

## 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 violettem 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