Speisen & Getränke

Öffnungszeiten
Di – Do 17 – 00 Uhr
Fr – Sa 17 – 01 Uhr

Telefon
089 600 60 660

Email
info@franzi.bar

Instagram

franzi.muenchen

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Happy Hour

17:00 – 18:00 Uhr

Austern Special 15,-

2x Fine de Normandie. 2x Crémant 0,1l

Müllerbräu Helles 0,25l 2,-

vom Fass. aus dem geeisten Steinkrug

Crémant 0,1l 5,-

Excellence. Bouvet-Ladubay. Crémant de Loire

Flasche Crémant 33,-

Excellence. Bouvet-Ladubay. Crémant de Loire

Speisen
Apéro

Austern
nach Verfügbarkeit, siehe Tafel oder frag uns

Oliven 6.50
mariniert

Brot&Butter 7.50
Butter-Boyz (bio)

Parmaschinken 9.50
Baguette

Jahrgangssardinen 16
La Perle des Dieux. butter. Baguette. Zitrone. Jahrgang 2024
{ältere Jahrgänge nach Verfügbarkeit, fragt uns gerne}

Vorspeisenbrett 33.50
Oliven. ButterBoyz Butter. Eingelegte Artischocken
Parmaschinken. Käse. Tapenade. Pickles. Baguette

Specials
siehe Tafel oder frag uns

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal

Speisen

Pommes 10.50
mit Trüffelmayo {vegan}

Rindertatar
90g 17.50 / 150g 23.50
Klassisch Mariniert. Baguette
+ Butter-Boyz Butter 3,50

Elsässer Flammkuchen 13,50
Crème Fraîche. Zwiebeln. Speck

Chorizo Flammkuchen 14,50
Crème Fraîche. Zwiebeln

Burrata Zucchini Flammkuchen 16,50
Crème Fraîche. Balsamicozwiebeln. getrocknete Tomaten
Pinienkerne. Ruccola

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal

Speisen

Süsses

Schokoladenfondant 10.50
Vanilleeis

Crème Brûllée 8.50
Beeren

Kaffee

Moccasola

Espresso 2,50

Doppio 3,80

Café Crème 3,20

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal

Drinks

Aperitif

Müller Bräu Helles 0,25l 3,50
im geeisten Steinkrug. Pfaffenhofen

Crémant 0,1l 8,50
Excellence. Bouvet-Ladubay. Crémant de Loire

Kir Petillant 9,50
Crème de Cassis. Crémant

Gin&Tonic 11,50
Tanqueray. Schweppes Dry

Negroni 12,50
Tanqueray. Campari. Antica Formula

Negroni Sbagliato 12,50
Campari. Antica Formula. Prosecco Spumante

Drinks

Spritz

Campari Spritz 8,90
Campari. Prosecco Spumante

Aperol Spritz 8,90
Aperol. Prosecco Spumante

Sarti Spritz 8,90
Sarti. Prosecco Spumante

Mango Basil Spritz 12,50
Mango Gin Likör. Basilikum. Limette. Prosecco Spumante

Pampelle Spritz 9,50
Pampelle. Grapefruitsaft. Prosecco Spumante

Solrosa Spritz 9,50
Solrosa Aperitivo. Prosecco Spumante. Grapefruit. Limette

Rose Garden Spritz 10,50
Belsazar Rosé. Tonic. Limette

Drinks

Long

Skinny Bitch 11,50
Ketel Vodka. Soda. Limette

Moscow Mule 12,50
Ketel Vodka. Ginger Beer. Limette

Munich Mule 12,50
Tanqueray Gin. Ginger Beer. Limette. Gurke

Dark'n'Stormy 12,50
Goslings Black Seal Rum. Ginger Beer. Limette

Paloma 13,50
Arette Tequila. Grapefruit Soda. Limette. Salz

Horse's Neck 13,50
Makers Mark. Ginger Ale. Angostura Bitters

Cocktails

Signature

Mint Jam 14,-
Tanqueray Gin. Wildheidelbeer. Zitrone. Minze. Soda

Amaro Lemon Sour 14,-
Licellino Limoncello. Montenegro. Zitrone

Black Negroni 14,50,-
Tanquaray Gin. Ferro China Amaro. Antica Formula

Barjac Sour 14,50
Merlet Cognac. Zitrone. Feige. Eiweiss. Beaujolais

Mango Mezcalita 14,50
San Cosme. Cointreau. Mango. Limette. Honig

Franzitini 14,50
Ketel Vodka. franz.brötchen Likör. Espresso. weisse Schokolade

Salty Scallywag 15,-
Caligo 1720 Gin. Mango. Lime Cordial. Tonic. Minze. Meersalz

