

## Vorspeisen

<b>Lauwarm mariniertes Kalbszüngerl</b>			<b>11,00</b>
<i>mit Gemüse- Krenrahmvinaigrette und Vogerlsalat</i>			
<b>Frühlingsalat</b>			<b>13,00</b>
<i>mit kandierter Wachtelbrust, weißem Spargel Wachtelei und marinierten Mangos</i>			
<b>Sülzchen von der „Graved Lachsforelle“</b>			<b>12,00</b>
<i>dazu weißes Tomatenmousse, Gazpacho und rotes Zwiebelconfit</i>			
<b>Beef Tartare (von eigenen Ochsen)</b>			
<i>wahlweise mit Toast oder Bauernbrot</i>	<i>12 dag</i>		<b>14,00</b>
	<i>18 dag</i>		<b>18,00</b>
<b>Marinierter Waller &amp; Saibling</b>			<b>12,00</b>
<i>mit Radieschen- Erdäpfelsalat und Krebsenmayonnaise</i>			

## Salate nach Saison

<b>Gemischte Blattsalate mit Hausdressing</b>	<b>4,20</b>
<b>Erdäpfel- Vogerlsalat</b>	<b>4,20</b>
<b>Gurkensalat</b>	<b>4,20</b>
<b>Häuptelsalat mit Frenchdressing</b>	<b>4,20</b>

## Suppen

<b>Suppentopf „Friesacher“ mit 3erlei Einlagen</b>	<b>7,50</b>
<b>Cremesuppe aus Zuckererbsen</b>	<b>6,80</b>
<i>mit Scampi- Grießknöderl</i>	
<b>Rindsuppe mit Einlage nach Wahl</b>	<b>4,20</b>
<i>Grießnockerl, Leberknödel, Fleischstrudel, Frittaten oder Nudeln</i>	

## Nudel- und Vegetarische Gerichte

<b>Hausgemachte Bärlauchtascherl</b>	<b>18,00</b>
<i>in Tomatenbutter mit Parmesan und Häuptelsalat</i>	
<b>Tagliolini</b>	<b>19,00</b>
<i>mit feurigen Gambas (3 Stück), Spargel und Erdbeeren</i>	

## **Fischgerichte**

<b><i>Pochiertes Filet vom schwarzen Heilbutt</i></b> <i>mit gebackener Spargelquiche und Sauerampfererdäpfel</i>	<b>21,00</b>
<b><i>Saiblingsfilet „vom Grill“</i></b> <i>auf Radieschen- Junglauchrisotto mit gebackener Hollerblüte</i>	<b>21,00</b>

## **Aus dem Granter:**

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

## **Hauptgerichte**

<b><i>Ausgelöstes Backhendl</i></b> <b><i>(garantierte österreichische Qualität)</i></b> <i>mit Erdäpfel- Vogerlsalat</i>	<b>15,00</b>
<b><i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i></b> <i>mit Petersilienerdäpfel</i>	<b>18,00</b>
<b><i>Trilogie vom hauseigenen Jungschwein</i></b> <b><i>(geschmort, Ravioli und rosa gebraten)</i></b> <i>mit Portweinkirschen und Maiscrepes</i>	<b>21,00</b>
<b><i>Medaillons vom Hirschkalb „Cafe de paris“</i></b> <i>auf Balsamicoblaukraut mit Hollergnocchi</i>	<b>28,00</b>

## Gerichte von den hauseigenen Ochsen

### Gustostückerl gekocht

**Tellerfleisch (durchzogen)** **14,00**  
*mit Wurzelgemüse, dazu frischer Kren,  
Schnittlauchsauce und Petersilienerdäpfel*

**Unsere „Gustostückerl“ – in der Suppe serviert mit Markscheibe** **21,00**  
**(2 Sorten Rindfleisch und Zunge)**  
*mit Rahmspinat, Schnittlauchsauce und Rösterdäpfel*

**Tafelspitz** **22,00**  
*mit Rahmkohlrabi, Apfelkren und Rösterdäpfel*

### Gustostückerl geschmort oder gedünstet

**Friesacher`s Fiakergulasch (aus der Wade)** **15,00**  
*mit Einspänner, Spiegelei, Gurkerl und Semmelknödel*

**In Blaufränkisch gedünstete Fledermaus** **18,00**  
**(saftiges Stück vom Schlögel)**  
*mit Spargelragout und Polentaauflauf*

### Gustostückerl rosa gebraten

**Filetsteak** **32,00**  
*in Pfefferbutter  
mit Speckfisolten und Kipflererdäpfel*

**Zwiebelrostbraten (aus der niederen Beiried) rosa gebraten** **18,00**  
*mit Rosmarinerdäpfel*

**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!*

**Ribesteak – aus der hohen Rippe geschnitten** **29,00**  
*mit Burgunderschalotten, Erdäpfelgratin und Häuptelsalat*

*Gedeck Euro 2,20 pro Person*

## **Desserts**

<b>Lauwarmer Schokoladen- Haselnussauflauf</b> <i>mit Vanilleschaum und Heidelbeerrahmeis</i>	<b>9,00</b>
<b>Creme aus Hollerblüten</b> <i>mit marinierten Himbeeren und weißer Orangenpraline</i>	<b>9,00</b>
<b>Variation von Erdbeer- Rhabarber und Pfefferminze</b> <i>Erdbeerterrine, Sorbet von Rhabarber, Erdbeer Pfefferminz- Schokomousse und Erdbeerknöderl</i>	<b>11,00</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>	3,50

### 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