

# Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte

## Tagesgerichte

„Wirtshaus Sommer“

Feiner Spargel Erdbeersalat mit buntem Sommerblattsalat  
in Champagner Dressing dazu gebratene Rinderlende  
€ 16,40 a

„Sommerfisch“

Mild gesalzene Matjesfilet nach „Hausfrauenart“  
mit frischen Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Sauerrahm  
dazu Petersilienkartoffeln und bunte Salatgarnitur  
€ 10,90 c,g

Hausgemachte Maultaschen in frischem Bärlauchrahm  
mit gebratenem Speck und  
buntem Salat in Himbeerdressing  
€ 12,40 a,c,g,i,j, 2

Fröhlichs Spätburgunder trocken in der 0,25l Bocksbeutel Flasche 4,40€

Fröhlichs Silvaner in der 0,25 l Bocksbeutel Flasche 4,40€

Fröhlich Wiesenbronn Johanniter trocken 0,25l € 4,40

## Suppen und Salate

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

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

Schaumsuppe vom heimischen Bärlauch  
aus Großweil mit geröstetem Bärlauch Brotwürfeln  
€ 3,40 a,g

„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

# *Hauptgerichte*

*Ofenfrische Bayrische Schweinshaxe  
auf König Ludwig Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel  
und hausgemachtem Krautsalat*

*Es geht 1€ an den Mukoviszidose Verein Oberland*

*€ 10,60 2,3,5,i,a,g,l*

*Mukoviszidose oder Cystische Fibrose (CF) ist die häufigste, ererbte Stoffwechselerkrankung 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.*

*„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*

*€ 16,80 a,i,j,2*

*„Filetteller“*

*Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf  
hausgemachten Bärlauchserviettenknödel  
mit feinem Spargel Bärlauchragout*

*€ 14,80 a,c,g*

*Im Ofen mit Trollinger geschmorte Ochsenbacken nach altem Hausrezept,  
Trollinger Soße mit hausgemachten Dinkelspätzle  
und buntem Salat in Himbeerdressing*

*€ 13,90 a,c,g,j,2*

*„Wildsau“*

*Gulasch vom Wildschwein in Sauerrahm eingelegt  
mit Dinkelspätzle und Preiselbeeren*

*€ 13,20 a,g*

## *Fischgericht*

*Gebratenes Lachsfilet auf Spargel Bärlauch Ragout,  
mit Petersilien Butterkartoffeln  
und gerösteten Bärlauch-Brotwürfeln*

€ 15,80 a,d,g

*gebratenes Lachsfilet  
mit Mandelbutter und  
Petersilienkartoffeln*

€ 14,80 a,d,g,

## *ohne Fleisch*

*hausgemachte Bärlauch Serviettenknödel mit heißer Bärlauchbutter  
und geriebenem Hartkäse aus Milano  
dazu bunter Blattsalat in Balsamicodressing*

€11,20 a,c,g

## *Unsere Dessertempfehlung*

*„Frühlingserwachen“*

*Gebackene Butterwaffel mit Rhabarber Erdbeerragout und Vanilleeis*

*Ganz fein!!!*

€ 6,80 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 bei den Gerichten wo es geht. Dafür ziehen wir 1,50€ vom Preis ab  
Allergene finden Sie auf den nächsten Seiten erklärt.*