



Herzlich Willkommen im Restaurant Franzoi.

In unserem Restaurant legen wir größten Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Deshalb freut es uns ganz besonders, dass wir zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION sind.

Schwein und Rind

Österreich

Milch, Sura Käse und Milchprodukte

Vorarlberg Milch

Bergkäse

Genussregion Großwalsertaler Bergkäse

Ziegenkäse und Butter

Bartholomäusalpe, Faschina

Eier und Eierprodukte

Berghof Burtscher, Ludescherberg

Gemüse und Salate

Saisonal aus Vorarlberg, Gärtnerei Metzler, Ludesch

Genussregion Nordtiroler Gemüse

Forellen

Güfel Forellen, Meiningen

Kürbiskernöl

Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Kren

Genussregion Steirischer Kren g.g.A.

Edelbrände

Tschann, Thüringen / Freihof, Lustenau

Weine

Wi&Me Faschina, HW Weinagentur West, Summer Weine

Ländle Apfelmost

Schnetzer, Bludesch

Heidelbeeren/Bärlauch

Biosphärenpark Großes Walsertal

Salbei und Thymian

aus dem eigenen Garten

Eis

Valentino Eismanufaktur, Steiermark

z' Ässa

Salate / Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat (A,C,E,F,G,L,M,N)	6,70
Großer Salatteller (A,C,E,F,G,L,M,N)	11,40
... mit Hühnerbruststreifen	16,90
... mit gebratenen Garnelen (B)	22,70
... mit hausgemachten Mini-Frühlingsrollen und Sweet Chili	16,90
... mit Walser Käsepressknödel	17,40

Suppen

Klare Rindssuppe (L)	
... mit Flädle (A,C,E,F,G)	6,50
... mit Walser Käsepressknödel (A,C,E,F,G)	7,90
... mit Leberspätzle (A,C,E,F,G)	6,70
Tomatencremesuppe mit Sahne und Brotcroutons (A,C,G,H,N)	6,90

Burger und Sandwich

Clubsandwich – Hühnerbrust, Toast, Currysauce, Salate, Tomaten, Gurken	17,40
Franzoi Burger – 100% Rindfleisch, Gouda, Salate, Tomaten, Gurken	16,90
Vegi-Burger – Pilzpatty 100% BIO, Gouda, Salate, Tomaten, Gurken	16,20

... Burger und Sandwiches servieren wir mit frittierten Kartoffelchips (A,C,E,F,G,H,L,M)

Pasta

... mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto und getrockneten Tomaten (A,C,E,F,G,L,N,O)	14,90
... mit feuriger Tomatensauce und gebratenen Garnelen (A,B,C,D,E,F,G,L,O,P)	22,90
... mit Tomatensauce (A,C,E,F,G,L,P)	12,90

Unsere Pasta-Gerichte servieren wir mit geriebenem Walserstolz-Bergkäse.

z' Ässa

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel (A,C,E,F,G,H) vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren	18,40
Grillteller (A,E,F,M,N) (2 St. Schwein, Rind, Huhn, Bacon, Würstle, Pfefferoni) mit Pommes, Kräuterbutter und einer Cocktailsauce	23,90
Gebratene Hühnerbrust (A,C,E,F,G,L,N,O) mit Pasta an hausgemachtem Bärlauch-Pesto, sonnengetrockneten Tomaten und 12-monatigem geriebenem Walserstolz	21,90
Rotes Thai-Curry (A,C,E,F,G,L,N,O) ... mit Wok-Gemüse	16,50
... mit einer Maishühnerbrust	19,90
... mit gebratenen Garnelen (B)	23,90
Unsere Curry-Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.	
„Vorarlberger Käsespätzle“ mit Röstzwiebeln, gemischtem Salat und einem Obstler (A,C,E,F,L,N),	18,40
Kalbsrahmgulasch mit Käsepressknödel (A,C,E,F,G,L,N,O)	22,90
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Spätzle (A,C,E,F,G,L,N,O)	26,90

z' Ässa

Dessert

Himbeer-Parfait mit frischen Früchten (A,C,E,F,G,H,O,P)	8,90
Apfelstrudel mit / ohne Sahne (A,C,E,F,G,H,O,P)	6,60 / 5,50
Affogato (Espresso, 1 Kugel Vanille-Eis) (A,C,G,P)	5,60
Lava Kuchen mit warmer Schokoladen-Sauce und Sahne (A,C,E,F,G,H,O,P)	8,90

