

SPEISEN

Liebe Gäste,

die Rind-, Schwein- und Kalbfleischprodukte in
der Einkehr stammen aus unserer eigenen
Landwirtschaft!

Wir wünschen Guten Appetit!

BIERMENÜ

*Spanferkelsülzchen mit Eierschwammerlsalat
und Kräuter-Biervinaigrette*

0,2 Trumer Pils



*Surbratl frisch aus dem Ofen
im Kümmel-Schwarzbiersaftl
mit mitgebratenen Gemüsekartoffeln*

0,3 Budweiser



*Heidelbeertatscherl
mit Vanille-Weißbiers*

0,1 Bavarian Imperial Stout

Euro 25,00 ohne Bierbegleitung

Euro 33,00 pro Person mit Bierbegleitung

SUPPEN

Rindsuppe mit Kaspressknödel oder Frittaten 3,50

*Schaumsuppe vom roten Spitzpaprika mit
Schwarzbrotcroutons* 4,50

ZUR JAUSN

*Essigwurst von der Speckwurst
mit rotem Zwiebel* 8,50

Bierradi mit Schnittlauchbrot 5,80

Friesacher's Jausnbrettl

Für 1 Person 9,50

Für 2 Personen 19,00

BROTAUSWAHL ZUR JAUS'N:

Schwarzbrot pro Stück 0,60

Gebäck 1,30

VORWEG

<i>Verschiedene Aufstriche pro Portion: Erdäpfelkas, Leber, Obazda, Liptauer</i>	<i>2,90</i>
<i>Aufstrichvariation (von jedem etwas)</i>	<i>10,50</i>
<i>Tomaten-Büffelmozzarella mit Basilikumpesto und Ruccolasalat</i>	<i>9,50</i>
<i>Spanferkelsülzchen mit Eierschwammerlsalat und Kräuter-Biervinaigrette</i>	<i>9,50</i>
<i>Vitello Tonnato mit Rucola und Kapern</i>	<i>11,00</i>
<i>Flammkuchen</i>	<i>8,50</i>
<ul style="list-style-type: none"><i>mit Lauch, Speck und Kräuter-Knoblauch Creme Fraiche</i><i>mit Krencreme, Beinschinken, Lauch, Käse</i>	
<i>Beef Tartare mit Toast oder Schwarzbrot als Vorspeise</i>	<i>13,50</i>
<i>als Hauptspeise</i>	<i>16,50</i>
<i>Räucherlachstartare mit Limettensauerrahm und Toast</i>	<i>9,80</i>

AUS DER SALATBOX

<i>Wiener Backhendlsalat mit Erdäpfeldressing</i>	<i>9,80</i>
<i>Friesacher's Bauernsalat mit Vogerlsalat, Ei, Speckwürfeln und gerösteten Kartoffeln</i>	<i>7,80</i>
<i>Caesar Salad „Einkehr Art“ mit Garnelen (4 Stk) und Croûtons</i>	<i>13,80</i>
<i>Schweizer Wurstsalat mit gekochtem Ei und Salzstangerl</i>	<i>8,90</i>

AUS DEM WURSTKESSEL

<i>Münchner Weißwürste (2Stk.) mit Hausmachersenf und Laugenbrez'n</i>	<i>5,50</i>
<i>Frankfurter oder Debreziner mit Handsemmel</i>	<i>4,50</i>

AUS DER WIRTSHAUSKUCHL

TÄGLICH FRISCH EINGEBRATEN SOLANGE DER VORRAT REICHT

<i>½ Grillhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	<i>11,50</i>
--	--------------

AUS DER EIGENEN METZGEREI

<i>Rindsroulade mit Brokkoli und Kartoffelpüree</i>	<i>13,00</i>
<i>Surbratl frisch aus dem Ofen im Kümmel-Schwarzbiersaft, mit mitgebratenen Gemüsekartoffeln</i>	<i>12,00</i>
<i>Tellerfleisch vom eigenen Ochsen mit Gemüse, Petersilkartoffeln und Kren</i>	<i>12,00</i>
<i>Gebratener Leberkäse mit Bratkartoffeln, Spinat und Spiegelei</i>	<i>9,00</i>
<i>Bratwurst mit Sauerkraut und Erdäpfelpüree</i>	<i>9,00</i>
<i>Currywurst mit Pommes</i>	<i>9,00</i>
<i>Blutwurstgröstl mit warmen Krautsalat</i>	<i>9,00</i>

HAUPTGERICHTE

<i>Rustikaler „Friesachertoast“ mit Schwarzbrot, Schinken, Speck, Käse, Paprika, Spiegelei, Zwiebel und Tomaten</i>	<i>9,00</i>
<i>Ricotta-Spinatravioli mit Eierschwammerl, Tomaten und frischen Kräutern</i>	<i>17,00</i>
<i>Einkehr Burger mit Kalbsfaschiertem, Zwiebel, Tomaten, Käse, Speck, Salat, Cocktailsauce</i>	<i>9,80</i>
<i>Schinkenfleckerl mit grünem Salat</i>	<i>9,80</i>
<i>Geröstete Eierschwammerl mit Speck, Ei und Petersilkartoffeln</i>	<i>17,00</i>
<i>Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel</i>	<i>17,00</i>
<i>Kasnocken mit grünem Salat</i>	<i>9,80</i>
<i>Chicken Wings mit 2 Dips und Kartoffelwedges</i>	<i>9,80</i>
<i>Gebackene Champignons mit Sauce Tartare</i>	<i>8,90</i>
<i>Seesaibling in der Folie mit Tomaten, Lauch, Zucchini und Petersilkartoffeln</i>	<i>19,00</i>

DESSERTS

<i>Topfenknödel mit Waldbeerröster</i>	<i>6,50</i>
<i>Heidelbeertatscherl mit Vanille-Weißbierrahmeis</i>	<i>7,00</i>
<i>Tobleronemousse im Glas mit Marillenragout</i>	<i>6,00</i>
<i>Mascarpone-Joghurtcreme mit Himbeeren</i>	<i>6,00</i>
<i>Kleine Käsjaus'n mit Trauben & Nüssen</i>	<i>9,50</i>

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:

<i>Entweder mit Kartoffel, Gemüse oder Salat 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>

NEU bei uns:

*Käsefondue mit Weißbrotwürfeln, Kartoffeln,
Trauben, Apfel, und Perlzwiebel
ab 2 Personen pro Person*

23,00

Bratl in der Rein

*mit Schmorgemüse, mitgebratenen Erdäpfel,
Semmelknödel und Speckkraut*

Preis pro Person (ab 6 Personen): *16,00*