

Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte

Unsere Weihnachts Gerichte

„Fröhlichs Wirtshaus Weihnachtsteller“

Ofenfrische Ganserl und Bayrische Bauernente gemischt
mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Bratapfel

€ 16,80 3,i,a,g,l

Ofenfrische Charry Valley Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

¼ Bauernente € 12,90 3,i,a,g,l

½ Bauernente € 14,90 3,i,a,g,l

Portion Weihnachts Ganserl mit Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel, Bratapfel

€ 16,20 3,i,a,g,l

Suppen und Salate

kleiner Beilagensalat € 3,30, a bissel 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 Muskat Kürbis mit Steirischem Kürbiskernöl
und karamellisierten Kürbiskernen

€ 3,80 a,g,h,i

„Wirtshaus Salat Steirische Art“

im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust
an großem buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl

€ 10,80 a,c,h,i

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Bio Ciabatta a

Hauptgerichte

„Bayrisches Böfflamotte“

*Böfflamotte vom heimischen Weiderind eingelegt
und geschmort in unserem Haussud,
mit Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel
€ 14,80 a,c,i,g*

„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*

„Kaserteller“

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

Hirschkalbsbraten von der Kochler Jagd

*mit hausgemachten Dinkelspätzle
und Apfel Blaukraut
€ 15,20 a,c,g,i,j,2*

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 Kürbisschaum
mit Butterkartoffeln
und gerösteten Kürbiskernen
feines Kürbiskernöl
dazu bunter Salat in Himbeerdressing
€ 16,80 a,g,i,j,2*

ohne Fleisch

*hausgemachte Wirsing-Serviettenknödel mit heißer Kräuterbutter
und geriebenem Hartkäse, Röstzwiebel
dazu bunter Blattsalat in Balsamicodressing
€12,20 a,c,g*

Unsere Dessertempfehlung

*„SchoKo Traum“
Lauwarmer hausgemachter Schokoladenkuchen mit geschlagener Sahne
und feinem Vanilleeis
€ 6,80 a,c,g*

*„Winterdessert“
Hausgemachtes Honig Mandel Parfait mit
Zwetschgen Rum Röster
€ 6,80 e,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.*