

„Franziskaner in der Au“

Bar und Restaurant

Inhaber: Theo Andersag und Nadine Barnewald

Schornstrasse 2 (Ecke Franziskanerstraße)

81669 München

Tel.: 089-44140144 und Fax : 089-44140202

Email : kontakt@franziskanerinder-au.de

Web Address: <http://franziskanerinder-au.de>

Unser Busprogramm

bis 120 Personen

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir präsentieren uns als leistungsfähiger Gastronomiebetrieb,
welcher die leiblichen Wünsche Ihrer Kunden bestens erfüllt.

Ob Sie auf der Durchfahrt sind, oder einen Besuch in unserer schönen
Münchener Innenstadt machen, für Ihre Rastzeiten sind wir der richtige
Partner.

Wir bieten Ihnen eine schnelle Verköstigung Ihrer Fahrgäste
mit Bayerischen Spezialitäten zu günstigen Konditionen, sowie Versorgung
und Bestückung Ihrer Bar in den Bussen.

Wir führen seit einigen Jahren das Wirtshaus „Franziskaner in der Au“.

Sowie seit mehr als zwei Jahrzehnten können wir Erfahrungen im
Cateringbereich und verschiedenen Bayerischen Gastronomiebetrieben
vorweisen!

Wir würden uns gerne bei Ihrem Reiseunternehmen mit unserem Restaurant
"Franziskaner in der Au"
vorstellen und Ihnen uns als Partner für Ihre Bustouren durch München
anbieten.

Wir befinden uns in unmittelbarer Nähe der Auer Dult (Mariahilfplatz).
Öffentliche, Busparkplätze befinden sich an der Erhardtstraße vor dem
[Deutschen Patentamt](#).

ca.10 Geh- oder ca. 3 Fahrminuten von uns entfernt.

Sowie 300 m entfernt am Gebattelberg, wo zusätzliche Parkmöglichkeiten zur
Verfügung stehen.

Wir bewirten unsere sowie ihre Gäste mit bayrischen Schmankerln und internationalen Gerichten aus Zutaten der Region. Hierzu reichen wir bayrische Bierspezialitäten aus dem Hause Spaten-Löwenbräu-Franziskaner und erlesenen Qualitätsweine , serviert durch unseren freundlichen Service in unserem gemütlichen Ambiente.

Unsere Gerichte werden frisch und liebevoll mit erstklassiger Ware und aus Zutaten der Region zubereitet. Wir legen Wert auf Qualität, Frische und die Gesundheit unserer Gäste. Deshalb verwenden wir für unsere Fleischgerichte ausschließlich Fleisch aus dem Münchner Schlachthof und dem Umland, sowie unsere Wurstwaren die wir aus einer hauseigenen Produktion einer alteingesessenen Metzgerei beziehen. Obst und Gemüse, ebenso wie unsere Eier werden uns frisch von einem Bauernhof angeliefert. Die Belieferung unserer Waren können wir durch Zertifikate belegen und für Ihre Qualität und Frische garantieren.

Anbei erhalten sie einige Menüvorschläge.

Gerne stellen wir Ihnen aber auch individuell ein Menü nach den Wünschen und Bedürfnissen Ihrer Gäste bzw. Ihres Reiseunternehmens zusammen. Wir würden uns über eine Nachricht Ihres Reiseunternehmens sehr freuen.

Mit freundlichen Grüßen

Nadine Barnewald

Theo Andersag



Menüvorschläge

Menü 1

Tafelspitzbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen

Knuspriger Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

Bayerisch Creme mit Himbeermark

Menü 2

Champignoncremesuppe

Truthahnsteak auf Grillgemüse mit Butterkartoffel

Weißes Vanille-Schokoladenmouse

Menü 3

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl **oder** Tomatencremesuppe mit Olivencroutons

Kalbsrahmbraten mit Butterspätzlen **oder** Grillpfanne mit Bohnen und Pommes

Dessert Reind'l

mit Apfelkücherl – Kaiserschmarren - Topfenpalatschinken

dazu Eis Apfelmus und Vanillesoße

Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung, um Ihre benötigten Plätze sichern zu können.

Unser Team freut sich auf Ihr Kommen und wünscht Ihnen

viel Erfolg und allzeit gute Fahrt.