

Bouteillen Weine "offen" (1/10 l)

Weissburgunder "Steir. Klassik" 2017
Weingut Tement € 4,00
Vin de Provence „AIX“ 2017
Negociant a Jouques – France € 4,50

Cuvée "Wiener Trilogie" 2014
Wieninger € 4,50
Pinot Noir (Bio) 2016
Reinisch € 4,50

Liebe Gäste!

Unser gutes Leitungswasser bleibt selbstverständlich weiterhin kostenlos!
Für den Serviceaufwand erlauben wir uns pro ¼ lt. € 0,40 zu berechnen.
Wir bitten um Verständnis!

Menü

Friesacher Klassiker zur Auswahl:

Friesacher`s Tafelspitzsülzchen mit roter Zwiebelvinaigrette und saurem Karfiol
o d e r

Herbstlicher Blattsalat mit roten Rüben, Äpfel, Krenmousse und Speckchip`s
o d e r

Schaumsuppe von der Petersilwurzel mit Maroni- Speckstrudel
o d e r

Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:

Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel



Gebratenes Forellenfilet auf violetter Erdäpfel- Gemüsegröstl und Rieslingschaum
o d e r

Tellerfleisch von eigenen Ochsen "durchzogen"
mit Wurzelgemüse, frischem Kren und Petersilienerdäpfel
o d e r

Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel- Vogerlsalat
o d e r

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel mit Röstzwiebel und Erdäpfelpüree
o d e r

Steirisches Wurzelfleisch (aus der Schulter) mit Schnittlaucherdäpfel und Kren
o d e r

Geröstete Schweinsleber mit rotem Zwiebel und Basmatireis
o d e r

Strozzapreti a la norma (roter Zwiebel, Kirschtomaten, Knoblauch, Oliven, Chili)
und Parmesan



Kirsch- Nougatparfait mit Beerenragout
o d e r

Nuss Savarin mit Maroniobers
o d e r

Mohntorte oder Sachertorte mit Schlag

Preis 3-Gänge (Suppe - Hauptspeise - Dessert): € 19,00

Preis 3-Gänge (Vorspeise - Hauptspeise - Dessert): € 23,00

Preis 4-Gänge (Vorspeise - Suppe - Hauptspeise - Dessert): € 26,00

Gedeck - € 2,20 pro Person