

Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte

Wir wünschen Ihnen allen ein frohes Osterfest!

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 heimischen Bärlauch
aus Großweil mit geröstetem Bärlauch Brotwürfeln
€ 3,80 a,g*

*„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 Zanderfilet, mariniert mit Zitrone
und Worcestershiresoße
mit großem Blattsalat in Himbeerdressing
€ 12,40 j,2*

*„Wirtshaus Frühling“
Feiner Spargel Erdbeersalat mit buntem Frühlingsblattsalat
dazu rosa gebratene Rinderleende vom Bayrischem Rind
€ 16,40 a*

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Bio Ciabatta a

Hauptgerichte

„Osterteller“

*Ofenfrischer Kaninchenrollbraten
auf Spargelragout
vom Bayrischem Spargel mit gebackenen Kartoffelkräpfen
€ 12,90 a,c,g,i*

*Ofenfrische Bayrische Schweinshaxe
auf König Ludwig Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel
Es geht 1€ an den Mukoviszidose Verein Oberland
€ 10,60 ,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.

„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*

„Frühlingsteller“

*Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf
Spargelragout vom Bayrischem Spargel mit
hausgemachten Bärlauchserviettenknödel
€ 14,80 a,c,g,j*

„Wildsau“

*Gulasch vom Wildschwein in Sauerrahm
und 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 Bärlauchschaum
mit Butterkartoffeln
dazu bunter Salat in Himbeerdressing*

€ 16,80 a,g,i,j,2

ohne Fleisch

*hausgemachte Bärlauch-Serviettenknödel mit heißer Bärlauchbutter
und geriebenem Hartkäse, Röstzwiebel
dazu bunter Blattsalat in Balsamicodressing*

€12,20 a,c,g

„Bärlauch Nudeln“

*Nudeln in Bärlauchsahne mit Alm Bergkäse und Emmentaler überbacken
dazu bunter Salat in Himbeerdressing*

€ 12,20 a,g

Unsere Dessertempfehlung

„Frühlingserwachen“

*Hausgemachtes Törtchen gefüllt mit Pralineneis
mit Rhabarber Erdbeerragout*

€ 7,80 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. Dafür ziehen wir 1,50€ vom Preis ab
Allergene finden Sie auf den nächsten Seiten erklärt.*