

“Wirtshaus Salat Steirische Art“

im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust an großem
buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl dazu hausgebackenes Bio Ciabatta € 12,00

„Wirtshaus Maulis“ (Vegetarisch)

hausgemachte Maultaschen in Kürbisrahm mit
gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl dazu bunter Salat € 12,00

“Knödelei“ (Vegetarisch)

hausgemachte Spinat-Serviettenknödel mit
heißer Kräuterbutter und geriebenen Bergkäse und bunter Salat in Balsamico € 12,00

„Bergwerks Schnitzel“

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit rohem Schinken und Camembert,
dazu Pommes Frites und buntem Salat in Himbeerdressing € 14,00

„Kaserteller“

gebratene Schweinefiletmedaillons überbacken mit heimischen Blauschimmelkäse auf
hausgemachten Spinat-Serviettenknödel und Blattsalat in Balsamico € 15,00

„Fangfrisch“

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Kürbisschaum
mit Petersilienkartoffeln und gerösteten Kürbiskernen € 15,00

„Metzgermeister Bestes“

Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullenlende mit feinen Röstzwiebeln und
Röstkartoffeln, dazu bunter Blattsalat in Himbeerdressing € 18,00

“Wilderei”

Gulasch vom heimischen Reh aus Großweiler Wäldern und Hirsch
in Preiselbeersöße mit hausgemachten Dinkel-Butterspätzle € 15,00

“Apfelstrudel” oder “Topfen-Himbeerstrudel”

mit Vanillesöße € 5,00

Unsere Weihnachts Gerichte

Unsere Weihnachtsgerichte zusätzlich zum Abholen
von 12 bis 14 Uhr und von 17 bis 20 Uhr am 25. und 26.12.2020

„Fröhlichs Wirtshaus Weihnachtsteller“

Ofenfrische ¼ Bauernente mit ofenfrischem Spanferkel Rollbraten
Apfelblaukraut, Kartoffelknödel € 16,00

Ofenfrische Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

¼ Bauernente € 12,00

½ Bauernente € 14,00

Portion Weihnachts Ganserl

mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel € 16,00

Ganze Weihnachts Gans

mit Apfelblaukraut und 10 Kartoffelknödel € 60,00

Neujahr 01.01.2021

Lachs und Zander mit Mediterranem Gemüse, Tomatensoße und Nudeln € 15,00
Sauerbraten vom Riegseer Weideochsen mit Apfelblaukraut
und Dinkelspätzle € 14,00

Sonntag 03.01.2020

Ofenfrische Schweins Haxe mit Bayrischkraut und Kartoffelknödel € 12,00
Gesottenes Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln € 12,00

Heilig Drei König 06.01.2021

Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsoße mit Blaukraut und Kartoffelknödel € 14,00
hausgemachter Wirsingstrudel mit Käse überbacken, Röstzwiebel, bunter Salat € 12,00

Sonntag 10.01.2021

„Schwabentopf“

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Emmentaler Käse überbacken und Röstzwiebel, Brokkoli,
Dinkelspätzle und Rahmsoße € 15,00

**Wir wünschen allen unseren Gästen und Freunden ein schönes Weihnachtsfest!
Vielen Dank für Eure Unterstützung! Familie Fröhlich mit dem Wirtshaus Team!**

