



Öffnungszeiten
Di - Do 17 - 22 Uhr
Fr - So 15 - 22 Uhr

Telefon
+89 68970991

Email
bistro@franz.bar

Instagram
[franz.muenchen](https://www.instagram.com/franz.muenchen)



Unsere Partner für Qualität

Wir wissen, woher unsere Produkte kommen - und vor allem: von wem. Unsere Lieferanten sind uns so wichtig wie unsere Gäste



Lokalbäckerei Brotzeit

Das Brot, das du bei uns genießt, kommt mehrmals wöchentlich frisch - gebacken nach alter Handwerks-tradition in Bioqualität



Metzgerei Gleich

...um die Ecke sitzt unser Fleischlieferant, für kürzeste Lieferwege und genauso wenig Kompromisse in Sachen Qualität.



ButterBoyz

wie in Frankreich wird im bayerischen Wald noch Butter handgeformt und mit verschiedenen Zutaten veredelt hergestellt, natürlich in Bio-Qualität.



Kaffeerösterei Moccasola

in einer Behindertenwerkstätte werden hier ausschließlich direkt gehandelte Bohnen geröstet, für besten Geschmack mit sozialer Verantwortung.



Edelbrandmanufaktur Guggenbichler

mit viel Liebe zum Handwerk und ausgesuchten, regionalen Früchten entstehen hier edle Brände von außergewöhnlicher Qualität - authentisch, klar und unverwechselbar im Geschmack.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service

Herzlich willkommen.
franz, valleystraße 19, 81371 münchen

Schaumwein

Prosecco spumante 0.1l 5.50
extra dry. Sacchetto. Veneto

Crémant 0.1l 8.50
ŷ. Laurens. Limoux

Fritz Müller Perlwein 0.1l 5.00 
alkoholfrei. Fritz Müller. Rheinhessen

Spritz

franz.Spritz/alkoholfrei 8.50
hausgemachter Sirup. Prosecco Spumante

Kir Pétillant 9.50
Crème de Cassis. Crémant

Negroni 12.50
Tanqueray. Antica Formula. Campari

Negroni Sbagliato 12.00
Antica Formula. Campari. Prosecco Spumante

Aperol/Campari/Sarti Spritz 8.90
Prosecco Spumante

Pampelle Spritz 9.50
Pampelle. frisch gepresster Grapefruitsaft. Prosecco Spumante

San Bitter Spritz 8.50 
San Bitter. Perlwein alkoholfrei

Gin&Tonic 10.50 
Tanqueray 0.0%. Tonic Water

 alkoholfrei

Aperitif.



Rosé

0.1l/0.2l

franz. Rosé 5.20/9.50
Dr. von Bassermann-Jordan. Pfalz. 2024

Rot

0.1l/0.2l

Merlot Libellula 4.80/8.90
Pizzolato. Veneto. 2022

Pinot Noir vom Löss 5.90/11.00
Rieger. Baden. 2023

Mandus Primitivo 5.50/9.80
Pietra Pura. Puglia. 2023

Weiß

0.1l/0.2l

Grauburgunder 5.20/9.60
Walter von der Mark. Baden. 2024

Sauvignon Blanc 5.80/10.80
Dr. von Bassermann-Jordan. Pfalz. 2024

Appenheimer Riesling 6.00/11.00
Jürgen Hofmann. Rheinhessen. 2024

Grüner Veltliner 8/8erl 3.90/7.00
Ferdinand Mayr. Niederösterreich. 2024

Chardonnay du Soleil 5.50/10.30
Paul Bergeron. Languedoc-Roussillon. 2023

Weinschorle 0.2l 4.90
Ferdinand Mayr. Grüner Veltliner. o.2l

Wein der Woche

? Preis auf Anfrage
wechselnder Favorit des Teams im Offenausschank

offene Weine

Wasser

Wir servieren im Haus gefiltertes Wasser – frei von Transportwegen und Plastikmüll. Einfach, regional und umweltfreundlich

Glas 0.3l	2.50
Flasche 0.7l	5.00

Säfte

Apfel naturtrüb oder Johannisbeernektar

Saft 0.2l	3.20
Saftschorle 0.33l	3.50

Softdrinks

Soda 0.2l <i>Schweppes</i>	3.00
Tonic 0.2l <i>dry. Schweppes</i>	3.40
Pink Grapefruit 0.2l <i>Three Cents</i>	4.00
Spezi 0.33l <i>Paulaner</i>	3.90
Coca Cola zero 0.33l	3.90

Bier

Helles 0.33l	3.90
Helles alkoholfrei 0.33l	3.90
Naturradler 0.33l	3.90

Longdrinks

Pastis <i>Casani Pastis. Wasser. Eis.</i>	10.50
Wermut&Tonic <i>Antica Formula. Schweppes dry</i>	12.40
Gin&Tonic <i>Tanqueray. Schweppes dry</i>	11.90
Aperol Paloma <i>Aperol. Limette. Grapefruit Soda</i>	12.90



Getränke

Vorweg & zwischendurch...

