

# SPEISEN

Liebe Gäste,  
die Rind-, Schwein- und Kalbfleischprodukte in der  
Einkauf stammen aus unserer eigenen Landwirtschaft!

Wir wünschen Guten Appetit!

## SUPPEN

<i>Rindsuppe mit Kaspressknödel oder Fleischstrudel</i>	3,50
<i>Rote Spitzpaprikasuppe mit Gartenkresse</i>	4,50
<i>Würsteltopf mit Nudeln und Juliennegemüse</i>	6,00

## VORWEG

<i>Verschiedene Aufstriche pro Portion: Leber, Obazda, Liptauer, Ei</i>	2,90
<i>Aufstrichvariation (von jedem etwas)</i>	10,50
<i>Bunter Thunfischsalat mit Oliven, gelber Paprika, rotem Zwiebel, Gurken und Salzstangerl</i>	8,90
<i>Beef Tartare mit Toast oder Schwarzbrot als Vorspeise</i>	13,50
<i>als Hauptspeise</i>	16,50
<i>Kalter Schweinsbraten mit Kren, Essiggurkerl, Pfefferoni, Butter und Schwarzbrot</i>	11,00

## ZUR JAUSN

<i>Essigwurst mit Handsemmel</i>	8,50
<i>Saures Rindfleisch mit mariniertem Käferbohnsalat und Gebäck</i>	7,80
<i>Friesacher's Jausnbrettl</i>	
<i>Für 1 Person</i>	9,50
<i>Für 2 Personen</i>	19,00
<b>BROTAUSWAHL ZUR JAUS'N:</b>	
<i>Schwarzbrot pro Stück</i>	0,60
<i>Gebäck</i>	1,30

## AUS DER SALATBOX

<i>Wiener Backhendlsalat mit Kartoffeldressing</i>	9,80
<i>Haussalat „Friesacher Art“ mit Eisbergsalat, gegrillten Garnelen (4 Stk.), Jungzwiebel und Tomaten</i>	14,00

## AUS DEM WURSTKESSEL

*Münchner Weißwürste (2 Stk.)  
mit Hausmachersenf und Laugenbrez'n* 5,50

*Frankfurter oder Debreziner mit Gebäck* 4,50

## AUS DER WIRTSHAUSKUCHL

### TÄGLICH FRISCH EINGEBRATEN

SOLANGE DER VORRAT REICHT

*½ Grillhendl mit Erdäpfel-Vogelrsalat* 11,50

### AUS DER EIGENEN METZGEREI

*Rindsgulasch mit Semmelknödel* 14,00

*Tellerfleisch vom eigenen Ochsen  
mit Gemüse, Petersilkartoffeln und Kren* 12,00

*Gebratener Leberkäse  
mit Bratkartoffeln, Cremespinat und Spiegelei* 9,00

*Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree* 9,00

*Currywurst mit Pommes* 9,00

### HAUPTGERICHTE

*Risotto  
mit weißem und grünem Spargel,  
Schmortomaten und grünem Salat* 13,00

*Einkehr Burger  
mit Kalbsfaschiertem, Zwiebel, Tomaten,  
Käse, Speck, Salat und Cocktailsauce* 9,80

*Kasnocken mit grünem Salat* 9,80

*Ravioli  
mit gebratenem Spargel, Zwiebel  
und frischen Kräutern* 12,00

*Chicken Wings mit 2 Dips und Kartoffelwedges* 9,80

*Wurstnudeln mit Braunschweiger und grünem Salat* 8,90

*Wurstknödel mit lauwarmem Krautsalat* 9,80

*Gegrillte Lachsforelle  
auf Spargel- Kartoffelgröstl und Kräuterbutter* 18,00

## DESSERTS

*Lauwarme Topfenknödel mit Sauerkirschen* 6,50

*Frischkäsecreme im Glas  
mit Heidelbeerragout und Haselnusskrokant* 6,50

*Eierlikörmousse mit marinierten Erdbeeren* 7,00

# 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>24,00</i>
<i>Schweinsfilet (200g)</i>	<i>16,00</i>
<i>Ochsenlende (200g)</i>	<i>21,00</i>
<i>„Friesacher's Mixed Grill“ (300g)</i>	<i>26,00</i>
<i>Riesengarnelen (6 Stück)</i>	<i>21,00</i>

## NACHSCHLAG:

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

## BEILAGEN:

*Entweder mit Kartoffel, Gemüse oder Salat*

<i>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>

### Brat in der Rein

*mit Schmorgemüse, mitgebratenen Erdäpfel,  
Semmelnödel und Speckkraut*

<i>Preis pro Person (ab 6 Personen):</i>	<i>16,00</i>
--	--------------