

FRÖHLICHES Wirtshaus

Ein Platz für Genießer

„Haxenbauer“

täglich offenfrisch bis der Ofen leer ist!

Ofenfrische Bayrische Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Krautsalat

€ 13,00

hausgemachte Brühe vom Tafelspitz

mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch

€ 4,00

Feine Schaumsuppe von der heimischen Kartoffel

mit Speckkrusteln und Kürbiskernöl

€ 4,50

„Wirtshaus Salat Steirische Art“

im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust an großem buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl dazu hausgebackenes Bio Ciabatta

€ 12,00

„Holzfäller“

mariniertes Holzfällersteak vom Schwein mit hausgemachter Kräuterbutter und Röstkartoffeln

€ 12,00

„Wirtshaus Nudeln“

Nudeln in Hackfleisch Gemüse Soße mit Speck und Almkäse dazu bunter Salat

€ 11,00

„Knödelei“

hausgemachte Spinat-Serviettenknödel mit heißer Kräuterbutter und geriebenen Bergkäse und bunter Salat in Balsamico

€ 12,00

„Bierkutscher“

Biergulasch vom Riegseer Weideochsen, der auf dem Naturlandhof Mayr am Riegsee verantwortungsvoll und artgerecht gezüchtet und gehalten wird. Mit hausgemachten Spinat-Serviettenknödel und buntem Salat

€ 15,00

„Bergwerks Schnitzel“

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

€ 14,00

„Kasserteller“

gebratene Schweinefiletmedaillons überbacken mit heimischen Blauschimmelkäse auf hausgemachten Spinat-Serviettenknödel und Blattsalatnest in Balsamico

€ 15,00

„Fangfrisch“

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Petersiliekartoffeln und buntem Blattsalat

€ 15,00

„Metzgermeister Bestes“

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

€ 18,00

„Schweizer Wurstsalat“ mit Berg Emmentaler,

frischen Paprika und roten Zwiebeln

€ 8,00

„Bayrischer Wurstsalat“ von der Lyoner mit roten Zwiebeln

€ 7,50

„Apfelstrudel“

ofenfrischer Apfelstrudel wahlweise mit Sahne, Vanillesoße und Vanilleeis

ab € 3,50