

Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte

Unsere Weihnachts Gerichte

„Fröhlichs Wirtshaus Weihnachtsteller“

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

€ 18,80 3,i,a,g,l

Ofenfrische Charry Valley Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

¼ Bauernente € 13,90 3,i,a,g,l

½ Bauernente € 15,90 3,i,a,g,l

Portion Weihnachts Ganserl mit Apfelblaukraut
und Kartoffelknödel, Bratapfel

€ 17,80 3,i,a,g,l

Suppen und Salate

kleiner Beilagensalat € 3,30, a bisserl größer der Salat € 5,40 j,2

Brätspätzlesuppe 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*

€ 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“

*Gebatene Medaillons vom Schweinefilet auf
hausgemachten Spinatsviettenknödel
mit feinem Bayrischen Blauschimmel Käse überbacken
und Rukkola in Balsamico*

€ 14,80 a,c,g,j

Hirschkalbsbraten von der Kochler Jagd

*hausgemachten Dinkelspätzle und
buntem Salat Blaukraut*

€ 13,80 a,c,g,i,j,2

„Wildgulasch“

*Wildgulasch vom heimischen Hirsch
in Preiselbeersosse mit Blaukraut
und Dinkelspätzle*

€ 14,80 a,g

Fischgericht

„Karpfseefischer“

Gebratenes Zanderfilet in Zitronenbutter mit Butterkartoffeln

€ 13,80 a,g,h

Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisschaum

mit Butterkartoffeln

und gerösteten Kürbiskernen

€ 14,80 a,g

ohne Fleisch

Hausgemachter Wirsingstrudel

mit Ettaler Mandl Käse überbacken

und feinen Röstzwiebeln

€11,20 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 Grütze

€ 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.*