

Fröhlichs Wirtshaus Speisenkarte

Suppen und Salate

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

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

*Schaumsuppe vom Muskat Kürbis
mit Steirischem Kürbiskernöl
und karamellisierten Kürbiskernen
€ 3,80 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*

*„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*

*Auf der Haut gebratener Zanderfilet, mariniert mit Zitrone
und Worcestershiresoße
mit großem Blattsalat in Himbeerdressing
€ 12,40 j,2*

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Bio Ciabatta a

Hauptgerichte

*Im Ofen mit Trollinger geschmorte Ochsenbacken
nach altem Hausrezept,
Trollinger Soße mit Apfelblaukraut
und hausgemachten Dinkelspätzle
€ 14,90 a,c,*

*„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 Salat in Himbeerdressing
€ 16,80 a,i,j,2*

*„Kaserteller“
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf
hausgemachten Spinat-Serviettenknödel
mit feinem Bayrischen Blauschimmel Käse überbacken
und Rukkola in Balsamico
€ 14,80 a,c,g,j*

*„Wildgulasch“
Wildgulasch vom heimischen Reh
in Preiselbeersoße mit Apfelblaukraut
und hausgemachten Dinkelspätzle
€ 15,20 a,c,g,*

Fischgericht

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
in Zitronenbutter
mit Butterkartoffeln, Petersilie
und buntem Salat in Himbeerdressing
€ 15,80 a,g,i,j,2*

*Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisschaum
mit Butterkartoffeln
und gerösteten Kürbiskernen
feines Kürbiskernöl
dazu bunter Salat in Himbeerdressing
€ 16,80 a,g,i,j,2*

ohne Fleisch

*hausgemachte Spinat-Serviettenknödel mit heißer Kräuterbutter
und geriebenem Hartkäse, Röstzwiebel
dazu bunter Blattsalat in Balsamicodressing
€12,20 a,c,g*

Unsere Dessertempfehlung

*Gebackene Butterwaffel mit Zwetschgen Rum Röster
und feinem Vanilleeis
€ 6,80 a,c,g*

*„Winterdessert“
Hausgemachtes Pralineneis Parfait mit
Zwetschgen Rum Röster
€ 6,80 e,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.*