

SPEISEN

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

Wir wünschen Guten Appetit!

SUPPEN

<i>Rindsuppe mit Kaspressknödel</i>	<i>3,50</i>
<i>Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Weißbrotcroûtons</i>	<i>4,50</i>

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>Beef Tartare mit Toast oder Schwarzbrot</i>	<i>13,50</i>
<i>Vitello Tonnato mit Rucola und Kapern</i>	<i>11,00</i>

ZUR JAUSN

<i>Essigwurst von der Speckwurst mit rotem Zwiebel</i>	<i>8,50</i>
<i>Friesacher's Jausnbrettl</i>	
<i>Für 1 Person</i>	<i>9,50</i>
<i>Für 2 Personen</i>	<i>19,00</i>
<i>BROTAUSWAHL ZUR JAUS'N:</i>	
<i>Schwarzbrot pro Stück</i>	<i>0,60</i>
<i>Gebäck</i>	<i>1,30</i>

AUS DER SALATBOX

<i>Wiener Backhendlsalat mit Erdäpfeldressing</i>	<i>9,80</i>
<i>Sommerlicher Blattsalat mit Eierschwammerl, Kartoffeln, Speck und Zwiebel</i>	<i>13,00</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**

½ Grillhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat 11,50

AUS DER EIGENEN METZGEREI

Kalbsrahmgulasch mit Tagliatelle 14,00

Bauernschmaus

*Geselchtes, Bratl und Grillwürstl
mit Knödel und Kraut* 13,00

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

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

Bratwurst mit Sauerkraut und Erdäpfelpüree 9,00

Currywurst mit Pommes 9,00

Blutwurstgröstl mit Sauerkraut 9,00

HAUPTGERICHTE

*Tagliatelle mit gegrillten Scampi,
Basilikumpesto, und getrockneten Tomaten* 16,00

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

Kasnocken mit grünem Salat 9,80

Schinkenfleckerl mit grünem Salat 9,80

Chicken Wings mit 2 Dips und Kartoffelwedges 9,80

*Geröstete Eierschwammerl mit Zwiebel, Ei,
Petersilienkartoffel und Salat (vegetarisch)* 19,00

*Gebratenes Forellenfilet
auf Zucchini-Tomatengemüse, Petersilkartoffeln
und Kräuterbutter* 19,00

DESSERTS

Topfenknödel mit Marillenröster 6,50

Mascarponecrem mit marinierten Himbeeren 6,50

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>

Bratl in der Rein

*mit Schmorgemüse, mitgebratenen Erdäpfel,
Semmelknödel und Speckkraut*

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

