

## UNSERE PRODUKTE



Unsere Familie betreibt seit Generationen eine eigene Landwirtschaft. Wir mästen Rinder und Schweine und schlachten die Tiere auch selbst in unserem hofeigenen und EU zertifiziertem Schlachtraum. Kälber werden bis zu einem Lebendgewicht von 110 kg bei unseren umliegenden Bauern gekauft. Anschließend wird das Fleisch von unserem Metzger Josef Steinberger küchenfertig weiterverarbeitet und an unsere Betriebe geliefert.

Unsere Landwirtschaft erzeugt für uns außerdem Kartoffeln und diverse Gemüsesorten, die ebenfalls in unseren Restaurants verarbeitet werden.

## APERITIFS



Glas Champagner „Lallier rosé“ .....	11,50
Glas Prosecco „La Jara“ .....	4,50
Glas Bründlmayer Sekt .....	6,50
Hugo .....	5,50
Aperol Spritz .....	5,50
Sherry dry / medium 5 cl .....	4,00
Portwein 5 cl .....	4,50
Martini (dry, bianco, rosso) 5 cl .....	4,50
Campari Soda .....	5,50
Campari mit frisch gepresster Orange .....	8,50
Aperolino (Pfirsichpüree, Aperol, Prosecco) .....	7,50

## BOUTEILLENWEINE

offen 0,1l



### Weißwein:

Gelber Muskateller .....	5,00
Weingut Tement 2016	
Weissburgunder „Steirische Klassik“ .....	4,00
Weingut Tement 2017	

### Roséwein:

Vin de Provence „AIX“ .....	4,50
Negociant a Jouques – France 2017	

### Rotwein:

Cuvée „Wiener Trilogie“ .....	4,80
Weingut Wieninger 2014	
Pinot Noir (Bio) .....	4,50
Reinisch 2016	

## LIEBE GÄSTE!

Unser gutes Leitungswasser bleibt selbstverständlich weiterhin kostenlos!  
Für den Serviceaufwand erlauben wir uns pro ¼ Liter € 0,40 zu berechnen.

Wir bitten um Verständnis! Familie Friesacher & Team

Gedeck € 2,50 pro Person

# FRIESACHER MENÜ



## Sülzchen von der Bauernente

auf Kürbissalat und Granatapfelvinaigrette

– oder –

## Herbstliche Blattsalate

mit Tomaten- Melanzaniparfait und Schwarzbrotchip

– oder –

## Topinamburschaumsuppe

– oder –

## Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:

Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel



## Gebratenes Karpfenfilet

auf Kürbis- Estragonrisotto mit Krenschaumsauce

– oder –

## Gekochtes Tellerfleisch „durchzogen“ von eigenen Ochsen

mit Wurzelgemüse, frischem Kren und Petersilienerdäpfel

– oder –

## Ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel- Vogerlsalat

– oder –

## Geschmorte Kalbsvögerl

mit Bandnudeln in Wurzelrahmsauce

– oder –

## Risotto

mit Trevisiano, rotem Zwiebel, Muskattraube und gebackenem Zucchini



## Friesacher's Cremeschnitte

– oder –

## Maroniparfait auf Rumzwetschken

– oder –

## Mohntorte oder Sachertorte mit Schlag

Preis 3-Gänge ..... € 20,00

Suppe - Hauptspeise - Dessert

Preis 3-Gänge ..... € 24,00

Vorspeise - Hauptspeise - Dessert

Preis 4-Gänge ..... € 27,00

Vorspeise - Suppe - Hauptspeise - Dessert

## VORSPEISEN



Lauwarm mariniertes Kalbszünge mit Gemüse- Krenrahmvinaigrette und Vogelsalat .....	12,00
Variation vom Bachsaibling mariniertes Sülzchen und Räuchersaiblingstartare mit Pastinakensalat und Saiblingskaviarcreme Fraiche .....	13,00
Beef Tartare vom eigenen Ochsen – 12 dag wahlweise mit Toast oder Bauernbrot .....	14,00
als Hauptgang - 18 dag .....	18,00

## SALATE NACH SAISON



Gemischte Blattsalate mit Hausdressing .....	4,20
Erdäpfel- Endiviensalat .....	4,20
Gurkensalat .....	4,20
Häuptelsalat mit Frenchdressing .....	4,20

## SUPPEN



Suppentopf „Friesacher“ mit 3erlei Einlagen .....	7,50
Topninamburschaumsuppe mit Entenleberpofese .....	6,80
Rindsuppe mit Einlage nach Wahl Grießnockerl, Leberknödel, Fleischstrudel, Frittaten oder Nudeln .....	4,20

## NUDELN & VEGETARISCH



Tagliolini .....	18,00
mit geschmorter Bauernente, Quitten und Bohnenkraut	
Strozzapreti in Trüffelbutter .....	16,00
mit Pak Choi, karamellisierten Schwarzwurzeln und Selleriestroh	

