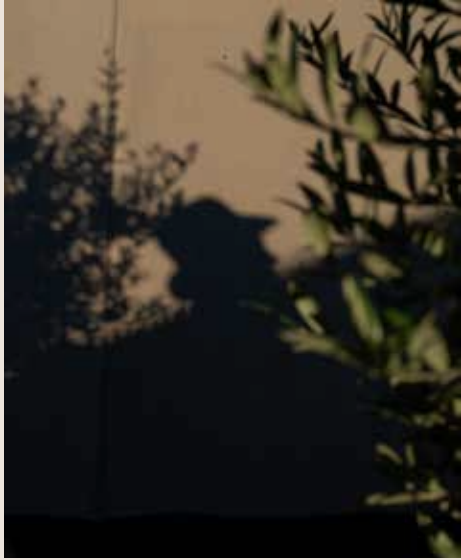


**BRUTAL REGIONAL
BRUTAL GENIAL**



A LA CARTE

**FRANZKÜCHE
SOMMER
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

Kola und Kola ohne 0,33 . 4,10
Himbeerkracherl 0,33 . 4,10
Kräuterlimonade 0,33 . 4,10
Frukade 0,33 . 4,10

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

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

EIN FRANZKAFFEE

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

WINE MENU

glasweise

SPRUDEL

FRIZZANTE WEISS ODER ROSÉ | Franz
6,50 / 35,00
PÉTILLANT NATUREL BLANC DE BLANCS | Markowitsch
6,90 / 39,00

WEISS

GEMISCHTER SATZ | Franz
6,60 / 35,00
GELBER MUSKATELLER | Franz
6,60 / 35,00
CHARDONNAY HÖFLEIN | Philipp Grassl
6,70 / 36,00
GÄA WEISS | Nepomukhof
7,50 / 42,00

ROT

GEMISCHTER SATZ ROT | Franz
5,50 / 31,00
GÖTTLESBRUNN ROT | Pimpel
6,90 / 39,00
SANKT LAURENT ALTE REBE | Glatzer
6,90 / 39,00

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

SIGNATURE DRINKS

Floral Fizz
Verjus, Birne, Tonic, Zitrone, Thymian
7,50
Rosmarin Rouge
Roter Wermut, Zitrone, Holunder,
Soda, Rosmarin
11,50

COCKTAILS

Gin Fizz
Gin, Zitrone, Soda
7,90
Gin Tonic
Gin, Tonic, Soda, Rosmarin
8,90
Espresso Martini
Kaffee, Kaffeeликör, Wodka, Vanille
13,50

HARD STUFF

FRANZBRANNTWEIN 2cl . 4,50
FRANZ LIMONCELLO 2cl . 6,50
ENTENDUSEL 2cl . 6,50

*für alles weitere
Hochprozentige*

Frag unser Team

*Gedeck
vom Franz*

Franz Dinkel Sauerteigbrot aus dem Holzofen
*aufgeschlagene Butter, Hausspeck und
eingelegtes Gemüse vom Feld*
5,50

DER EINSTIEG
AUS DER FRANZKÜCHE

Urkarotte
mit einer Germsauce, eingelegter Rübe und
gepuffter Quinoa
15,50

Geräucherte Bachforelle vom Thorhof
auf einer Selleriecreme mit Stangensellerie
und Senfkorn
17,50

Tatarduo (Kalb & Rind)
mit unserem Vollkornbrioche aus dem Holzofen
19,50

Warme Paradeisersuppe
vom Feld mit Österreis als Einlage und Franzbrot
9,50

BLIND DATE MENÜ

3-Gang Folge
59,00

4-Gang Folge
69,00

ab 2 Personen, Preis pro Person

DAS ZWISCHENSPIEL
AUS DER FEUERKÜCHE

Franz Caesarsalat
mit unserem Landhendl vom Grill und
einer Räucherfischcreme
16,50

DER HAUPTAKT
AUS DER FRANZKÜCHE

Handgemachte Gnocchi
in einer sahnigen Trüffelfaszination und frisch
geriebenem Trüffel
25,50

Kalbsbackerl
auf cremiger Polenta und Röstzwiebel
29,50

Seeforelle vom Thorhof
auf cremigen Spitzkraut mit Apfel
und Wurzelspeck
32,50

DER HAUPTAKT
AUS DER FEUERKÜCHE

Saint Louis Ribs vom Strohschwein BBQ Style
mit Quetscherdäpfel und Wildkräuter vom
Feld hinterm Haus
28,50

DER ABSCHLUSS
AUS DER FRANZKÜCHE

Lauwarme Schokolade
mit Miso-Karamelleis und Haselnuss
14,50

Zwetschken aus dem Garten
auf einem saftigen Mohnbiskuit mit Joghurtschaum
und dunkler Schokolade
12,50

Klein aber Fein
Apfelsorbet
5,50

KINDERECHTES
AUS DER FRANZKÜCHE

Carbonara
Gnocchi Franzstyle
11,50

Zweierlei Eis
vom Herzstück
6,50

FAMILY STYLE MENÜ

2/2/1 Folge
49,00

3/3/2 Folge
59,00

ab 2 Personen, Preis pro Person

PARTNER AUS DEM ORT STEFFI UND JOHANN BÖHEIM



SPRUDEL

SEKT METHODE TRADITIONELLE | Böheim 0,125 . 7,00 | 0,75 . 40,00

WEISS

WELSCHRIESLING 2024 | Böheim 0,125 . 5,00 | 0,75 . 29,00

GRÜNER VELTLINER & FRIENDS 2024 | Böheim 0,125 . 5,50 | 0,75 . 31,00

SAUVIGNON BLANC 2024 | Böheim 0,125 . 6,00 | 0,75 . 33,00

CHARDONNAY 2024 | Böheim 0,125 . 6,00 | 0,75 . 35,00

ROTER VELTLINER 2024 | Böheim 0,125 . 6,50 | 0,75 . 39,00

GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN 2024 | Böheim 0,125 . 7,00 | 0,75 . 42,00

ROT

ZWEIGELT & FRIENDS 2022 | Böheim 0,125 . 5,50 | 0,75 . 31,00

RUBIN CARNUNTUM 2022 | Böheim 0,125 . 6,50 | 0,75 . 38,00

MERLOT RESERVE 2021 | Böheim 0,125 . 7,50 | 0,75 . 44,00

RIED STUHLWERKER ZW,ML,SR 2021 | Böheim 0,125 . 8,50 | 0,75 . 49,00

ROSÉ

ROSY FRIENDS 2024 | Böheim 0,125 . 6,00 | 0,75 . 35,00



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