Cocktails

Sour

Aperol Sour 13,50
Aperol. Zitrone. Zucker

Tommy's Margarita 14,-
Arette Tequila. Limette. Agave

Cucumber Smash 14,50
Hendricks Gin. Zitrone. Agave. Gurke

Boston Sour 14,50
Makers Mark. Zitrone. Zucker. Eiweiss

Gin Basil Smash 14,-
Tanqueray Gin. Zitrone. Zucker. Basilikum

Pisco Sour 14,50
Pisco Hermano. Zitrone. Zucker. Eiweiss. Chuncho Bitters

Penicillin 15
Laphroig 10. Zitrone. Ingwer. Honig

Cocktails

Classics

Gimlet 14,-
Tanqueray Gin. hausgemachter Lime Cordial

Espresso Martini 14,-
Ketel Vodka. Lucano Caffè Cordial. Espresso

Cosmopolitan 14,-
Ketel Vodka. Cointreau. Cranberry. Limette

Manhattan 14,50
Sazerac Rye. roter Wermut. Angostura Bitters

Paper Plane 14,50
Makers Mark. Aperol. Montenegro. Zitrone

Old Fashioned 15,-
Sazerac Rye. Zucker. Angostura Bitters

Martinez 15,-
Hayman Old Tom Gin. Antica Formula. Maraschino. Bogart's Bitters

Vieux Carré 15,-
Sazerac Rye. Merlet Cognac. Antica Formula. Bénédictine DOM
Peychaud's Bitters

Cocktails

Bubbles

Pornstar Martini 16,50,-
Vanille infused Ketel Vodka. Maracuja. Crémant

French 75 16,50,-
Tanqueray Gin. Zitrone. Zucker. Crémant

Old Cuban 16,50
Bacardi 8. Limette. Minze. Angostura Bitters. Crémant

Lavende 16,50
Tanqueray Gin. Lavendel. Lime Cordial. Crémant

Jimmy Roosevelt 16,50
Merlet Cognac. Chartreuse vert. Zucker. Crémant

Mocktails

Alkoholfrei

San Bitter Spritz 8,90
San Bitter. Perlwein Alkoholfrei. Soda

Virgin Basil Spritz 8,90
Mango. Basilikum. Limette. Perlwein Alkoholfrei

Nojito Créole 11,50,-
Maracuja. Vanille. Limette. Minze. Soda

Cloudy 12,50,-
Tanqueray 0,0 %. Zitrone. Weisse Schokolade. Maracuja Espuma

NoMaro 9,50
Amaro 0,0%. Zitrone. Ginger Ale.

Bier & Softdrink

Fassbier Hell
Müllerbräu. Pfaffenhofen

0,25l 3,50
geeister Steinkrug

0,4l 4,50
Willibecher

Radler 0,4l 4,50
Willibecher

Helles alkoholfrei 0,33l 4
Flasche. Schwaiger Bräu

Kaffee
Moccasola

Espresso 2,50

Doppio 3,80

Café Crème 3,20

Softdrink

Tafelwasser 0,75l 5,50
Spritzig/Still

Schorle 04l 3,20
Apfel / Rhabarber / Maracuja

Tonic 0,2l 3,90
Schweppes

Ginger Beer/Ale 0,2l 3,90
Schweppes

Bitter Lemon 0,2l 3,90
Schweppes

Coke 0,2l 3,90
normal oder zero

Grapefruit Limo 0,2l 3,90
Schweppes

offene Weine

Bubbles
0,1L

Perlwein alkoholfrei 5,50
Fritz Müller. Rheinhessen

Crémant 8,50
Bouvet-Ladubay. Loire

Rot
0,1L/0,2L

Blaufränkisch 8/14
Rosi Schuster. Burgenland

Gamay Poppy 6,50/11,50
Yohan Lardy. Beaujolais

Primitivo 4,80/8,50
Pietra Pura. Apulien

Weiß
0,1L/0,2L

Grauburgunder 5,50/9,80
Walter von der Mark. Baden

Vinho Verde 5,50/9,80
Quinta do Ermizio. Vinho Verde

Chardonay 5,80/10,30
Paul Bergeron. Südfrankreich

Riesling 5,80/10,30
Egon Schmitt. Pfalz

Rosé
0,1L/0,2L

franz. Rosé 5,80/10,30
Bassermann-Jordan. Pfalz

alle Weine enthalten Sulfite

Weinkeller

Bubbles

Excellence Crémant de Loire 54

Bouvet-Ladubay. Loire

Frisch, feinperlig und elegant mit Noten von Zitrus und grünem apfel.

