

# Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte

## Unsere Weinempfehlung

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

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

## Unsere Sommersalate

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

„Fitness Salat für Starke Männer und Frauen“  
mariniertes Holzfällersteak vom Grill mit großem bunten Salat und hausgemachter  
Kräuterbutter mariniert mit Balsamico Dressing  
€ 11,80 g

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

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Bio Ciabatta a

## Suppen

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

Feine Schaumsuppe von der heimischen Kartoffel  
mit Speckkrusteln und Kürbiskernöl  
€ 3,40 a,g,i

## *Hauptgerichte*

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

*Es geht 1€ an den Mukoviszidose Verein Oberland  
€ 10,60 3 ,9,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.*

### *„Senner Nudeln“*

*Senner Nudeln wie von der Alm mit  
Hackfleisch Gemüse Soße und Emmentaler-Berg Alm Käse überbacken  
dazu bunter Salat in Himbeerdressing*

*€ 10,20 a,g,j,2*

### *„Wiener Schnitzel“*

*gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb  
mit Pommes Frites und buntem Salat in Himbeerdressing, Preiselbeeren*

*€ 15,80 a,c,j,2*

### *„Metzgermeisters Beste“*

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

*€ 16,80 a,i,j,2*

### *„Kaserteller“*

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

*€ 13,80 a,c,g,j*

*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 mit Mandelbutter und  
Petersilienkartoffeln*

€ 14,80 a,d,g,

## *ohne Fleisch*

*hausgemachte Bergkäse-Serviettenknödel mit heißer Kräuterbutter  
und geriebenem Hartkäse*

*dazu bunter Blattsalat in Balsamicodressing*

€11,20 a,c,g

„Vegan“

*Frisches Buntes Gemüse aus der Pfanne*

*(Karotte, Zucchini, Paprika, Frühlingslauch, Staudensellerie)*

*mit Rigatoni, Knoblauch und Oregano*

€ 9,40 a,i

## *Unsere Dessertempfehlung*

*Gebackene Butterwaffel mit dazu Ragout von der Aprikose und feinem Vanilleeis*

€ 6,80 a,c,g

„Schoko Traum“

*Lauwarmer hausgemachter Schokoladenkuchen mit geschlagener Sahne*

*und feinem Vanilleeis*

€ 6,80 a,c,g

*Hausgemachtes Mangoparfait mit Ragout von der Aprikose*

€ 6,80 c,g,

*Frische Erdbeeren leicht mariniert mit feinem Bourbon Vanilleeis und Sahne*

€ 6,50 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.*