

# *Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte*

*Weinempfehlung aus dem Hause  
Fröhlich Wiesenbronn  
Johanniter trocken  
0,25l € 4,40*

## *Unsere Wintersalate*

*Kleiner Beilagensalat € 3,30, Großer Salat € 5,40 j,2*

*„Wirtshaus Salat Steirische Art“  
im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust  
an großem buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl  
€ 10,80 a,c,h,i*

*Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Bio Ciabatta a*

## *Suppen*

*Brätspätzlesuppe und frischem Schnittlauch  
€ 3,20 a,c,g,i,j,*

*Schaumsuppe vom Erdapfel mit Steirischem Kürbiskernöl  
€ 3,40 a,g,h,i,*

# *Hauptgerichte*

## *„Bayrisches Böfflamotte“*

*Böfflamotte vom heimischen Weiderind eingelegt und geschmort in unserem Haussud,  
mit Apfelblaukraut und  
hausgemachten Wirsingserviettenknödel*

*€ 13,90 a,c,i,g*

## *„Bergwerks Schnitzel“*

*Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit  
rohem Schinken und Camembert,  
dazu Pommes Frites und  
bunter Salat in Himbeerdressing*

*€ 13,90 a,c,g,j,2*

## *„Metzgermeisters Beste“*

*Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullen Lende  
mit Röstkartoffeln und buntem Salat in Himbeerdressing*

*€ 16,20 a,i,j,2*

## *„Kaserteller“*

*Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf  
hausgemachten Wirsingserviettenknödel  
mit feinem Bayrischen Blauschimmel Käse überbacken  
und Rukola in Balsamico*

*€ 14,80 a,c,g,j*

## *„Bauernteller“*

*Gesottener Tafelspitz vom heimischen Weiderind mit  
feinem Wurzelgemüse und frischen Meerrettich  
dazu Petersilienkartoffeln*

*€ 12,80 i*

## *„Wildsau“*

*Gulasch vom Wildschwein in Sauerrahm  
mit Blaukraut und Dinkelspätzle*

*€ 14,20 a,g*

## *Fischgericht*

„Karpfseefischer“

Gebrautes Zanderfilet mit Butterkartoffeln  
und gerösteten Brotwürfeln

€ 13,80 a,g,i,2

## *ohne Fleisch*

„Vegan“

Frisches Buntes Gemüse aus der Pfanne mit Rigatoni  
Knoblauch und Oregano

€ 9,40 a

Hausgemachter Wirsingstrudel  
mit Ettaler Mandl Käse überbacken  
und feinen Röstzwiebeln

€ 11,20 a,c,g

## *Unsere Dessertempfehlung*

Gebackene Dinkel Herzen  
mit Zwetschgen Apfelragout und feinem Vanilleeis

€ 6,80 a,c,g

„Schoko Traum“

Lauwarmer hausgemachter Schokoladenkuchen mit geschlagener Sahne  
und feinem Vanilleeis

€ 6,80 a,c,g

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen bei den Gerichten wo es geht. Dafür ziehen wir 1,50€ vom Preis ab  
Allergene finden Sie auf den nächsten Seiten erklärt.