

Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte

Suppen und Salate

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

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

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

*„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 Island Lachsfilet
mariniert mit Zitrone
und Worcestershiresoße
mit großem Blattsalat in Himbeerdressing
€ 14,40 j,2*

*„Fitness Salat für Starke Männer und Frauen“
mariniertes Holzfällersteak vom Grill mit großem bunten Salat und
hausgemachter Kräuterbutter mariniert mit Balsamico Dressing
€ 12,80 g*

*„Ziegenhirte“
Gebackener Ziegenkäse auf frischem buntem Blattsalat
mit Himbeerdressing mariniert
und hausgemachtem Ciabatta
€ 12,20 a,g,i,j,2*

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 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.

*„Bayrisches Böfflamotte“
Böfflamotte vom Riegseer Weideochsen,
der auf dem Naturlandhof Mayr am Riegsee verantwortungsvoll und artgerecht gezüchtet
und gehalten wird. Mit hausgemachten Dinkel-Spinat-Serviettenknödel und
bunter Blattsalat in Himbeerdressing
€ 14,80 a,c,g,i,j,2*

*„Senner Nudeln“
Senner Nudeln wie von der Alm mit Hackfleisch Gemüse Soße und Emmentaler-Berg Alm
Käse überbacken dazu bunter Blattsalat in Himbeerdressing
€ 11,20 a,g,j,2*

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

*„Metzgermeisters Beste“
Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullen Lende mit Röstkartoffeln
und buntem Blattsalat in Himbeerdressing
€ 17,80 a,i,j,2*

*„Filetteller“
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf frischen Steinpilzen in Rahm
aus Großweiler Wäldern
mit hausgemachten Dinkelspätzle
€ 16,80 a,c,g*

*„Holzfäller“
mariniertes Schweinehalssteak vom Grill mit
Sauerrahm Knoblauch Soße und Röstkartoffeln, Salatgarnitur
€ 12,80 g*

Fischgericht

*Auf der Haut gebratenes Island Lachsfilet in Senf Dill Soße mit Butterkartoffeln,
Petersilie und buntem Blattsalat in Himbeerdressing*

€ 16,90 a,g,i,j,2

„Wirtshaus Fischer“

*auf der Haut gebratener Island Lachsfilet mit in Butter angeschwenkte frischen Steinpilzen
in Kräuterrahm und Petersilienkartoffeln*

€ 16,90 a,g,

ohne Fleisch

Frische Steinpilze aus Großweiler Wäldern

*In Butter angeschwenkte frische Steinpilze in Kräuterrahm mit Nudeln oder hausgemachten
Dinkel-Spinat-Serviettenknödel*

€ 16,80 a,g

„Vegan“

Frisches buntes Gemüse aus der Pfanne

(Karotte, Zucchini, Paprika) mit Nudeln, Knoblauch und Oregano

€ 10,40 a,i

„Bergluft“

*Gebackener Ziegenkäse auf frischem buntem Gemüse aus der Pfanne
(Karotte, Zucchini, Paprika) mit Knoblauch und Oregano*

€ 12,20 a,g,i,j,2

Unsere Dessertempfehlung

Hausgemachtes Törtchen gefüllt mit

Pralineneis mit Ragout von der Zwetschge und Apfel

€ 7,80 a,c,g

*Gebackene Butterwaffel mit Ragout von Zwetschge mit Apfel
und feinem Vanilleeis*

€ 6,80 a,c,g

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