

FRÖHLICHES Wirtshaus

Ein Platz für Genießer

(nur auf Vorbestellung)

„Haxenbauer“

ofenfrisch aus dem Ofen!

Ofenfrische Bayrische Schweinshaxe mit Kartoffelknödel

€ 13,00

hausgemachte Brühe vom Tafelspitz

mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch

€ 4,00

Schaumsuppe vom Muskat Kürbis

mit Steirischem Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen

€ 4,50

„Wirtshaus Salat Steirische Art“

im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust an großem
buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl dazu hausgebackenes Bio Ciabatta

€ 12,00

„Salat für Starke Frauen und Männer“

mariniertes Holzfällersteak vom Schwein mit hausgemachter Kräuterbutter
und großem Salat in Balsmicodressing

€ 12,00

„Wirtshaus Maulis“

hausgemachte Maultaschen in Kürbisrahm mit
gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl dazu bunter Salat

€ 13,00

„Knödelei“ (Vegetarisch)

hausgemachte Spinat-Serviettenknödel mit
heißer Kräuterbutter und geriebenen Bergkäse und bunter Salat in Balsamico

€ 12,00

„Bürgermeister“ frisch gekochter Tafelspitz serviert im Sud mit frischem Wurzelgemüse
dazu Petersilienkartoffeln und frischem Kren

€ 15,00

„Bergwerks Schnitzel“

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit rohem Schinken und Camembert,
dazu Pommes Frites und buntem Salat in Himbeerdressing

€ 14,00

„Kaserteller“

gebratene Schweinefiletmedaillons überbacken mit heimischen Blauschimmelkäse auf
hausgemachten Spinat-Serviettenknödel und Blattsalatnest in Balsamico

€ 15,00

„Fangfrisch“ Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Kürbisschaum

mit Petersilienkartoffeln und gerösteten Kürbiskernen

€ 16,00

„Metzgermeister Bestes“

Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullenlende mit feinen Röstzwiebeln und
Röstkartoffeln, dazu bunter Blattsalat in Himbeerdressing

€ 18,00

„Rehle“ Gulasch vom heimischen Reh aus Großweiler Wäldern

in Preiselbeersauce mit hausgemachten Dinkelspätzle

€ 15,00

„Schweizer Wurstsalat“ mit Berg Emmentaler,

frischen Paprika und roten Zwiebeln, mit hausgebackenem Bauernbrot

€ 8,00

„Bayrischer Wurstsalat“ von der Lyoner mit roten Zwiebeln

und hausgebackenem Bauernbrot

€ 7,50

„Apfelstrudel“ oder „Topfen-Himbeerstrudel“

ofenfrisch täglich zubereitet wahlweise mit Sahne, Vanillesauce und Vanilleeis

ab € 3,50