

SPEISEN

ZUR JAUS'N

<i>Verschiedene Aufstriche pro Portion:</i>	<i>2,80</i>
<i>Liptauer, Kalbsleber, Steirisches Verhackerts, Erdäpfelkas</i>	
<i>Aufstrichvariation (von jedem etwas)</i>	<i>9,50</i>
<i>Bierradi mit Laugenbrez'n und Butter</i>	<i>3,80</i>
<i>Entensülzchen mit Roten Rüben, Ruccola und Kren</i>	<i>8,00</i>
<i>Essigwurst von der Speckwurst</i>	<i>5,50</i>
<i>Saures Rindfleisch</i>	<i>6,50</i>
<i>Beef Tartare mit Toast oder Schwarzbrot</i>	<i>12,00</i>
<i>Rustikaler „Friesachertoast“ (Schwarzbrot, Schinken, Speck, Käse, Paprika, Spiegelei, Zwiebel, Tomaten)</i>	<i>7,50</i>
<i>Kaltes Schweinsbrat'l mit Kren</i>	<i>7,00</i>
<i>Blunzngröstl mit Sauerkraut</i>	<i>8,00</i>
<i>Käsjaus'n aus österreichischen Käsen</i>	<i>9,50</i>
<i>Friesacher's Jausnbrettl</i>	<i>11,00</i>

BROTAUSWAHL ZUR JAUS'N:

<i>Schwarzbrot pro Stück</i>	<i>0,50</i>
<i>Handsemmerl, Salzstangerl, Kornspitz oder Laugenbreze</i>	<i>1,00</i>

AUS DER SALATBOX

<i>Wiener Backhendlsalat mit Erdäpfeldressing</i>	<i>9,00</i>
<i>Bauernsalat mit gerösteten Speckwürferln, Ei und Schwarzbrotcroutons</i>	<i>7,50</i>
<i>Gemischter Blattsalat mit unserer Hausdressing</i>	<i>3,80</i>

AUS UNSEREM WURSTKESSEL

<i>Münchner Weißwürste (2Stk.)</i>	
<i>mit Hausmachersenf und Laugenbrez'n</i>	<i>4,80</i>
<i>Frankfurter oder Debreziner mit Handsemmerl</i>	<i>3,80</i>
<i>Würstl mit Gulaschsaft</i>	<i>5,50</i>
<i>Salzburger Bratwurst mit Sauerkraut</i>	
<i>und Erdäpfelpüree</i>	<i>7,50</i>
<i>3 Einspänner im Topferl</i>	<i>5,80</i>

FÜR UNSERE KLEINEN

<i>Pasta Asciutta</i>	<i>5,00</i>
<i>Hühnchen Nuggets</i>	
<i>mit Pommes und Ketchup</i>	<i>5,00</i>
<i>„Schlürferl“ mit Bratensaft</i>	<i>4,00</i>
<i>Fischstäbchen mit Erdäpfelsalat</i>	<i>5,50</i>

AUF VORBESTELLUNG

Fondue

<i>Chinoise oder Bourgignone</i>	
<i>mit Rind, Kalb und Schwein</i>	
<i>Beilagen: Folienerdäpfel und Gemüse</i>	
<i>Saucen: American, Curry und Knoblauch</i>	
<i>250g pro Person (inkl. Beilagen)</i>	<i>23,00</i>
<i>Pro 100g Nachschlag</i>	<i>6,00</i>

Bratl in der Rein

<i>mit Schmorgemüse, mitgebratenen Erdäpfel,</i>	
<i>Semmelknödel und Speckkraut</i>	
<i>Preis pro Person:</i>	<i>15,00</i>

VOM „BLACK-ROCK“ GRILL

...zum selber grillen...

Mit folgenden Gerichten bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit, ihre Mahlzeit am Tisch auf einem heißen Lavastein selbst zuzubereiten und es ist ein gesunder Ansatz, da weder Fett noch Öl verwendet wird.

ACHTUNG:

Berühren Sie nicht den Stein

Legen Sie Ihr Besteck nicht am Stein ab

Saucen oder Pfeffer sollen nicht mit dem Stein in

Berührung kommen

Für Kinder nicht geeignet

<i>Lammkotelettes (200g)</i>	<i>16,00</i>
<i>Schweinsfilet (200g)</i>	<i>14,00</i>
<i>Ochsenlende (200g)</i>	<i>18,00</i>
<i>„Friesacher's Mixed Grill“ (300g)</i>	<i>23,00</i>
<i>Riesengarnelen (6 Stück)</i>	<i>16,00</i>

NACHSCHLAG:

<i>Fleisch pro 100g</i>	<i>6,00</i>
<i>Garnelen pro Stück</i>	<i>2,00</i>

BEILAGEN:

Entweder mit Kartoffel, Gemüse oder Salat

<i>Beilagen Nachschlag</i>	<i>3,00</i>
----------------------------	-------------

AUS DER WIRTSHAUSKUCHL

<i>Rindsuppe mit Kaspressknödel oder Fritatten</i>	<i>3,00</i>
<i>Zucchinicremesuppe mit Brotchip</i>	<i>4,50</i>
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe</i>	<i>4,00</i>
<i>Tellerfleisch (vom eigenen Ochsen)</i>	
<i>„durchzogen“ mit Kren und Petersilerdäpfel</i>	<i>9,50</i>
<i>Beislgulasch mit Gebäck oder Semmelknödel</i>	<i>9,50</i>
<i>Bauerngeselchtes mit Erdäpfelpüree</i>	
<i>und Sauerkraut</i>	<i>9,50</i>
<i>Hirschkalbsragout mit Serviettenknödel</i>	<i>10,00</i>
<i>Hausgemachter Erdäpfel-Krautstrudel</i>	
<i>auf Paprikacreme</i>	<i>9,00</i>
<i>Kasnocken im Reindl serviert</i>	
<i>mit grünem Salat</i>	<i>9,50</i>
<i>Schinkenfleckerl mit grünem Salat</i>	<i>7,00</i>
<i>Rostbratwürstel mit Rahmkraut</i>	<i>7,50</i>
<i>Gebackene Champignons mit Sauce Tartare</i>	<i>6,00</i>
<i>Geschmorte Ochsen und Schweinswangerl mit</i>	
<i>Schmorgemüse und Erdäpfeln</i>	<i>9,50</i>
<i>Spinatnockerl in Schinkenrahmsauce</i>	
<i>mit grünem Salat</i>	<i>8,50</i>
<i>Bachsaiblingsfilet</i>	
<i>auf Fenchelgemüse</i>	<i>13,00</i>

DESSERTS

<i>Milchrahmstrudel mit Vanillesauce</i>	<i>5,00</i>
<i>Zimt Creme brullee</i>	
<i>mit Zwetschgenragout und Nusskrokant</i>	<i>6,00</i>
<i>Schokoladendessert „Friesacher“</i>	<i>7,00</i>