

Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte

Unsere Suppen und Salate

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

Schaumsuppe vom Muskat Kürbis mit Steirischem Kürbiskernöl
und karamellisierten Kürbiskernen
€ 3,40 a,g,h,i

Kleiner Beilagensalat € 3,30,

Großer Salat € 5,40 j,2

„Wirtshaus Salat Steirische Art“
im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust
an großem buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl
€ 10,80 a,c,h,i

„Fitness Salat für Starke Männer und Frauen“
mariniertes Holzfällersteak vom Grill mit großem buntem Salat
und hausgemachter Kräuterbutter
mariniert mit Balsamico Dressing
€ 11,80 g

Auf der Haut gebratener Zanderfilet, mariniert mit Zitrone
und Worcestershiresoße
mit großem Blattsalat in Himbeerdressing
€ 12,40 j,2

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Bio Ciabatta

Hauptgerichte

„Holzfäller“

mariniertes Schweinehalssteak vom Grill mit
Sauerrahm Knoblauch Soße und Röstkartoffeln, Salatgarnitur

€ 11,80 g

„Bergwerks Schnitzel“

Schnitzel 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

€ 16,80 a,i,j,2

„Kaserteller“

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf
hausgemachten Bergkas-Serviettenknödel mit
feinem Bayrischen Blauschimmel Käse überbacken
und Rukkola in Balsamico

€ 13,80 a,c,g,j

„Herbstmaultaschen“

Hausgemachte Maultaschen in Kürbissoße
mit Steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
dazu bunter Salat mit Himbeerdressing

€ 12,80 a,c,g,h,j,2

Im Ofen mit Trollinger geschmorte Kalbsbacken nach altem Hausrezept,
Trollinger Soße mit hausgemachten Dinkelspätzle
und buntem Salat in Himbeerdressing

€ 13,90 a,c,g,j,2

Gulasch vom heimischen Reh in Preiselbeerssoße mit
hausgemachten Dinkelspätzle und
buntem Blattsalat in Himbeerdressing

€ 14,20 a,c,g,i,j,2

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

hausgemachte Bergkäse-Serviettenknödel mit heißer Kräuterbutter
und geriebenem Hartkäse
dazu bunter Blattsalat in Balsamicodressing
€11,20 a,c,g

Unsere Dessertempfehlung

Gebackene Butterwaffel mit Apfel Zwetschgen Ragout
und feinem Vanilleeis
€ 6,80 a,c,g

„Schoko Traum“
Lauwarmer hausgemachter Schokoladenkuchen mit geschlagener Sahne
und feinem Vanilleeis
€ 6,80 a,c,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.