Oliven 5.50 
Hausmarinade

Brot&Butter 6.50 
Sauerteigbrot. wechselnde Buttersorten

Oliven-Tapenade 9.50 
auf Dinkelblüten-Sauerteigbrot

Heißer Artischockendip 10.50 
Brotchips

Jahrgangssardinen ab 14.50
Baguette. Zitrone. verschiedene Jahrgänge. fragt uns gerne

...etwas mehr?

Artischocke 13.50 
im Ganzen. rote Zwiebel-Vinaigrette. Yoghurt-Aioli

Burrata 15.50 
Tomaten. Basilikum. Brot

Pastrami Sandwich 15.50
Sauerteigbrot. Dijonnaise. Meerrettich. Sauerkraut. Coleslaw

Rindertatar 90g 17.50/150g 23.50
klassisch mariniert. Bio-Eigelb. -Butter. -Brot

Roastbeef 21.80
Dinkelblüten-Sauerteigbrot. Sauce Tartare

Vorspeisenteller 33.50
Parmesan. Roastbeef. Artischockendip. Tapenade. Burrata&Tomaten. Oliven. Brot&Butter

 vegetarisch  vegan

Speisen..

Elsässer 12.50
Crème fraîche. Speck. Zwiebeln

Elsässer gratinée 13.50
Crème fraîche. Speck. Zwiebeln. Käse

Chorizo 14.50
Crème fraîche. Balsamicozwiebeln. Paprika. Chorizo

Burrata&Pfersisch 15.50 
Crème fraîche. Zwiebeln. Pfirsich. Burrata. Pinienkerne. Rucola

Ziegenkäse 14.50 
Crème fraîche. Zwiebeln. Ziegenkäse. Feige. Walnüsse. Honig

Gorgonzola 15.50 
Crème fraîche. Zwiebeln. Gorgonzola. Birne. Preiselbeeren

Artischocke 14.50 
vegane Crème fraîche. Balsamicozwiebeln. Artischocke. Paprika. Oliven



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wendet euch bitte an unser Servicepersonal

 *vegetarisch*

 *vegan*

Flammkuchen



Süßes

Crème Brûlée <i>Beeren</i>	8.50
franz. Affogato <i>Vanilleeis. Espresso. Walnusslikör</i>	7.50
Schokoladenfondant <i>Vanilleeis. Crumble. Beeren</i>	9.50
Tartufo <i>diverse Sorten. fragt uns gern</i>	8.50

Kaffee

alle Kaffeegetränke sind wahlweise auch mit Hafermilch (+0.30) und entkoffeiniert (+0.30) erhältlich

Cafè Crema	3.00
Espresso	2.50
Espresso macchiato	2.90
Doppio	3.90
Cortado	3.20
Cappuccino	4.20
Espresso Tonic	5.20



Süßes & Heißes

Johann Guggenbichler
Edelbrandmanufaktur

Walnusslikör 5.50

Haselnusslikör 5.50

Waldhimbeergeist 5.80

Zirbenlikör 6.80

Williamsbirnenbrand 6.80

Mirabellenbrand 6.80

Zwetschgenbrand 6.80

Enzian 7.50

Schlehenbrand 7.50



*Viele weitere Spirituosen verfügbar.
fragt uns oder schaut hinter unsere Bar.*

Destilliertes

Rheinhessen

- Fritz Müller. Müller Thurgau alkoholfrei 28
frisch & fruchtig mit viel Perlage und wenig schlechtes Gewissen
- Riesling Sekt brut. Wasem 41
spritzig, knäckige Säure, cremig und süffig
- Pinot - Blanc de Noir Sekt brut. Wasem 47
würzige Eleganz trifft cremige Perlage
- Prinz Salm. ‚La Principessa‘ Rosé Winzersekt 55
48 Monate Hefelager. Zarte Frucht & süßes Brioche mit aufbrausender Perlage... Prinzessin eben

