

Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte

Tagesgerichte

„Wirtshaus Frühling“

Feiner Spargel Erdbeersalat mit buntem Frühlingsblattsalat
in Champagner Dressing dazu gebratene Rinderlende

€ 16,40 a

Frisch geräucherte Lachsforelle lauwarm serviert
auf Spargelsalat mit frischem Ciabatta

€ 11,60

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

Fröhlichs Silvaner in der 0,25 l Bockbeutel 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

„Kaiserteller“

*Ofenfrischer Spanferkelbraten auf König Ludwig
Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Krautsalat
€ 11,20 2,3,5,i,a,g,l*

„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“

*Zwiebelfrostbraten von der heimischen Jungbullen Lende
mit Röstkartoffeln und
buntem Salat in Himbeerdressing
€ 16,80 a,i,j,2*

„Frühlingsteller“

*Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf
hausgemachten Bärlauchserviettenknödel
mit feinem Spargel Bärlauchragout
€ 14,80 a,c,g*

*Rahmgulasch vom Bad Heilbrunner Weidekalb
mit hausgemachten Dinkelspätzle
und buntem Salat in Himbeerdressing
€ 13,80 a,c,g,j,2*

„Wildsau“

*Gulasch vom Wildschwein in Sauerrahm eingelegt
mit Dinkelspätzle und Preiselbeeren
€ 13,20 a,g*

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

Fischgericht

*Gebratenes Lachsfilet auf Spargel Bärlauch Ragout,
mit Petersilien Butterkartoffeln
und gerösteten Bärlauch-Brotwürfeln*
€ 15,80 a,d,g

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Mandelbutter und
Petersilienkartoffeln*
€ 14,80 a,d,g,

ohne Fleisch

*Hausgemachter Wirsingstrudel
mit Ettaler Mandl Käse überbacken
und feinen Röstzwiebeln*
€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.*