

Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte

Unsere Axnaktion

Haxe, Bier und gutes Tun

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

„Holzfäller“

mariniertes Schweinehalssteak vom Grill mit
hausgemachter Kräuterbutter und Röstkartoffeln
Salatgarnitur

€ 11,80 g

Unsere Sommersalate

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

€ 9,80 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

€ 10,80 g

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Bio Ciabatta a

Unsere Weinempfehlung

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

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

Suppen

Brätspätzlesuppe und frischem Schnittlauch

€ 3,20 a,c,g,i,j

*Feine Schaumsuppe von der heimischen Kartoffel
mit Speckkrusteln und Kürbiskernöl*

€ 3,40 a,g,i

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

„Wiener Schnitzel“

gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb

mit Pommes Frites und buntem Salat in Himbeerdressing, Preiselbeeren

€ 14,80 a,c,j,2

„Metzgermeisters Beste“

*Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullen Lende
mit Röstkartoffeln und buntem Salat in Himbeerdressing*

€ 16,20 a,i,j,2

“Filetteller”

*Gebratene Schweinefilet Medaillons auf Pfifferlingsrahm
mit hausgemachten Butter Dinkel Spätzle*

€ 12,80 a,c,g

„Bierkutscher“

Hausgemachtes Biergulasch

*Vom Schlehdorfer Almrind eingelegt in König Ludwig Dunkel Bier
mit hausgemachten Dinkel Spätzle*

€ 13,80 a,c

Fischgericht

„Karpfseefischer“

*Gebratenes Lachsfilet auf Zitronenbutter
mit Petersilienkartoffeln und
buntem Salat in Himbeerdressing*

€ 13,80 a,g,i,2

ohne Fleisch

„Vegan“

*Frisches Buntes Gemüse aus der Pfanne mit Muschelnudeln
Knoblauch und Oregano*

€ 9,40 a

„Schwammerlbua“

Nudeln mit frischen Pfifferlingen im Kräuterrahm

€ 10,40 a,g

Unsere Dessertempfehlung

„Sommertraum“

*Gebackenes Dinkel Schoko Herz
mit Bergpfirsichragout und feinem Vanilleeis*

Ganz fein!!!

€ 6,80 a,c,g

„Fröhlichs Windbeutel“

*Hausgemachte Windbeutel gefüllt mit Sahne
dazu Ragout vom Bergpfirsich 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.*