



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 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



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

„LES GRAIMENOUS“ CRÉMANT
J. Laurens. Limoux

GLAS 0.1L 5.-

FLASCHE 0.7L 33.-

2 GLÄSER & JAHRGANGSSARDINEN 22.-
„la Perle des Dieux“

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

APEROL/CAMPARI/SARTI SPRITZ 8.90
Prosecco Spumante

PAMPELLE SPRITZ 9.50
Pampelle. Grafeffruitsaft. Prosecco

FRANZ. SPRITZ ALKOHOLFREI 8.50 
San Bitter. Perlwein alkoholfrei

Long

PICON BIÈRE 5.50
Amer Picon. Helles

PASTIS 8.50
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

	0.1L	0.2L	0.75L
FRANZ. ROSÉ	5.20	9.50	33
<i>Bassermann-Jordan. Pfalz</i>			

Rot

	0.1L	0.2L	0.75L
MERLOT	4.80	8.60	30
<i>Les Jamelles. Pays d'Oc</i>			
PINOT NOIR	5.90	10.50	36
<i>Rieger. Baden</i>			
PRIMITIVO	5.50	9.80	34
<i>Pietra Pura. Puglia</i>			

Weiß

	0.1L	0.2L	0.75L
GRAUBURGUNDER	5.50	9.80	34
<i>Walter von der Mark. Baden</i>			
SAUVIGNON BLANC	5.90	10.50	36
<i>Bassermann-Jordan. Pfalz</i>			
RIESLING MAXIMIN	5.90	10.50	36
<i>Maximin Grünhaus. Mosel</i>			
CHARDONNAY	5.50	9.80	34
<i>Paul Bergeron. Longuedoc-Roussillon</i>			
WEINSCHORLE		4.90	

Alkoholfrei

	0.1L	0.2L	0.75L
ZERO RIESLING	5.50	9.80	33
<i>Leitz. Rheingau</i>			
G. MUSKATELLER	5.90	10.50	36
<i>Gross. Südsteiermark</i>			

Winzer des Monats
wechselnde Winzer im Offenausschank, fragt
uns gerne.

offene Weine

Wasser

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

	0.3L	0.75L
STILL	2.80	5.50
SPRITZIG	2.80	5.50

Softdrinks

	0.2L	0.33L
APFELSAFTSCHORLE <i>naturtrüb</i>		3.50
TONIC <i>dry. Schweppes</i>	3.40	
SPEZI <i>Paulaner</i>		3.90
ENZO ALPIN <i>Enzian Limonade</i>		4.90
COCA COLA ZERO		3.90

Bitter

SAN BITTER	0.1L 5.50
------------	--------------

Bier

MÜLLERBRÄU HELL	0.33L 3.90
SCHWAIGER HELL ALKOHOLFREI	3.90
SCHWAIGER NATURRADLER	3.90



Getränke

Appetizer

OLIVEN 5.50 
Hausmarinade

BROT&BUTTER 6.50 
Baguette. ButterBoyz Butter

PARMESAN 7.50 
Feigensenf

PARMASCHINKEN 9.50
Baguette

TOMATEN CONFIT 10.50 
Brotchips

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

ROASTBEEF TOAST 17.50
Remoulade. Pickles. Kren. Senfkaviar

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

BURRATA TOMATEN 13.50 
Kirschtomaten. Olivenöl. Balsamico. Ruccola. Baguette

ARTISCHOCKE 14.50 
im Ganzen. Vinaigrette. Aioli

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

STEAK FRITES
200G 28.50 / 250G 30.50 / 300G 33.50
Entrecôte medium. Pommes frites. 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

ZIEGENKÄSE 14.50 
Crème fraîche. Zwiebeln. Birne. Walnüsse. Honig

GORGONZOLA 15.50 
Crème fraîche. Zwiebeln. Birne. Preiselbeeren

BURRATA & PFIRSICH 17.50 
Crème fraîche. Balsamico-Zwiebeln. Pinienkerne. Rucola

ZUCCHINI 15.50  
Crème fraîche. Zwiebel. Pinienkerne. Tomaten
optionale Toppings: Ziegenkäse +3,50€ / Parmaschinken +4,50€ / Burrata +5€
auch vegan möglich

 vegetarisch

 vegan

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

..Speisen..



Süßes

AFFOGATO 5.80
Vanilleeis. Espresso

FRANZ. AFFOGATO 7.50
Vanilleeis. Espresso. Walnusslikör

CRÉMANT SORBET 7.50
Limoux Crémant. Mangosorbet

TARTUFO 9.50
Mango {vegan} oder Pistazie

SCHOKOLADENFONDANT 9.50
Vanilleeis. Crumble

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