

Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte

Unsere Herbstgerichte

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*

*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

Frische Steinpilze
*In Butter angeschwenkte frische Steinpilze in Kräuterrahm mit Nudeln
€ 14,80 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 Karotte mit Ingwer
und Karottenstroh
€ 3,40 a,g,i*

Hauptgerichte

„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*

„Bergwerks Schnitzel“

*Schnitzel 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
€ 16,80 a,i,j,2*

„Kaserteller“

*Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf
hausgemachten Bergkas-Serviettenknödel mit
feinem Bayrischen Blauschimmel Käse überbacken
und Rukkola in Balsamico
€ 13,80 a,c,g,j*

„Filetteller“

*Gebratene Schweinefilet Medaillons auf
frischen Steinpilzen in Rahm
mit hausgemachten Butter Dinkel Spätzle
€ 15,80 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 Steinpilzen
in Kräuterrahm Petersilienkartoffeln

€ 16,90 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

Gebackene 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

Hausgemachtes Himbeerparfait mit
lauwarmen Ragout von der Aprikose

€ 6,80 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.