

SPEISEN

Liebe Gäste,

die Rind-, Schwein- und Kalbfleischprodukte in
der Einkehr stammen aus unserer eigenen
Landwirtschaft!

Wir wünschen Guten Appetit!

BIERMENÜ

*Bierschaumsuppe
mit Scampi*

0,2 Trumer Pils



Rinderfiletspitzen

in kräftiger Malzbiersauce mit Bandnudeln

0,3 Budweiser



*Nussnudeln mit Apfelmus
und Vanille-Guinnesses*

0,3 Bavarian Imperial Stout

Euro 29,00 ohne Bierbegleitung

Euro 35,00 pro Person mit Bierbegleitung

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Grießnockerl 3,50

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 4,50

Bierschaumsuppe mit Scampi 5,00

*Hühnersuppentopf
(mit Nudeln, Gemüse und Hendlfleisch)* 6,00

ZUR JAUSN

*Essigwurst von der Speckwurst
mit rotem Zwiebel* 8,50

Bierradi mit Schnittlauchbrot 5,80

Friesacher's Jausnbrettl
Für 1 Person 9,50
Für 2 Personen 19,00

BROTAUSWAHL ZUR JAUS'N:

Schwarzbrot pro Stück 0,60

Gebäck 1,30

VORWEG

<i>Verschiedene Aufstriche pro Portion: Eieraufstrich, Leber, Obazda, Liptauer</i>	<i>2,90</i>
<i>Aufstrichvariation (von jedem etwas)</i>	<i>10,50</i>
<i>Kaspressknöderl auf Blattsalat</i>	<i>9,00</i>
<i>Flammkuchen</i>	<i>8,50</i>
<ul style="list-style-type: none"><i>mit Lauch, Speck und Kräuter-Knoblauch Creme Fraiche</i><i>mit Krencreme, Beinschinken, Lauch, Käse</i>	
<i>Beef Tartare mit Toast oder Schwarzbrot als Vorspeise</i>	<i>13,50</i>
<i>als Hauptspeise</i>	<i>16,50</i>
<i>Räucherlachstartar mit Limettensauerrahm und Toast</i>	<i>9,80</i>

AUS DER SALATBOX

<i>Wiener Backhendlsalat mit Erdäpfeldressing</i>	<i>9,80</i>
<i>Thunfischsalat mit Paprika, Jungzwiebel, Tomaten und Oliven</i>	<i>9,80</i>
<i>Friesacher's Chef Salat mit Schinken, Käse und Ei</i>	<i>7,00</i>

AUS DEM WURSTKESSEL

<i>Münchner Weißwürste (2Stk.) mit Hausmachersenf und Laugenbrez'n</i>	<i>5,50</i>
<i>Frankfurter oder Debreziner mit Handsemmel</i>	<i>4,50</i>

AUS DER WIRTSHAUSKUCHL

TÄGLICH FRISCH EINGEBRATEN SOLANGE DER VORRAT REICHT

<i>½ Grillhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	<i>11,50</i>
<i>Entenkeule „sous vide“ gegart mit Blaukraut und Serviettenknödel</i>	<i>18,00</i>

AUS DER EIGENEN METZGEREI

<i>Tellerfleisch vom eigenen Ochsen mit Gemüse, Petersilkartoffeln und Kren</i>	<i>12,00</i>
<i>Gebratener Leberkäse mit Cremespinat, Spiegelei und Bratkartoffeln</i>	<i>9,50</i>
<i>Bratwurst mit Sauerkraut und Erdäpfelpüree</i>	<i>8,80</i>
<i>Currywurst mit Pommes</i>	<i>8,80</i>

HAUPTGERICHTE

<i>Rumpsteak rosa gebraten mit Paprika-Zucchinirostl und Kräuterbutter</i>	<i>19,00</i>
<i>Lungauer Rehragout mit Rahmnockerl</i>	<i>17,00</i>
<i>Rinderfiletspitzen in kräftiger Malzbiersauce mit Bandnudeln</i>	<i>18,00</i>
<i>Einkehr Burger mit Kalbsfaschiertem, Zwiebel, Tomaten, Käse, Speck, Salat, Cocktailsauce</i>	<i>9,80</i>
<i>„Parmigiana“ vegetarisch mit Aubergine, Tomate, Mozzarella</i>	<i>11,00</i>
<i>Hausgemachter Fleischstrudel auf lauwarmem Krautsalat</i>	<i>9,80</i>
<i>Kasnocken mit grünem Salat</i>	<i>9,80</i>
<i>Eiernockerl mit grünem Salat</i>	<i>9,80</i>
<i>Kalbsrahmgulasch mit Tagliatelle</i>	<i>13,00</i>
<i>Chicken Wings mit 2 Dips und Kartoffelwedges</i>	<i>9,80</i>
<i>Gebratener Seesaibling auf Grillgemüse mit Petersilkartoffel</i>	<i>18,00</i>

DESSERTS

<i>Topfenknödel mit Zwetschken-Orangenkompott</i>	<i>6,00</i>
<i>Nussnudeln mit Apfelmus</i>	<i>6,00</i>
<i>Mohnmousse im Glas mit Sauerkirschen</i>	<i>6,00</i>
<i>Friesacher's Schokoladendessert</i>	<i>7,00</i>
<i><u>Verschiedenes aus der ICEZEIT Truhe</u> Cookies, Joghurt Heidelbeer, Vanille, Erdbeer, Schokolade, Zitrone</i>	<i>je 1,90</i>
<i>Kleine Käsjaus'n mit Trauben & Nüssen</i>	<i>9,50</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>17,00</i>
<i>Schweinsfilet (200g)</i>	<i>15,00</i>
<i>Ochsenlende (200g)</i>	<i>19,00</i>
<i>„Friesacher's Mixed Grill“ (300g)</i>	<i>24,00</i>
<i>Riesengarnelen (6 Stück)</i>	<i>17,00</i>

NACHSCHLAG:

<i>Fleisch pro 100g</i>	<i>6,00</i>
<i>Garnelen pro Stück</i>	<i>2,50</i>

BEILAGEN:

<i>Entweder mit Kartoffel, Gemüse oder Salat Beilagen Nachschlag</i>	<i>3,50</i>
--	-------------

AUF VORBESTELLUNG

Fondue

*Chinoise oder Bourguignonne
mit Rind, Kalb und Schwein*

*Beilagen: Kartoffelwedges und Gemüse
Saucen: American, Curry und Knoblauch*

<i>200g pro Person (inkl. Beilagen)</i>	<i>23,00</i>
<i>Pro 100g Nachschlag</i>	<i>6,00</i>

NEU bei uns:

*Käsefondue mit Weißbrotwürfeln, Kartoffeln,
Trauben, Apfel, und Perlzwiebel
ab 2 Personen pro Person*

23,00

Bratl in der Rein

*mit Schmorgemüse, mitgebratenen Erdäpfel,
Semmelknödel und Speckkraut*

Preis pro Person (ab 6 Personen): *15,00*