Veneto

- Sacchetto. Prosecco Spumante Etichetta Nera 28
extra trocken, extra feine Perlage mit viel Frucht und Blüte. Macht auch ohne Aperol Spaß

Limoux

- J. Laurens. Les Graiménous Crémant 51
sonnenverwöhnter Schaumwein mit Anspruch. Macht Lust auf Essen oder mehr Crémant
- J. Laurens. La Rosé N°7 Crémant 51
Die Schwester in rosa. Ähnliches Profil nur etwas zarter und mit mehr Frucht

Schaumwein

Champagne

Christophe Dechannes. Tradition <i>Nur Pinot Noir, viel Spannung</i>	79
Domaine des Arondes. Les Sentiers <i>Champagner mit klarer Kante. Knackig, mineralisch, zitrus, kreide</i>	92
Domaine des Arondes. Les Sentiers Rosé <i>Rosé Champagner mit Stil und Grip. Erdbeere & Hagebutte</i>	107
Sadi Malot. Terre d'Origin Brut <i>100% Chardonnay, frisch, leicht, blumig, mit Würze und Körper der Solera im Abgang</i>	90
Sadi Malot. Brut Nature <i>Knalltrocken, pur und präzise – kompromissloser Genuss</i>	94
Marie Copinet. Nos pas dans... la Craie <i>Chardonnay, Kalk und nicht einmal 1g Zucker</i>	110
Marie Copinet. Nos pas dans... la Pierre <i>Pinot Noir, viel Druck und Länge mit dezenter Frucht und Würze vom steinigen Terroir</i>	110
Marie Copinet. Nos pas dans... l'Argile <i>Pinot Meunier, fein und mineralisch mit zarter Frucht von tonhaltigen Böden</i>	110
Vauversin. Rossignol <i>Einzellage. Strukturiert, mineralisch, mit Tiefe. Bleibt hängen</i>	2019 135
Lallier. R020 <i>straffer, mineralischer Grand Cru-Blend mit floraler Eleganz, feiner Frucht & seidiger Struktur</i>	109

Schaumwein

Pfalz

Weißburgunder. Zimmermann 2023 29
Weißburgunder mal mit etwas mehr frischer Säure

Baden

Grauer Burgunder vom Löss. Rieger 2023 37
weich, nussig, vom Löss getragen – charmant und rund

Grauburgunder. Walter von der Mark 2023 32
wenn cremige Eleganz auf fruchtige Frische trifft

Grauer Burgunder *** Lösswand. Köbelin 2023 54
Grauburgunder mit Kraft und Eleganz: reife Frucht, feine Röstaromen, cremig und mineralisch

Rheinhessen

Weißer Burgunder. Gutzler 2023 33
klassischer Weißburgunder. Easy-drinking mit Anspruch

Burgunder

Burgenland

Chardonnay Reserve. Münzenrieder <i>Chardonnay hoch 10. Viel Frucht, viel Holz, fett.</i>	2021	39
Leithaberg Chardonnay. Martin Pasler <i>Chardonnay wie aus dem Burgund. Klar, präzise, lang mit Tiefe</i>	2023	51

Südsteiermark

Morillon Muschelkalk <i>komplex, salzig-mineralisch, sehr vielschichtig</i>	2022	51
Morillon Ried Sulz <i>cremig, salzig, leicht rauchig. Wie Butterbrot mit Meersalz, nur in flüssig</i>	2021	85
Morillon Ried Grassnitzberg <i>Chardonnay im Maßanzug: sitzt perfekt, zeigt Haltung und hat trotzdem was Lässiges</i>	2017	106

Thermenregion

Chardonnay Ried Lores Reserve. Reinisch <i>Ein Österreicher, der Burgunder spielt und dabei seinen eigenen Charme versprüht</i>	2021	57
--	------	----

Chardonnay

Languedoc-Roussillon

Chardonnay -du Soleil- G.R. Paul Bergeron <i>Chardonnay mit Sonnenbrille – leicht, fruchtig und perfekt für den Feierabend</i>	2023	35
---	------	----

Bourgogne

Mâcon Chardonnay. Mark Haisma <i>der Franzose mit australischem Akzent: fruchtig, frisch und cremig wie Butter</i>	2022	62
---	------	----

Chardonnay

Pfalz

Gelber Muskateller. Bassermann-Jordan
Blumenwiese im Glas

2023

36

Südsteiermark

Muskateller Sand&Schiefer. Tement
Muskateller für Erwachsene die jung geblieben sind