Tradition 79

Blanc de Noirs. Christoph Dechannes. Champagne

Kraftvoll und elegant mit roten Beeren, Brioche und feiner Mineralität.

Ô ma Vallée 85

Extra brut. Maurice Grumier. Champagne

Trocken und präzise mit Zitrus, grünem Apfel und salziger Frische.

Brut Nature 93

Blanc de Blancs. Sadi Malot. Champagne

Puristisch und mineralisch mit Zitrus, weissen Blüten und feiner Cremigkeit.

Nos pas dans la... craie 110

Blanc de Blancs. Marie Copinet. Champagne

Komplex und elegant mit reifer Zitrusfrucht, Brioche und kreidiger Mineralität.

Rossignol 134

Vauversin. Champagne. 2020

Ausdrucksstarker Jahrgangschampagner mit reifen Äpfeln, Haselnuss und feiner Perlage.

alle Weine enthalten Sulfite

Weinkeller
Weiss & Rosé

franz. Rosé 34
Dr. von Bassermann-Jordan. Pfalz. 2024
Frisch und Fruchtig mit roten beeren und feiner mineralität

Grauburgunder 32
Walter von der Mark. Baden. 2024
Frisch und unkompliziert mit Birne, Apfel und feiner Cremigkeit.

Vinho Verde 37
Quinta do Ermizio. Vinho Verde. 2024
Leicht und lebendig mit Zitrus, grünem Apfel und animierender Frische.

Luminoso 44
Podere San Cristofero. Toscana. 2024
Saftig und mediterran mit gelben Früchten, Kräutern und feiner Mineralität.

Morillon Schiefergestein 49
Schauer. Südsteiermark. 2023
Elegant und mineralisch mit reifer Birne, feiner Würze und langem Nachhall.

Leithaberg Chardonnay 51
Martin Pasler. Leithaberg. 2024
Kraftvoll und präzise mit gelben Früchten, dezentem Holz und salziger Mineralität.

alle Weine enthalten Sulfite

Weinkeller

Weiss

Grüner Veltliner Federspiel 51

Knoll. Wachau. 2024

Frisch, würzig und mineralisch mit Noten von grünem Apfel und weissem Pfeffer.

Sauvignon Blanc Kalk&Kreide 51

Tement. Südsteiermark. 2025

Aromatisch und lebendig mit Holunderblüte, Stachelbeere und feiner Mineralität.

Wolfer Goldgrube Riesling Kabinett 54

Daniel Vollenweider. Mosel. 2022

Feinfruchtig mit Pfirsich, Limette und einer animierenden, frischen Säure.

Riesling Wachenheim ‚R' 54

Dr. Bürklin-Wolf. Pfalz. 2021

Elegant und komplex mit reifem Pfirsich, Zitrus und salziger Mineralität.

Champ Chenin Blanc 59

Olga Raffault. Loire. 2022

Frisch und elegant mit Birne, weissen Blüten und feiner Mineralität.

alle Weine enthalten Sulfite

Weinkeller
Rot

Mandus Primitivo di Manduria 34
Pietra Pura. Apulien. 2024
Dunkle Beeren, reife Kirschen, samtige Tannine und feine Würze.

Gamy Poppy 41
Yohan Lardy. Beaujolais. 2024
Saftig und leicht mit roten Beeren, feiner Würze und viel Trinkfluss.

Blaufränkisch Burgenland 49
Rosi Schuster. Burgenland. 2022
Würzig und elegant mit dunklen Beeren, Pfeffer und feiner Mineralität.

Barbera d'Alba 60
Cascina Fontana. Barolo. 2022
Kraftvoll und harmonisch mit reifen Kirschen, Pflaume und seidigen Tanninen.

Epineuil Rouge 54
Dominique Gruhier. Bourgogne. 2022
Frisch und elegant mit roten Johannisbeeren, Kirsche und feiner Würze.

Langhe Nebbiolo 74
Cascina Fontana. Barolo. 2022
Elegant und vielschichtig mit roten Beeren, Rosenblüten und feinen Tanninen.

alle Weine enthalten Sulfite

Obstbrände

Johann Guggenbichler 2cl

Walnusslikör 5,50

Haselnusslikör 5,50

Waldhimbeergeist 5,50

Zirbenlikör 6,50

Williamsbirnenbrand 6,50

Mirabellenbrand 6,50

Enzian 7,50

Schlehenbrand 7,50