

## Vorspeisen

<b>Lauwarm mariniertes Kalbszünge</b> <i>mit Gemüserahmvinaigrette und frischem Kren</i>	<b>11,00</b>
<b>Rote Rüben- Schafkäsetörtchen</b> <i>mit sous-vide gegartem Kalbszapfen und Granatapfelcreme</i>	<b>12,00</b>
<b>Mit Stracciatella gefüllter Fenchel</b> <i>mit hausgebeiztem Zanderfilet und Mango- Chilisalat</i>	<b>13,00</b>
<b>Mediterraner Chinakohl</b> <i>mit 2erlei vom Räuchersaibling und Salsa Verde</i>	<b>13,00</b>

## Salate nach Saison

<b>Gemischte Blattsalate</b> <i>mit Hausdressing</i>	<b>4,20</b>
<b>Erdäpfel- Endiviensalat</b>	<b>4,20</b>
<b>Rahmgurkensalat</b>	<b>4,20</b>
<b>Häuptelsalat mit Frenchdressing</b>	<b>4,20</b>

## Suppen

<b>Suppentopf „Friesacher“</b> mit 3erlei Einlagen	<b>7,50</b>
<b>Schaumsuppe von der Petersilwurzel</b> <i>mit Maroni- Speckstrudel</i>	<b>6,80</b>
<b>Rindsuppe mit Einlage nach Wahl</b> <i>Grießnockerl, Leberknödel, Fleischstrudel, Frittaten oder Nudeln</i>	<b>4,20</b>

## Nudel- und Vegetarische Gerichte

<b>Mit pikantem Couscous gefüllte Krautwickler</b> <i>auf rote Rübenragout</i>	<b>13,00</b>
<b>Strozzapreti mit Garnelen</b> <i>gelben Schmortomaten, Junglauch und Basilikum</i>	<b>20,00</b>

## **Fischgerichte**

<b>Saltimbocca vom Wallerfilet</b> <i>auf Kürbisgulasch und Krennockerl</i>	<b>19,00</b>
<b>Goldbrasse</b> <i>mit Zucchini- Melonentagliolini und Safrancreme</i>	<b>20,00</b>

### **Aus dem Granter:**

<b>Lachsforelle im Ganzen</b> <i>(ab 2 Personen) – Wartezeit ca. 30 Minuten</i> <i>aus dem Ofen „mediterran“ oder in der Salzkruste</i> <i>mit Sauce Rouille und Balsamicokapern</i>	<b>0,62 per dag</b>
<b>Forelle im Ganzen aus dem Granter</b> <b>„Müllerin“ oder „blau“</b> <i>mit zerlassener Butter und Petersilienerdäpfel</i>	<b>0,55 per dag</b>

## **Hauptgerichte**

<b>½ Bauernente</b> <i>mit Blaukraut, Erdäpfelknödel und Majoransaftl</i>	<b>19,00</b>
<b>Ausgelöstes Backhendl</b> <b>(garantierte österreichische Qualität)</b> <i>mit Erdäpfel- Vogerlsalat</i>	<b>15,00</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <i>mit Petersilienerdäpfel</i>	<b>18,00</b>
<b>Mit Dörripflaumen und Muskatkürbis</b> <b>gefüllter Schweinerücken</b> <i>auf Malzbier- Käferbohnenragout</i>	<b>18,00</b>
<b>Vordere Stelze vom Tauernlamm</b> <b>und rosa gebratenes Kotelette</b> <i>mit Ratatouilleauflauf und Thymiansaftl</i>	<b>22,00</b>
<b>Gefüllte Hirschkalbsroulade</b> <i>auf Erdäpfel- Selleriepüree, Rotwein- Wacholderjus</i> <i>und kandierte Grapefruit</i>	<b>21,00</b>

## Gerichte von den hauseigenen Ochsen

### Gustostückerl gekocht

<b>Tellerfleisch (durchzogen)</b>	<b>14,00</b>
<i>mit Wurzelgemüse, frischem Kren und Petersilienerdäpfel</i>	
<b>Friesacher`s Rindfleischpotpourri</b>	<b>21,00</b>
<i>2erlei gekochtes Rindfleisch und Zunge – in der Suppe serviert mit Rahmwirsing, Spinat, Erdäpfelschmarrn, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Markscheibe</i>	
<b>Gekochtes Schulterscherzl</b>	<b>17,00</b>
<i>(mit einer galertigen Sehne durchzogen) mit Schwarzwurzel- Erbsenragout und Bouillonerdäpfel</i>	