Snacks für Zwischendurch und Nachmittagskarte

Wurstsalat (1 Schübling, Salate, Zwiebeln, Essiggurken, Pfefferoni) (A,C,E,F,G,H,M,N,P)	12,90
Lumpensalat (1 Schübling, Bergkäse, Salate, Zwiebeln, Essiggurken, Pfefferoni) (A,C,E,F,G,H,M,N,P)	13,90
Wienerle mit Senf, Kren und Brot (A,C,E,F,G,H,M,P)	6,90
Klapp-Toast (A,C,E,F,G,H,M,N,P)	6,20
Klapp-Toast mit Salatgarnitur(A,C,E,F,G,H,M,N,P)	11,90

Die 14 Allergenen Stoffe im Überblick

A) Glutenhaltiges Getreide	H) Schalenfrüchte
B) Krebstiere	L) Sellerie
C) Geflügeleier	M) Senf
D) Fisch	N) Sesam
E) Erdnüsse	O) Schwefeldioxid und Sulfite
F) Soja	P) Lupinen
G) Milch	Q) Weichtiere

z' Trinkka

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,33 l	3,60
Mineralwasser 0,75 l	6,50
Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi 0,5 l	5,10
Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi 0,25 l	3,90
Coca Cola light 0,33 l	4,50
Eistee Pfirsich 0,5 l	5,10
Eistee Pfirsich 0,25 l	3,90
Red Bull 0,25 l	4,50
Bitter-Lemon-Soda 0,5 l	5,10
Soda Zitrone 0,5 l	4,50
Soda Zitrone 0,25 l	3,90

Durstlöscher

Orangensaft 0,25 l	4,10
Apfelsaft 0,25 l	4,10
Johannisbeersaft 0,25 l	4,10
Mangosaft 0,25 l	4,10
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda oder Leitungswasser 0,5 l	5,10
Himbeer-/Holdersaft 0,5 l	4,90
Himbeer-/Holdersaft 0,25 l	3,70
Leitungswasser	1,10

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir eine Servicepauschale hierfür berechnen.

ORGANICS by RedBull – Zutaten aus 100% natürlichen Herkunft

ORGANICS Bitter Lemon 0,25 l	4,90
ORGANICS Tonic Water 0,25 l	4,90
ORGANICS Purple Berry 0,25 l	4,90
ORGANICS Cola 0,25 l	4,90
ORGANICS Black Orange 0,25 l	4,90

Talent comes naturally.



z' Trinkka



Bier

LEGENDÄR SEIT 1881

Fohrenburger Bier 0,5 l	5,10
Fohrenburger Bier 0,3 l	4,20
Fohrenburger Pfiff 0,2 l	3,30
Großer Radler süß/sauer 0,5 l	5,10
Kleiner Radler süß/sauer 0,3 l	4,20
Alkoholfreies Bier 0,5 l	5,10
Hefeweizen 0,5 l	5,50
Alkoholfreies Hefeweizen 0,5 l	5,40
Menü (großes Bier mit RedBull)	6,70
Oberländer	5,50
Dunkles	5,50

Wein

Zweigelt	⅓ l	4,10
	¼ l	8,20
Grüner Veltiner	⅓ l	4,10
	¼ l	8,20
Wein gespritzt süß/sauer		4,50
Rosé Spritzer		5,10

Fragen sie nach unserer Weinkarte.

Aperitif

Aperol Spritz (Prosecco/Soda/Aperol)	7,20
Hugo (Hollunder-Sirup/Prosecco/Soda)	7,20
Very Berry (Lillet Rosé/ORGANICS Purple Berry)	7,90
Orange Spritz	
(Aperol/Prosecco/ORGANICS Black Orange)	7,90
Limoncello Spritz	
(Limoncello/Prosecco/ORGANICS Bitter Lemon)	7,90
Prosecco / Orange	4,10 / 4,50
Campari 4cl Orange / Soda	7,20

Ländle Apfelmost

Ländle Apfelmost - Schnetzer, Bludesch		
Gespritzt / Pur	0,25 l	3,70
	0,5 l	4,90

Liköre und Gebrantes

Diverse Schnäpsle 2cl	3,70
Klopfer	3,00
Jägermeister	3,50
Flying Hirsch (Jägi/RedBull)	5,90
Ramazzotti 2cl	4,20
Baileys 2cl	3,50
Berliner Luft 2cl	3,50
Tequila Rosé 2cl	3,70

