

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 weiter verarbeitet und an unsere Betriebe geliefert.

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

Lebensmittel, die wir nicht selbst herstellen können, beziehen wir von folgenden **Produzenten**:

Fleisch & Wurst: Firma Ablinger	Eier: Familie Windhofer
Fisch: Grüll Fischspezialitäten, Firma Bierbichler Firma Eisvogel	Milchprodukte & Käse: Familie Wiendl, Familie Pötzlsberger, Milchhof Salzburg
Gemüse: Gemüse Maier	Antipasti: Firma Pasta & Co
Huhn: Hubers Landhendl	Lamm: Firma Tauernlamm
Brot: Firma Unterbäck Familie Klappacher	Diverses: Firma AGM

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!
Familie Friesacher & Team

GETRÄNKEKARTE

APERITIF

Pfiff Stiegl Gold	2,80
Glas Prosecco LA JARA Spumante Brut	4,20
Glas Prosecco LA JARA mit Holler oder Aperol	4,90
Hugo	4,90
Campari Soda	5,50
Campari Orange	6,50

BIER

Stiegl Gold 0,2l	2,80
Stiegl Gold 0,3l	3,30
Stiegl Pils 0,3l	3,30
Stiegl Weiße 0,3l	3,40
König Ludwig Weiße 0,3l	3,50
Gaudi Radler Zitrone & Grapefruit 0,3l	3,30
Franziskaner Alkoholfreies Weißbier 0,3l	3,50
Stiegl Freibier 0,3l	3,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle prickelnd oder still	2,60
Rauch Fruchtsäfte (verschiedene Sorten)	2,80
Traubensaft 0,25	2,80
Almdudler, Fanta, Sprite, Coca Cola, Coca Cola Light	2,80
Red Bull 0,25l	3,80
Kombucha	3,50

DIGESTIF

<u>Von unseren Bauern</u> (2cl)	
Marille	3,50
Vogelbeer	4,80
Obstler	2,50
<u>Fein-Brennerei Prinz</u> (2cl)	
Alte Haselnuss	2,50
Zirbe	2,00
<u>Vom aller Feinsten</u> (2cl)	
Williamsbirne Reisetbauer	7,60
Underberg	2,50
Fernet	2,50

HEIßE GETRÄNKE

Kleiner Brauner	2,60
Großer Brauner	3,60
Verlängerter	2,90
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,60
Heiße Schokolade	3,60
Tee	4,50

WEINKARTE

WEINE aus der Literflasche	¼l
GV Heuriger – Winzer Krems - Kremstal	4,60
GV Messwein QW – Wg Müller, Krustetten – Kremstal	4,80
Chardonnay – Wg Müller, Göttweiger Berg / Niederösterreich	4,80
Blauer Zweigelt – Wg Pöckl, Mönchhof / Neusiedlersee	4,80
Blafränkisch – Wg Markowitsch, Göttlesbrunn/Carnuntum	4,80

WEINE DES MONATS aus der Bouteille 0,1l

2016 Wiener Gemischter Satz DAC Nussberg bio
Hajszan-Neumann by Wieninger, Stammersdorf/Wien
3,80

2016 Weißburgunder
Alexander Egermann, Illmitz/Neusiedlersee
3,80

2016 Gelber Muskateller
Nigl, Senftenberg/Niederösterreich
3,80

2017 Rosè EDEN (Zw+Cf)
Weszeli, Langenlois/Kamptal
3,80

2016 LUST & LEBEN (Zw-Bf-Sl) bio
Paul Achs, Gols/Burgenland
4,50

2016 Cabernet Sauvignon
Egermann, Illmitz/Burgenland
5,80

SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

SCHLOSS GOBELSBURG Brut Reserve	36,00
LA JARA PROSECCO Spumante Brut	0,1l 4,20 0,75l 28,00
CHAMPAGNE LALLIER R.012 Brut	80,00
CHAMPAGNE LALLIER Grand Cru Brut Rosé	80,00

WEISSWEIN AUS ÖSTERREICH

2017 GRÜNER VELTLINER

„Löbterrassen“ Kremstal DAC bio 29,00

Weingut Mantlerhof, Gedersdorf (Kremstal)

Dieser würzige Grüne Veltliner überzeugt mit einer klassisch, leichten Stilistik, welche sich jedoch abgerundet und harmonisch präsentiert.

Die ideale Essensbegleitung beim Heurigen!

2016 GRÜNER VELTLINER Achleiten Smaragd 42,00

Wg Lehensteiner, Weißenkirchen (Wachau)

Attraktives Bukett mit zarter Kräuterwürze unterlegt von weißer Apfelfrucht, einem Hauch von Maracuja und dunkler Mineralität - am Gaumen zeigt er sich saftig mit facettenreichen Säurestruktur.

Ein eleganter, vielseitiger Speisenbegleiter

2016 RIESLING Loiserberg DAC 1. ÖTW Lage 32,00

Weingut Davis Weszeli, Langenlois (Kamptal)

Kühl, elegante Sortenfrucht, Pfirsich und etwas Orangen, auch Würze; am Gaumen sehr fruchtbetont, köstlich saftig, Pfirsiche und Birnen, nach hinten pikant und belebend.

2016 WELSCHRIESLING Steirische Linie 28,00

Wg Skringer, Eichberg (Südsteiermark)

Ein sehr lebendiges Fruchtsäurespiel in der Nase und knackige, gelbe Äpfel und Zitrus am Gaumen.

