosenmuskateller / ROSÉ / 2024 / 14,5%
0,5l / 28,00

Rosé-Frizzante / ZW / 2024 / 13,5%
28,00

Blaufränkisch „Birnzipf“ / ROT / 2023 / 13,5%
30,00

Freyja / ROT / BF, ME / 2021 / 14,5%
41,00

WEINGUT LUKAS MARKOWITSCH

Grüner Veltliner Perfektion / WEISS / 2024 / 14%
29,00

Sauvignon Blanc / WEISS / 2024 / 12,5%
29,00

Ried Rosenberg / CH / 2024 / 14,5%
37,00

Cuvée Lukas / ROT / ZW, BF, ME / 2022 / 14,5%
49,00

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 ABDRUCK

DENKE GLOBAL
HANDLE LOKAL

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