2023

49

Muskateller

Pfalz

Fuchsmantel. Zimmermann <i>rot wie ein Fuchs ist der Sandstein auf dem er wächst und schmecken kann man diesen auch</i>	2022	42
Schloßberg. Zimmermann <i>der Einsteig in die Welt der großen Rieslinge</i>	2022	47
Gerümpel. Zimmermann <i>nicht vom Namen täuschen lassen, sehr klar und präzise, Riesling auf hohem Niveau</i>	2022	55
Altenburg. Zimmermann <i>eine Entdeckungsreise im Glas. Für alle die denken Riesling zu kennen und Zeit mitbringen</i>	2021	55
Pechstein GG. Bassermann-Jordan <i>Basaltgestein und Riesling - rauchig, salzig, sexy</i>	2019	167
Jesuitengarten GG. Bassermann-Jordan <i>mineralisch, tiefgründig und mit einer Säure, die wachrüttelt</i>	2017	159

Mosel.Saar.Ruwer

Riesling Maximin. Maximin Grünwald <i>Mineralische Schiefersäure, leichtes Restzuckerl. Moselriesling in seiner leichtesten Form</i>	2024	31
Saar Riesling Kabinett. Willems&Willems <i>so tänzelnd leicht ist, dass er fast den Schieferboden verlässt</i>	2023	33
Wolfer Goldgrube Kabinett. Daniel Vollenweider <i>feine Mineralität, erfrischend leicht, mit schöner Balance zwischen Süße und Säure</i>	2020	49

Riesling

Rheinhessen

Riesling vom Muschelkalk. Jürgen Hofmann	2023	37
--	------	----

Riesling kann auch Muschelkalk. Gut eingebundene fruchtig, mineralische Säure

Wachau

Riesling Loibner Smaragd. Knoll	2023	87
---------------------------------	------	----

saftig, mineralisch und mit ordentlich Wumms. Wachauer Riesling in Bestform

Riesling Ried Schütt Smaragd. Knoll	2023	149
-------------------------------------	------	-----

elegant und kraftvoll, reife Steinfrucht, feine Kräuterwürze und salzig-mineralisches Finale

Riesling Smaragd Ried 1000 Eimerberg. Lagler	2023	71
--	------	----

strahlend klar, mit saftiger Frucht, kühler Mineralität und großem Tiefgang

Riesling

Pfalz

Sauvignon Blanc fumé. Zimmermann <i>Sauvignon kann nicht nur Frucht, sondern auch Holz, Vanille und Rauch</i>	2022	46
Sauvignon Blanc. Bassermann-Jordan <i>klassischer Sauvignon, easy drinking</i>	2023	36

Südsteiermark

Sauvignon B. Kalk&Kreide. Tement <i>Würzig, gelbe Frucht, mineralisch. Druckvoll und präzise</i>	2022	51
---	------	----

Loire

Sauvignon Blanc. Baron <i>zitrusfrisch, mineralisch und mit Loire-Charme. Perfekter Begleiter für sonnige Tage</i>	2023	39
Pouilly Fumé. Serge Dagueneau <i>knackig, mineralisch und mit einem Hauch von Rauch</i>	2023	59

Sauvignon Blanc

Franken

Silvaner vom Muschelkalk. Oli Six <i>ein Wein, der so mineralisch ist, dass du denkst, du leckst am Kalkstein – nur viel saftiger</i>	2022	35
Wurmsthaler Scheinberg Silvaner. Oli Six <i>so viel Charakter und Reife wie die Hauptrolle in einem fränkischen Heimatfilm</i>	2018	39
Ramsthaler St.Klausen Silvaner Kabinett. Oli Six <i>ein fränkischer Charmeur – frisch, fruchtig und mit einem Hauch von Kalkstein und Zuckerl</i>	2022	39

Silvaner

Kremstal

Boafuaß im Regen. Alexander Zöller <i>darfs was Leichtes sein? Einer der auch mit wenig Alkohol was auf die Zunge bringt</i>	2023	30
---	------	----

Wachau

Grüner Veltliner Loibner Federspiel. Knoll <i>Grüner Veltliner mit Rückgrat – pfeffrig, saftig, kein Softie</i>	2023	52
--	------	----

Grüner Veltliner Smaragd Ried Steinporz. Lagler <i>kraftvolle Eleganz, vibrierende Mineralität und ein Hauch pfeffriger Würze</i>	2023	55
--	------	----

Veltliner

Burgenland

Aus den Dörfern weiß. Rosi Schuster 2023 45
Grüner Veltliner. Furmint. Welschriesling in einem gemischten Satz mit dem Anspruch