Edelbrände von Andy Tscholl 2cl

Honig Williams	4,90
Alte Birne	4,90
Boskoop	4,90
Zitronenbirne	4,90
Zwetschge vom Holzfass	5,40
Zitronenbirne aus dem Sherry-Fass	5,60



Longdrinks 4cl

Bacardi Cola	7,20
Captain Morgan Cola	7,20
Whiskey Cola	7,20
Vodka Orange/Soda	6,90
Vodka RedBull	7,90
Vodka ORGANICS Bitter Lemon	7,90
Gin von Andy Tscholl	
ORGANICS Tonic Water	8,50

Pizzakarte

ab 18:00 bis 21:00

(A,C,F,G)

Margherita mit Mozzarella	10,90
Vegetariano mit Mozzarella, Kirschtomaten, Bärlauch-Pesto	13,40
Funghi mit Mozzarella, Champignons	13,40
Prosciutto mit Mozzarella, Schinken	13,40
Salami mit Mozzarella, Salami	13,40
Franzoi mit Mozzarella, Bergkäse, Salami, Pfefferoni, Oliven	16,70
Hawaii mit Mozzarella, Schinken, Ananas	13,70
Diavolo mit Mozzarella, Salami Pikant, Pfefferoni (scharf)	14,40
Rucola mit Mozzarella, Rucola, Schafskäse	14,20
Quattro Formaggi mit Mozzarella, Bergkäse, Gorgonzola, Parmesan	14,90
Napoli mit Mozzarella, Sardellen, Knoblauch	13,40
Romana mit Mozzarella, Schinken, Champignons	13,90
Calabrese mit Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons (scharf)	15,90
Capricciosa mit Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Champignons, Pfefferoni	15,90
Marescialla mit Mozzarella, Schinken, Salami Pikant, Oliven, Knoblauch (scharf)	16,70
Giovanni mit Schinken, Salami, Oliven, Mais, Champignons, Knoblauch	15,40
Tonno mit Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch	14,30
Mare mit Thunfisch, Shrimps, Knoblauch, Oliven, Zwiebeln (B)	15,90
Quattro Stagioni mit Mozzarella, Schinken, Artischocken Champignons, Oliven	16,30
Adolfo mit Mozzarella, Salami Pikant, Steinpilzen, Gorgonzola, Pfefferoni, Bergkäse	17,90

Sie planen eine Veranstaltung wie:

Firmenfeier - Weihnachtsfeier - Seminar
Hochzeit - Taufe – Geburtstag?

Wir haben die idealen Voraussetzungen für Ihre rundum gelungene Veranstaltung. Zudem bietet sich die große überdachte Terrasse für Freiluft-Veranstaltungen oder für einen gemütlichen Aperitif an.



Schon gewusst!?

Wir bieten Catering`s individuell nach Geschmack, Bedarf und Budget an.
Ob mit oder ohne **Food-Truck** ganz egal.
Wir machen euer Catering zum absoluten Highlight.



Der Küchenchef empfiehlt

Tomaten-Carpaccio mit Bärlauch-Pesto und Buratta (A,C,E,F,G,L,M,N)	15,90
Griechischer Salat - Tomaten, Gurken, Feta, Calamati Oliven (A,C,E,F,G,L,M,N)	14,90
Pasta mit Tomatensauce, Kapern, Oliven und Buratta (A,C,E,F,G,L,N,O)	19,90

Hot-Stone

Serviert auf 250 Grad heißem Lava Stein
(min. 30 Minuten Wartezeit ab **18:00**)

Rinderrückensteak (A,C,E,F,G,L,N,O) serviert mit gemischtem Salat, Kräuterbutter, Dips und Rösti-Bergkäse-Bällchen	38,90
Hühnerbrust (A,C,E,F,G,L,N,O) serviert mit gemischtem Salat, Kräuterbutter, Dips und Rösti-Bergkäse-Bällchen	31,90
Garnelen 8 Stück (A,C,E,F,G,L,N,O) serviert mit gemischtem Salat Kräuterbutter, Dips und Rösti-Bergkäse-Bällchen	34,90

