

# Fröhlichs Wirtshaus

## Speisenkarte

### Suppen und Salate

*kleiner Beilagensalat € 3,30, a bisserl größer der Salat € 5,40 j,2*

hausgemachte Brühe vom Tafelspitz  
mit Brätspätzle und frischem Schnittlauch  
€ 3,60 a,c,g,i,j,

Schaumsuppe von Karotte und Ingwer  
mit Karottenstroh  
€ 4,10 a,g,h,i,

„Sommerfisch“  
Mild gesalzene Matjesfilet nach „Hausfrauenart“  
mit frischen Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Sauerrahm  
dazu Petersilienkartoffeln und bunte Salatgarnitur  
€ 12,90 c,g

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

Auf der Haut gebratener Zanderfilet,  
mariniert mit Zitrone  
und Worcestershiresoße  
mit großem Blattsalat in Himbeerdressing  
€ 12,40 j,2

„Wirtshaus Sommer“  
Feiner Spargel Erdbeersalat mit  
buntem Frühlingsblattsalat  
dazu rosa gebratene Rinderlende vom Bayrischem Rind  
€ 16,40 a

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Bio Ciabatta a

# Hauptgerichte

Ofenfrische Bayrische Schweinshaxe  
auf König Ludwig Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel  
und Speckkrautsalat

Es geht 1€ an den Mukoviszidose Verein Oberland  
€ 11,60 ,i,a,g,l

Mukoviszidose oder Cystische Fibrose (CF) ist die häufigste, ererbte Stoffwechselkrankheit der weißen Bevölkerung. Jedes Jahr kommen in der Bundesrepublik rund 200 Kinder mit Mukoviszidose auf die Welt. Durch einen gestörten Salz- und Wasserhaushalt bildet sich ein zähflüssiger Schleim, der zu einer erheblichen Beeinträchtigung wichtiger Organe führt. Eine fortschreitende Störung der Lungenfunktion und des Verdauungssystems sind die Folgen.

„Rinderroulade“ vom Riegseer Weideochs,  
der auf dem Naturlandhof Mayr am Riegsee  
verantwortungsvoll und artgerecht gezüchtet und gehalten wird.  
gefüllt mit Speck, Essiggurken und Zwiebel  
in Sauerrahm Senf Soße mit hausgemachten Dinkelspätzle  
und buntem Salat in Himbeerdressing

€ 14,80 a,c,g,i,j,2

„Wiener Schnitzel“  
gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb  
mit Pommes Frites und buntem Salat in Himbeerdressing, Preiselbeeren  
€ 16,80 a,c,j,2

„Metzgermeisters Beste“  
Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullen Lende mit  
Röstkartoffeln  
und buntem Salat in Himbeerdressing

€ 17,80 a,i,j,2

„Filetteller“  
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf Spargelragout vom  
Bayrischem Spargel mit hausgemachten Bergkas Serviettenknödel  
€ 14,80 a,c,g,j

„Wildgulasch“  
Wildgulasch vom heimischen Reh  
in Preiselbeerssoße und Dinkelspätzle  
und buntem Blattsalat in Himbeerdressing  
€ 15,20 a,c,g,i,j,2

# Fischgericht

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
in Zitronenbutter mit Butterkartoffeln, Petersilie  
und buntem Salat in Himbeerdressing  
€ 15,80 a,g,i,j,2

Gebratenes Zanderfilet auf Karotten Ingwerschaum  
mit Butterkartoffeln  
dazu bunter Salat in Himbeerdressing  
€ 16,80 a,g,i,j,2

## ohne Fleisch

hausgemachte Bergkas-Serviettenknödel mit heißer Butter  
und geriebenem Hartkäse, Röstzwiebel  
dazu bunter Blattsalat in Balsamicodressing  
€12,20 a,c,g

„Vegan“

Frisches Buntes Gemüse aus der Pfanne  
(Karotte, Zucchini, Paprika, Frühlingslauch, Zuckerschoten)  
mit Rigatoni, Knoblauch und Oregano  
€ 10,40 a,i

## Unsere Dessertempfehlung

„Frühlingserwachen“

Hausgemachtes Törtchen gefüllt mit Pralineneis  
mit Rhabarber Erdbeerragout  
€ 7,80 a,c,g

Frische Erdbeeren leicht mariniert mit feinem Bourbon  
Vanilleeis und Sahne € 6,50 g

Frische Erdbeeren mit karamellisierten Kürbiskernen  
und Kürbiskernöl dazu feines Bourbon Vanilleeis € 7,20 g,h

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