## FISCHGERICHTE



Gegrilltes Zanderfilet .....	21,00
auf Paprika- Wirsingörtchen, weißem Lardo und Veltlinercreme	
Forelle im Ganzen aus dem Granter .....	0,55 per dag
„Müllerin“ oder „blau“ mit zerlassener Butter und Petersilienerdäpfel	

## HAUPTGERICHTE



Ausgelöstes Backhendl .....	15,00
(garantierte österreichische Qualität) mit Erdäpfel- Vogerlsalat	
Wiener Schnitzel vom Kalb .....	18,00
mit Petersilienerdäpfel	
½ Bauernente .....	21,00
mit Blaukraut, 2erlei Serviettenknödel und Majoransaft	
Trilogie vom hauseigenen Jungschwein .....	21,00
Filet im Speckmantel, Wurzelfleischschulter und confiertes Brüstl mit Krautwickler und Kürbis	

# GERICHTE VON DEN HAUSEIGENEN OCHSEN

## GEKOCHT



- Tellerfleisch (durchzogen) ..... 14,00  
mit Wurzelgemüse, dazu frischer Kren, Petersilienerdäpfel und Schnittlauchsauce
- Unsere Gustostückerl – in der Suppe serviert mit Markscheibe 21,00  
(2 Sorten Rindfleisch und Zunge)  
mit Rahmspinat, Schnittlauchsauce und Rösterdäpfel
- Brustkern (mager mit leichter Fettabdeckung) ..... 18,00  
auf Ragout von breiten Bohnen mit violetter Erdäpfelgröstl

## GESCHMORT & GEDÜNSTET



- Friesacher's Fiakergulasch (aus der Wade)..... 15,00  
mit Einspänner, Spiegelei, Gurkerl und Semmelknödel
- In Zweigelt geschmorter Rinderzapfen aus dem Schlögel ..... 18,00  
mit weißen Rüben und Erdäpfel- Frischkäsecannelloni

## ROSA GEBRATEN



- Filetsteak ..... 32,00  
in Pfefferbutter mit Speckfisolten und Kipflererdäpfel
- Zwiebelrostbraten (aus der niederen Beiried) rosa gebraten ..... 19,00  
mit Rosmarinerdäpfel
- Ribeysteak – aus der hohen Rippe geschnitten ..... 29,00  
mit Burgunderscharlotten, Erdäpfelgratin und Häuptelsalat
- T-Bone Steak (ab 2 Personen) ..... pro Person 34,00  
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!

## DESSERTS



Nougat- Portweinzwetschkentörtchen .....	9,50
auf Grapefruitcreme und gerösteten Amarettini	
Moccaparfait .....	8,50
mit Blutorangencreme und Mandelbisquit	
Ofenwarmer Topfen- oder Apfelstrudel .....	5,20
mit Vanillesauce oder Vanilleeis	
Kaiserschmarrn (Wartezeit ca. 20 min.) .....	9,00
mit Zwetschkenröster	
als Hauptspeise .....	12,00
2 Stk. Palatschinken .....	8,00
mit hausgemachter Marillenmarmelade	
Sacher- oder Mohntorte mit Schlag.....	3,90
Verschiedene Käse aus unserem Klimaschrank .....	11,00
Heiße Liebe .....	7,90
mit 3 Kugeln Vanilleeis, heißen Himbeeren und Schlagobers	
Friesacher's Cremeschnitte .....	3,90
3erlei Sorbets.....	9,00
1 Kugel Passionsfrucht, Zitrone, Himbeere	

## DIGESTIFS



### **Schnäpse und Edelbrände - 2 cl vom Bauern**

Vogelbeer .....	4,60
Obstler .....	2,80
Marille .....	3,50

### **Vom Allerfeinsten – Reisetbauer - 2 cl**

Quitte.....	10,00
Apfel.....	6,20
Himbeere .....	12,00
Zwetschke .....	5,60
Kirsche.....	7,90
Williamsbirne .....	7,50

### **Bitters**

Underberg.....	3,50
Fernet Branca oder Averna - 2 cl .....	2,80

### **Cognacs - 4 cl**

Hennessy .....	7,00
Martell .....	7,00

### **Grappa - 4 cl**

Grappa Nonino .....	6,40
---------------------	------

### **Calvados - 4 cl**

Calvados Père Magloire .....	5,00
------------------------------	------

Beerenauslese/Kracher 5 cl .....	4,00
Portwein 5 cl .....	4,00

Ein reichhaltiges Angebot an verschiedensten Whiskys,  
Single Malts sowie internationalen Cocktails servieren wir Ihnen  
gerne an unserer Hotelbar. Täglich von 18.00 – 02.00 Uhr.

**Unsere Küche hat täglich ab 11.30 Uhr für Sie geöffnet!**

Große Karte:..... 11.30 – 14.15 Uhr und 17.30 – 21.15 Uhr

Nachmittagskarte: ..... 14.15 – 17.30 Uhr