

Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte

Unsere Sommergerichte

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 buntem Salat und hausgemachter
Kräuterbutter mariniert mit Balsamico Dressing
€ 11,80 g*

*Bunter Blattsalat in Chilli Balsamico Dressing mit
gebratenen Riesen-Garnelen-Schwänze in Knoblauch und feinen Cocktailtomaten
€ 13,60 b*

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

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Bio Ciabatta

***FrISChe Pfifferlinge**
In Butter angeschwenkte frISChe Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Nudeln
€ 12,80 a,g*

*„Holzfäller“
mariniertes Schweinehalssteak vom Grill mit
Sauerrahm Knoblauch Soße und Röstkartoffeln, Salatgarnitur
€ 11,80 g*

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 Rukköla in Balsamico*

€ 13,80 a,c,g,j

„Filetteller“

*Gebratene Schweinefilet Medaillons auf frischen Pfifferlingen in Rahm
mit hausgemachten Butter Dinkel Spätzle*

€ 14,80 a,c,g

*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

Fischgericht

„Karpfseefischer“

Gebratenes Zanderfilet in Zitronenbutter mit Butterkartoffeln

€ 13,80 a,g,h

„Wirtshaus Fischer“

auf der Haut gebratener Zander mit in Butter angeschwenkte frische Pfifferlinge
in Kräuterrahm Petersilienkartoffeln

€ 15,90 a,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

Gebäckene Butterwaffel mit 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

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.