

Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte

Unsere Haxnaktion

Haxe, Bier und gutes Tun = Gewinnen

„Rittertunier Haxe“

Ofenfrische Bayrische Schweinshaxe

auf König Ludwig Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel

und hausgemachten Krautsalat. Es geht 1€ an den Mukoviszidose Verein Oberland

€ 10,60^{2,3,5,i,a,g,l}

*Zu Gewinnen gibt es 2x2 Karten für
das Kaltenberger Ritterturnier
gesponsert von der König Ludwig Brauerei*

Unsere Tagesgerichte

„Salat Garnelen“

Bunter Blattsalat mariniert mit Champagner Dressing

mit in Knoblauch gebratenen Garnelen und Cocktail Tomaten

€ 11,60 a

„Wirtshaus Frühling“

Feiner Spargel Erdbeersalat mit buntem Frühlingsblattsalat

in Champagner Dressing dazu gebratene Rinderlende

€ 16,40 a

„Frühlingsjäger“

Wildschweingulasch in der Sauerrahmsoße

und hausgemachten Dinkelspätzle

€ 13,20 a,c,g,j,2

Fröhlichs Spätburgunder trocken in der 0,25l Bocksbeutel Flasche 4,40€

Burgräfler Weissburgunder in der 0,25 l Flasche 4,40€

Suppen und Salate

kleiner Beilagensalat € 3,30, Großer Salat € 5,40 j,2

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

*Schaumsuppe vom heimischen Bärlauch
aus Großweil mit geröstetem Bärlauch Brotwürfeln
€ 3,40 a,g*

*„Wirtshaus Salat Steirische Art“
im Kürbiskernmantel gebäckene Hendlbrust
an großem buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl
€ 9,80 a,c,h,i*

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Bio Ciabatta a

Hauptgerichte

*„Almöhi“
Senner Nudeln wie von der Alm mit
Hackfleisch Gemüse Soße und Emmentaler Alm Käse überbacken dazu bunter Salat
€ 9,20 a,g,j,2*

*„Bergwerks Schnitzel“
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt
mit rohem Schinken und Camembert, dazu Pommes Frites
und bunter Salat in Himbeerdressing
€ 12,90 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 Dinkel Bauernbrotdatschi
mit feinem Bayrischen Blauschimmel Käse überbacken und Rukköla in Balsamico
€ 12,80 a,c,g,j*

Fischgericht

„Karpfseefischer“

*Gebrautes Zanderfilet und Lachsfilet auf Zitronenbutter
mit Petersilienkartoffeln und
buntem Salat in Himbeerdressing*

€ 14,80 a,g,i,2

ohne Fleisch

„Gärtnerin“

*Hausgemachte Dinkelserviettenknödel
mit bayrischem Blauschimmelkäse überbacken
und feinen Röstzwiebeln
im buntem Salatnest in Himbeerdressing*

€ 10,40 a,c,g,i,j,2

Unsere Dessertempfehlung

*Frische Erdbeeren leicht mariniert
mit feinem Bourbon Vanilleeis und Sahne*

€ 5,50 g

*Frische Erdbeeren mit karamellisierten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl dazu feines Bourbon Vanilleeis*

€ 6,20 g,h

*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.*