Kremstal

Fräulein Müller macht Party. Alexander Zöller 2021 44
Müller Thurgau auf der Maische angegoren, leichtfüßiger Einstieg in die Welt der Naturweine

Burgund

Bourgogne Aligoté. Mark Haisma 2022 67
der spritzige Cousin des Chardonnays - saftig, knackig und mit einer prickelnden Mineralität

Loire

Champ-Chenin. Olga Raffault 2022 59
lebendig-mineralischer Chenin Blanc mit feiner Frucht und eleganter Frische

Vinho Verde

Vinho Verde. Quinta do Ermizio 2023 37
frisch, spritzig und leicht - mit zarten Zitrusnoten und lebendiger Mineralität

Cuvées etc.

Pfalz

franz. Rosé. Bassermann-Jordan 2023 33
Rosé in Bestform - leicht, fruchtig, mineralisch, easy drinking mit Länge und Spannung

Franken

Rosé vom Muschelkalk fruchtig. Oli Six 2023 31
fruchtig, ehrlich, vom Kalk geprägt - mit feiner Restsüße

Rheinhessen

Rossi Rosé. Jürgen Hofmann 2023 32
so muss Sommerrosé. Leicht, fruchtig, spritzig

Kremstal

Rosa Zweigelt. Alexander Zöller 2021 34
Rosé als ganzer Wein. Es soll Spaß machen auf der Terrasse

Provence

L'Oratoire Rosé. Pigoudet 2023 52
Provence im Glas - zart, frisch und mit einem Hauch von Zitrus

..... Rosé

Pfalz

Spätburgunder, Zimmermann 2022 43
der Pfälzer, der weiß, wie man sich in Szene setzt - fruchtig, frisch mit einem Hauch von Eiche

Baden

Pinot Noir vom Löss, Rieger 2022 37
saftig, fruchtig und ehrlich. Ein Pinot, der einfach schmeckt

Pinot Noir alte Reben, Rieger 2021 49
saftig, mit frischen roten Beeren und feiner Würze. Kein Schnickschnack

Pinot Noir Schlossberg, Rieger 2022 102
der elegante Kerl mit Stil - fruchtig, fein und mit einem Hauch von Eiche

Bourgogne

Gevrey-Chambertin, Mark Haisma 2021 134
kerniger Burgunder mit Rückgrat - dunkle Kirsche und wilde Kräuter treffen auf seidiges Tannin

Saint-Romain, Alain Gras 2022 89
kühler Pinot mit Grip - Sauerkirsche, Waldboden und feines Holz. Schlank, aber mit Rückgrat

Auxey-Duresses - très vieilles Vignes, Alain Gras 2022 110
schlank, straff, mit kühler Mineralität und rauer Eleganz

Pinot Noir

Burgenland

Blaufränkisch Burgenland. Rosi Schuster <i>dunkle Beeren, feingliedrig und ordentlich Würze. Ein Wein, der weiß, wie er Eindruck macht</i>	2021	44
Blaufränkisch Buschenberg. Martin Pasler <i>kräftig, mit Aromen von dunklen Beeren, Pfeffer und einer feinen Holzwürze</i>	2019	58

Blaufränkische

Pfalz

Grande Cuvée. Zimmermann

klassische Bordeaux-Cuvée. Komplex, elegant mit einem Touch Pfälzer Charme

2021

49

Rhône

Grand Marrenon. Marrenon

Syrah und Grenache mit feiner Würze und einer ordentlichen Portion Power

2020

46

Bogan goes Walkabout. Mark Haisma

ein rebellischer Tropfen aus der Ardèche: Gamay und Pinot Noir treffen auf Syrah

2021

68

...Cuvées...

Thermenregion

Zweigelt Ried Frauenfeld. Familie Reinisch 2019 43
saftig, würzig, ehrlich – Zweigelt mit Grip und Bodenhaftung

Apulien

Mandus Primitivo die Manduria. Pietra Pura 2023 36
ein Primitivo mit Tiefgang: vollmundig, fruchtig und angenehm unkompliziert

Montalcino

Brunello di Montalcino Vecchie Vigne. Pacenti 2013 154
Sangiovese in Bestform: vollmundig, tiefgründig und mit der Reife eines echten Klassikers

Beaujolais

Régnié Haute-Ronze Mosaïque. Philippe Viet 2023 66
duftig-fruchtiger Beaujolais mit Aromen von roten Beeren, feiner Würze und seidiger Eleganz

weitere Rote