

franz.

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

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



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 verdelte 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



Crémant Happy Hour

- jeden Freitag, Samstag und Sonntag von 15 bis 17 Uhr

„Les Graiménous“ Crémant
ŷ. Laurens. Limoux

Glas 0.1l 5.-

Flasche 0.7l 33.-

2 Gläser & Jahrgangssardinen 22.-
„Pointe de Penmarch“

Happy Hour



Schaumwein

Prosecco spumante 0.1l 5.50
extra dry. Sacchetto. Veneto

Crémant 0.1l 8.50
J. Laurens. Limoux

Kir Pétillant 9.50
Crème de Cassis. Crémant

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

Short

Negroni 12.50
Tanqueray. Antica Formula. Campari

Martini 13.50
Tanqueray. Noilly Prat. Zitrone

Spritz

franz. Spritz 8.50
Solrosa. San Bitter. Prosecco Spumante

Negroni Sbagliato 12.00
Antica Formula. Campari. Prosecco Spumante

Aperol/Campari/Sarti Spritz 8.90
Prosecco Spumante

Pampelle Spritz 9.50
Pampelle. frischer Grapefruitsaft. Prosecco Spumante

franz. Spritz alkoholfrei 8.50 
San Bitter. Perlwein alkoholfrei. Soda

Long

Picon Bière 5.50
Amer Picon. Helles

Pastis 10.50
Casanis. Wasser. Eis.

Gin&Tonic 0,0% 10.50 
Tanqueray 0,0%. Schweppes dry

Gin&Tonic 11.90
Tanqueray. Schweppes dry

Wermut&Tonic 12.40
Antica Formula. Schweppes dry

 alkoholfrei

Aperitif.



Rosé

franz. Rosé 0.1l 5.20 / 0.2l 9.50
Dr. von Bassermann-Jordan. Pfalz

Rot

Merlot 0.1l 4.80 / 0.2l 8.60
Les Jamelles. Pays d'Oc

Pinot Noir 0.1l 5.90 / 0.2l 10.50
Rieger. Baden

Primitivo 0.1l 5.50 / 0.2l 9.80
Pietra Pura. Puglia

Weiß

Grauburgunder 0.1l 5.50 / 0.2l 9.80
Waller von der Mark. Baden

Sauvignon Blanc 0.1l 5.90 / 0.2l 10.50
Dr. von Bassermann-Jordan. Pfalz

Riesling Maximin 0.1l 5.90 / 0.2l 10.50
Maximin Grünhaus. Mosel

Chardonnay 0.1l 5.50 / 0.2l 9.80
Paul Bergeron. Longuedoc-Roussillon

Weinschorle 0.2l 4.90

alkoholfrei

zero Riesling 0.1l 5.50 / 0.2l 9.80
Leitz. Rheingau

Gelber Muskateller 0.1l 5.90 / 0.2l 10.50
Gross. Südsteiermark

Wein des Monats
wechselnde Winzer im Offenaussschank, fragt uns gerne.

offene Weine

Wasser

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

Glas 0.3l 2.80

Flasche 0.7l 5.50

Softdrinks

Apfelsaftschorle 0.3l 3.50
naturtrüb

Tonic 0.2l 3.40
dry. Schweißes

Spezi 0.33l 3.90
Paulaner

Coca Cola zero 0.33l 3.90

Bitter

San Bitter 0.1l 5.50

Bier

Müllerbräu hell 0.33l 3.90

Schwaiger hell alkoholfrei 0.33l 3.90

Schwaiger Naturradler 0.33l 3.90



Getränke

Kleinigkeiten und vorweg...

Oliven 6.50 
Hausmarinade

Brot&Butter 7.50 
Julius Brantner Sauerteigbrot. ButterBoyz Butter

Parmesan 7.50 
Feigensenf

Parmaschinken 9.50
Baguette

Heißer Artischockendip 11.50 
Brotchips

Jahrgangssardinen 13.80
Baguette. Zitrone. verschiedene Jahrgänge. fragt uns gerne

Vorspeisenbrett 33.50
Parmesan. Oliven. Parmaschinken. Burrata. Tomaten. Brot&Butter

 *vegetarisch*

 *vegan*

Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Speisen..

...etwas mehr?

Pommes frites 10.50 
Trüffelmayonnaise

Pastrami Sandwich 15.50
Sauerkraut. Dijonnaise. Essiggurke

Artischocke 14.50 
im Ganzen. Vinaigrette. Aioli

Rindertatar 90g 17.50/150g 23.50
Brot & wahlweise mit Butter-Boyz Butter +3,50€

Steak frites 29.50
Entrecôte medium. Pommes frites. hausgemachte Café-de-Paris Butter

 vegetarisch

 vegan

Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

..Speisen..

Flammkuchen

Elsässer 12.50

Crème fraîche. Speck. Zwiebeln

Chorizo 14.50

Crème fraîche. Zwiebeln

Ziegenkäse 14.50 

Crème fraîche. Zwiebeln. Birne. Walnüsse. Honig

Gorgonzola 15.50 

Crème fraîche. Zwiebeln. Birne. Preiselbeeren

Burrata&Pfersich 16.50 

Crème fraîche. Balsamico-Zwiebeln. Pinienkerne. Rucola

Spargel 15.50  

*Crème fraîche. Zwiebel. grüner Spargel. Pinienkerne. Zitrone
auch vegan möglich oder mit zusätzlich Parmaschinken (+4€) oder Ziegenkäse (+2,50€)*

 vegetarisch

 vegan

*Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei
unserem Servicepersonal.*

Speisen..



Süßes

franz. Affogato 7.50
Vanilleeis. Espresso. Walnusslikör

Schokoladenfondant 9.50
Vanilleeis. Crumble

Crème Brûlée 8.50

Kaffee

Espresso 2.50

Cafè Crema 3.00

Cortado 3.20

Doppio 3.90

Cappuccino 4.20

Espresso Tonic 5.20



Süßes & Heißes

Johann Guggenbichler
Edelbrandmanufaktur

Walnusslikör 2cl 5.50

Haselnusslikör 2cl 5.50

Waldhimbeergeist 2cl 5.80

Zirbenlikör 2cl 6.80

Williamsbirnenbrand 2cl 6.80

Mirabellenbrand 2cl 6.80

Zwetschgenbrand 2cl 6.80

Enzian 2cl 7.50

Schlehenbrand 2cl 7.50



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

Destilliertes