

Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte



Gschmackige Story-Dinner
Bier - So, 14.01.18
Wuidara - So, 04.02.18
Fröhlichs Wirtshaus
in Großweil
www.de-wuidara.de

Ois Geschenk no bessal!



Seid's a dabei!

De Wuidara laden zu zwei voglwilden Heimatabenden mit Menü ein. Arrangiert mit heiteren Geschichten erzählt von Ursula Weber, und boarisch-schräger Volksmusik von Eva Frauenrieder (Harfe/Querflöte) und Martin Regnat (Gitarre/Ziach). Dazu gibt's ein deftiges 3-Gänge-Menü samt Magendratzerl vom Fröhlichs Wirtshaus. (Vegetarische Alternative bitte vorbestellen)

Bier-Dinner - So, 14.01.18
A bieremste Gschicht - Beginn 18 Uhr

Wuidara-Dinner - So, 04.02.18
Ois üba Wuidara & Jaga - Beginn 18 Uhr

Fröhlichs Wirtshaus
Kocheler Str. 4, 82439 Großweil
49 Euro inkl. 3-Gänge-Menü, Magendratzerl und Programm

Kartenverkauf beim Fröhlichs Wirtshaus
Telefon 0 88 51 / 58 25
info@froehlichs-wirtshaus.de

www.de-wuidara.de

www.stadtmuseum-großweil.de

Sehr schönes Geschenk zu Weihnachten!

Unsere Wintersalate

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
€ 9,80 a,c,h,i*

*Salat Garnelen
Bunter Wintersalat in Balsamicodressing mit
gebratenen Garnelen in Knoblauch und Kirschtomaten
€ 11,80 a,b,*

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Bio Ciabatta a

Suppen

Brätspätzlesuppe und frischem Schnittlauch
€ 3,20 a,c,g,i,j,

Schaumsuppe vom Erdapfel mit Steirischem Kürbiskernöl
€ 3,40 a,g,h,i,

Hauptgerichte

*Geschmorte Backen vom heimischen Ochsen in Trollinger Soße
mit Apfelblaukraut und
hausgemachten Wirsingserviettenknödel*
€ 13,90 a,c,i,g

*„Bergwerks Schnitzel“
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit rohem Schinken und Camembert,
dazu Pommes Frites und bunter 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*
€ 16,20 a,i,j,2

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

*Rahmbraten vom Geiger Hof Kalb mit
hausgemachten Dinkelspätzle und buntem Salat in Himbeerdressing*
€ 13,80 a,c,g,i,j,2

*„Wildgulasch“
Wildgulasch vom heimischen Reh
in Preiselbeersosse mit Blaukraut
und Dinkelspätzle*
€ 14,20 a,g

Fischgericht

„Karpfseefischer“

Gebrautes Zanderfilet mit Butterkartoffeln
und gerösteten Brotwürfeln

€ 13,80 a,g,i,2

ohne Fleisch

„Vegan“

Frisches Buntes Gemüse aus der Pfanne mit Rigatoni
Knoblauch und Oregano

€ 9,40 a

Hausgemachter Wirsingstrudel
mit Ettaler Mandl Käse überbacken
und feinen Röstzwiebeln

€11,20 a,c,g

Unsere Dessertempfehlung

Gebackene Dinkel Herzen
mit Zwetschgen Apfelragout 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.