### Gustostückerl geschmort oder gedünstet

<b>Friesacher`s Fiakergulasch (aus der Wade)</b>	<b>14,00</b>
<i>mit Einspänner, Spiegelei, Gurkerl und Semmelknödel</i>	
<b>Gedünsteter Esterhazyrostbraten</b>	<b>18,00</b>
<i>mit Pappardelle</i>	

### Gustostückerl rosa gebraten

<b>Filetsteak</b>	<b>30,00</b>
<i>in Pfefferbutter mit Speckfisolten und Kipflerdäpfel</i>	
<b>Zwiebelrostbraten (aus der niederen Beiried) rosa gebraten</b>	<b>18,00</b>
<i>mit Rosmarinerdäpfel</i>	
<b>T-Bone Steak (ab 2 Personen)</b>	<b>pro Person 32,00</b>
<i>serviert mit Sauce Bernaise, Burgunderjus, Kräuterbutter und gemischte Blattsalate mit Hausdressing Unser T-Bone Steak ist das Beste von unseren Ochsen – ausschließlich aus eigener Landwirtschaft – 30 Tage im Fleischreiferaum gelagert – daher nur solange der Vorrat reicht!</i>	

Gedeck Euro 2,20 pro Person

## Desserts

<b>Mohn- Nougatpotpourri</b> <i>Mohnmousse, Mohnreis und Nougat-Topfenknödel mit Cognaczwetschken</i>	<b>12,00</b>
<b>Marzipanmousse</b> <i>auf Himbeercreme und Mandelbisquit</i>	<b>9,00</b>
<b>Maroniauflauf</b> <i>mit Chilimandarinen und Zimteis</i>	<b>10,00</b>
<b>Marmorierte Schokoladenterrine</b> <i>mit Kirschragout und Sorbet</i>	<b>10,00</b>
<b>Ofenwarmer Topfen- oder Apfelstrudel</b> <i>mit Vanillesauce oder Vanilleeis</i>	<b>5,20</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> (Wartezeit ca. 20 min.) <i>mit Zwetschkenröster</i>	
<i>als Hauptspeise</i>	<b>12,00</b>
<i>als Dessert</i>	<b>9,00</b>
<b>2 Stk. Palatschinken</b> <i>mit hausgemachter Marillenmarmelade</i>	<b>8,00</b>
<b>Dreierlei Sorbets nach Art des Hauses</b> <i>Passionsfrucht, Himbeere, Zitrone</i>	<b>9,00</b>
<b>Sacher- oder Mohntorte mit Schlag</b>	<b>3,90</b>
<b>Verschiedene Käse aus unserem Klimaschrank</b>	<b>11,00</b>

Über das tägliche **Kuchenangebot**  
informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter!  
**3,90 pro Stück**

## Digestifs

### Bitters

<i>Underberg</i>	3,50
<i>Fernet Branca oder Averna - 2 cl</i>	2,80

### Liköre - 4 cl

<i>Baileys Cream</i>	5,00
<i>Cointreau</i>	5,00
<i>Grand Marnier</i>	5,00
<i>Dom Benedictine</i>	5,00

### Cognacs - 4 cl

<i>Remy Martin</i>	7,00
<i>Hennessy</i>	7,00
<i>Martell</i>	7,00

### Grappa - 4 cl

<i>Grappa Nonino</i>	5,00
----------------------	------

### Calvados - 4 cl

<i>Calvados Père Magloire</i>	5,00
-------------------------------	------

### Wodka - 4 cl

<i>Wodka Absolut</i>	5,00
----------------------	------

### Gin - 4 cl

<i>Blue Gin Reisetbauer</i>	7,00
-----------------------------	------

### Whiskies - 4 cl

<i>Chivas Regal</i>	6,00
<i>Jack Daniels</i>	6,00
<i>Four Roses</i>	5,00
<i>Ballantines</i>	5,00

### Schnäpse und Edelbrände - 2 cl vom Bauern

<i>Vogelbeer</i>	4,60
<i>Obstler</i>	2,80
<i>Marille</i>	2,80

### Vom Allerfeinsten – Reisetbauer – 2 cl

<i>Quitte</i>	10,00
<i>Apfel</i>	6,20
<i>Himbeere</i>	12,00
<i>Zwetschke</i>	5,60
<i>Kirsche</i>	7,90
<i>Williamsbirne</i>	7,50