2017 SAUVIGNON BLANC Ried Ottenberg 32,00

Wg Tement, Berghausen (Südsteiermark)

Ein Trinkerlebnis mit Johannisbeere & Haselnuss, kühl und salzig aus der Lage Ottenberg in Ehrenhausen!

2016 WEISSBURGUNDER bio 28,00

Wg Andreas Gsellmann, Gols (Neusiedlersee)

Ein Duftspiel aus floralen Noten und Pfirsich. Saftig und frisch, mit feiner Fruchtsüße und gut integriertem Säurebogen. Fein strukturiert bleibt er gut haften. Ein schwungvoller Speisenbegleiter.

2016/17 GUMPOLDSKIRCHNER TRADITION bio 28,00

Wg Johanneshof Reinisch, Tattendorf (Thermenregion)

Dieses klassische Cuvée aus Rotgipfler & Zierfandler ist halbtrocken und zeigt sich mit munterem Fruchtaromaspiel im Duft mit Nuancen nach Mango und Marille. Vital am Gaumen mit angenehm stützender

Fruchtsüße. **Der Klassiker im Heurigen in Tattendorf!**

2017 MORILLON STK 32,00

Wg Neumeister, Straden (Vulkanland)

Kräftiges strohgelb; würzige Aromen nach gelben Früchten, fein und elegant; kraftvoll und geschmeidig am Gaumen; harmonischer Speisenbegleiter.

2017 CHARDONNAY Leithakalk 43,00

Wg Kollwentz, Großhöflein (Neusiedlersee-Hügelland)

Kräftiges strohgelb; würzige Aromen nach gelben Früchten, fein und elegant; kraftvoll und geschmeidig am Gaumen; harmonischer Speisenbegleiter.

ROTWEIN AUS ÖSTERREICH

- 2015 PINOT NOIR Classic bio** 34,00
Wg Fischer, Sooss (Thermenregion)
Rubinrot, feine Nase nach Waldbeeren, am Gaumen dicht und geschmeidig mit feiner Würze.
- 2017 ST. LAURENT** 31,00
Wg Umathum, Frauenkirchen (Neusiedlersee)
Intensives dunkles Rot mit dunklem Kern, würzige, typische Brombeernote, voller kräftiger Geschmack, feine Note am Gaumen, voll, würzig, weiches, saftiges Tannin.
- 2017 ZWEIGELT Neusiedlersee DAC** 27,00
Wg Alexander Egermann, Illmitz (Neusiedlersee)
In der Nase treffen Kirsch- und Himbeernoten aufeinander. Dazu Veilchen, Wiesenkräuter und Schokolade. Dieser Rotwein von Egermann zeigt tollen Trinkspaß und macht Lust auf mehr.
- 2016 BLAUFRÄNKISCH Eisenberg DAC** 32,00
Wg Krutzler, Deutsch-Schützen (Südburgenland)
Blaufränkisch mit feiner Kräuterwürze und reifen Zwetschken. Saftig, reife Kirschen, frisch und mineralisch im Nachhall.
- 2012 BLAUFRÄNKISCH Selection** 46,00
Wg Tesch, Neckenmarkt (Mittelbld)
Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe; in der Nase zart tabakartig unterlegtes Beerenkonfit, zarte Würze, ein Hauch von Dörrobst. Am Gaumen kernig und dunkelbeerig, kraftvolle Textur, angenehme Extraktsüße, mineralische Nuancen, langer Abgang.
- 2015 MERLOT bio** 31,00
Wg Johanneshof Reinisch, Tattendorf (Thermenregion)
Der aus der Thermenregion stammende Rotwein begeistert mit einem Duft nach Brombeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen elegant mit kräftigem Körper und gut eingebundenen Tanninen.
- 2016 CABERNET SAUVIGNON Reserve** 40,00
Wg Alexander Egermann, Illmitz (Burgenland)
Dieser CS ist sowohl sehr vollmundig, aber auch fruchtig mit viel schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Weichsel, Minze, getrocknete Früchte, Zwetschkenröster, geräucherter Speck, dunkle Schokolade, Kaffee-Röstnoten. Im Finish tolle Fruchtsüße, schokoladiger Nachhall.
- 2015 WIENER TRILOGIE bio** 31,00
Wg Fritz Wieninger, Stammersdorf (Wien)
In der Nase rote Beeren und Zweigeltwürze, am Gaumen saftige Kirschenfrucht mit zarten Tanninen. Die Wiener Trilogie aus ZW, CS & ME ist ein trinkfreudiger, fitnessreicher Essensbegleiter.
- 2012 FIFTY-FIFTY** 64,00
Wg Josef Tesch, Neckenmarkt (Mittelburgenland)
Sondercuvée Friesacher (50 % Cabernet Sauvignon & 50 % Merlot)
Tiefdunkles Rubin, in der Nase einladende Gewürzaromen, Cassis und Brombeeren; Nougat und feine Holznoten am Gaumen mit überzeugender Länge.



Familie
Friesacher

Alle Friesacher Betriebe auf einen Blick



Hotel

**** superior



Restaurant

Gehobene Küche
auf
Haubenniveau



Heuriger

Wein &
Heurigenbuffet



Einkehr

Bier &
Wirtshausküche



Stadl

Gepflegt Feiern!



Landwirtschaft

Produkte für
Restaurants