

# ***SPEISEN***

## ***ZUR JAUS'N***

<i>Verschiedene Aufstriche pro Portion: Bärlauch, Kalbsleber, Obazda, Verhackerts</i>	<i>2,80</i>
<i>Aufstrichvariation (von jedem etwas)</i>	<i>9,50</i>
<i>Bierradi mit Radieserl und Schnittlauchbrot</i>	<i>4,80</i>
<i>Frischkäse vom „Tonei“ Bauern auf 3erlei Art mit grünem Spargel</i>	<i>8,00</i>
<i>Matjes „Hausfrauenart“ mit Erdäpfeln</i>	<i>8,00</i>
<i>Schweizer Wurstsalat mit gekochtem Ei</i>	<i>7,50</i>
<i>Saures Rindfleisch</i>	<i>7,00</i>
<i>Essigwurst von der Speckwurst</i>	<i>5,50</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>Feine Käsjaus'n</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>In Knoblauch gebratene Garnelen auf Blattsalat</i>	
<i>3 Stk als Vorspeise</i>	<i>12,00</i>
<i>5 Stk als Hauptspeise</i>	<i>16,00</i>
<i>Gemischter Blattsalat mit unserem Hausdressing</i>	<i>3,80</i>

**TÄGLICH FRISCH EINGEBRATEN  
SOLANGE DER VORRAT REICHT**

*½ Grillhendl mit Erdäpfel-Endiviensalat* 9,80

**AUS DER WIRTSHAUSKUCHL**

*Rindsuppe mit Kaspressknödel oder Fleischstrudel* 3,00

*Weißer Zwiebelschaumsuppe mit gebackenem  
Topfen-Speckknöderl* 3,80

*Legierte Grießsuppe* 3,00

*Hausgemachtes Chili mit Gebäck (scharf)* 7,50

*Tellerfleisch (vom eigenen Ochsen)  
„durchzogen“ mit Kren und Petersilerdäpfel* 9,50

*Beislgulasch  
mit Gebäck oder Brezenserviettenknödel* 9,50

*Weißwurststrudel auf Linsenragout* 8,50

*Camembert gebacken mit Preiselbeerfülle und  
gemischtem Blattsalat* 8,50

*Bärlauchknödel  
mit Spargelragout und Parmesan* 9,50

*Kasnocken im Reindl serviert  
mit grünem Salat* 9,50

*Schinkenfleckerl mit grünem Salat* 8,50

*Prosciuttotortellini  
mit Pesto, Parmesan und Blattsalat* 8,50

*Gebackene Champignons mit Sauce Tartare* 7,50

*Blunzngröstl mit Sauerkraut* 8,50

*Jägerschnitzel mit Butterspätzle* 11,00

*Rostbratwürstel mit Rahmkraut* 8,00

*Spinatnockerl in Schinkenrahmsauce  
mit grünem Salat* 8,50

*Gebratenes Forellenfilet auf Wurzelgemüse mit  
Krensauce und Petersilerdäpfel* 13,00

## 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 UNSEREM WURSTKESSEL**

<i>Münchner Weißwürste (2Stk.) mit Hausmachersenf und Laugenbrez'n</i>	<i>4,80</i>
<i>Frankfurter oder Debreziner mit Handsemmerl</i>	<i>4,00</i>
<i>Würstl mit Gulaschsaft</i>	<i>6,50</i>
<i>Salzburger Bratwurst mit Sauerkraut 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>Eiernockerl</i>	<i>5,00</i>
<i>„Schlürferl“ mit Bratensaft</i>	<i>4,00</i>
<i>Fischstäbchen (verschiedene Figuren) mit Erdäpfelsalat</i>	<i>5,50</i>

## **DESSERTS**

<i>Topfen-Rhabarberstrudel mit Vanillesauce</i>	<i>4,50</i>
<i>Nussnudeln mit Marillenkompott</i>	<i>5,50</i>
<i>Gedeckter Apfelkuchen mit Vanilleeis</i>	<i>4,00</i>
<i>Schokoladendessert „Friesacher“</i>	<i>7,00</i>

## **AUF VORBESTELLUNG**

### *Fondue*

<i>Chinoise oder Bourgignone mit Rind, Kalb und Schwein Beilagen: Kartoffelwedges und Gemüse 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, Semmelknödel und Speckkraut</i>	
<i>Preis pro Person (ab 6 Personen):</i>	<i>15,00</i>