

Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte

Unsere Weihnachts Gerichte

„Fröhlichs Wirtshaus Weihnachtsteller“

Ofenfrische Ganserl und Bayrische Bauernente gemischt
mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel

€ 16,80 3,i,a,g,l

Ofenfrische Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

¼ Bauernente € 12,90 3,i,a,g,l

½ Bauernente € 14,90 3,i,a,g,l

Portion Weihnachts Ganserl

mit Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel

€ 16,20 3,i,a,g,l

Suppen und Salate

Kleiner Beilagensalat € 3,30

a bisserl größer der € 5,40 j, 2

Salat

hausgemachte Brühe vom Tafelspitz

mit Kalbs Bratnockerl und frischem Schnittlauch

€ 3,90a,c,g,i,j

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Steirischem Kürbiskernöl

und karamellisierten Kürbiskernen

€ 4,10 a,g,h,i

“Wirtshaus Salat Steirische Art“

im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust

an großem buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl und frischem Cibatta

€ 12,80 a,,c,h,i

Hauptgerichte

“Sauer Hans”

Feiner Rinderbraten in Hausbeize eingelegt. (Sauerbraten)

Mit Essig, Rotwein und Gewürzen.

mit Apfelblaukraut und hausgemachten Dinkel-Spinat-Serviettenknödel

€ 14,80 a,c,g

„Bergwerks Schnitzel“

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt

mit rohem Schinken und Camembert, dazu Pommes Frites

und buntem Salat in Himbeerdressing

€ 13,90 a,c,g,j,2

„Metzgermeisters Beste“

Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullen Lende

mit Röstkartoffeln und buntem Blattsalat in Himbeerdressing

€ 17,80 a,i,j,2

„Kaserteller“

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf

hausgemachten Spinat-Serviettenknödel

mit feinem Bayrischen Blauschimmel Käse überbacken

und Salatnest in Balsamico

€ 15,80 a,c,g,j

Gulasch vom heimischen Reh aus Großweiler Wäldern

in Preiselbeersöße mit Rotwein

Apfelblaukraut und frischen hausgemachten Dinkel Butterspätzle

dazu Preiselbeeren

€ 15,20 a,c, g

Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

in Zitronenbutter mit Butterkartoffeln, Petersilie
und buntem Blattsalat in Himbeerdressing

€ 16,80 a,g,i,j,2

gebratenes Zanderfilet auf Kürbisschaum

mit Butterkartoffeln
und gerösteten Kürbiskernen

€ 16,80 a,g

Ohne Fleisch

hausgemachte Spinat-Serviettenknödel

mit heißer Kräuterbutter und geriebenem Hartkäse
dazu bunter Blattsalat in Balsamicodressing

€ 12,20 a,c,g

Unsere Dessertempfehlung

Hausgemachtes Törtchen

gefüllt mit Pralineneis mit Ragout von der Zwetschge und Apfel

€ 7,80 a,c,g

feines Zimt Pflaumeneis

mit hausgemachtem Zwetschgen Apfel Röster

€ 5,80 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.