

# ***SPEISEN***

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

Wir wünschen Guten Appetit!

## ***BIERMENÜ***

*Spanferkelsülzchen mit  
Kräuter-Biervinaigrette*  
0,2 Trumer Pils



*Rinderfiletspitzen  
in Malzbierschaum und Bandnudeln*  
0,3 Budweiser



*Hausgemachte Powidl-Pofesen  
mit Vanille-Weißbiereis*  
0,1 Bavarian Imperial Stout

Euro 25,00 ohne Bierbegleitung  
Euro 33,00 pro Person mit Bierbegleitung

## ***SUPPEN***

<i>Rindsuppe mit Kaspressknödel oder gekochter Leberknödel</i>	<i>3,50</i>
<i>Bierschaumsuppe mit gebratenem Scampi</i>	<i>6,00</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen</i>	<i>4,50</i>
<i>Hühnersuppentopf (mit Nudeln, Gemüse und Hühnerfleisch)</i>	<i>6,00</i>

## ***ZUR JAUSN***

<i>Essigwurst von der Speckwurst mit rotem Zwiebel</i>	<i>8,50</i>
<i>Bierradi mit Schnittlauchbrot</i>	<i>5,80</i>
<i>Friesacher's Jausnbrettl</i>	
<i>Für 1 Person</i>	<i>9,50</i>
<i>Für 2 Personen</i>	<i>19,00</i>
<b><i>BROTAUSWAHL ZUR JAUS'N:</i></b>	
<i>Schwarzbrot pro Stück</i>	<i>0,60</i>
<i>Gebäck</i>	<i>1,30</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>Kartoffel-Frischkäselaiabchen mit Kürbissalat und Knoblauchdip</i>	<i>9,00</i>
<i>Spanferkelsülzchen mit Kräuter-Biervinaigrette</i>	<i>9,50</i>
<i>Vitello Tonnato mit Rucola und Kapern</i>	<i>11,00</i>
<i>Geräuchertes Bachforellenfilet mit Kohlrabisalat und Radieschen</i>	<i>10,50</i>
<i>Beef Tartare mit Toast oder Schwarzbrot als Vorspeise</i>	<i>13,50</i>
<i>als Hauptspeise</i>	<i>16,50</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>Winterlicher Blattsalat mit Garnelen (4 Stk) in Knoblauch und Tomaten- Kräuterbutter gebraten</i>	<i>14,50</i>
<i>Chefsalat mit gekochtem Ei, Schinken und Käse</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>
<i>Gefüllter Paprika mit Kartoffelpüree</i>	<i>9,80</i>

## AUS DER EIGENEN METZGEREI

<i>Rindsgulasch mit Semmelknödel</i>	<i>14,00</i>
<i>Bauernschmaus Geselchtes, Brat'l und Grillwürstl mit Knödel und Kraut</i>	<i>13,00</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>Rinderfiletspitzen in Malzbierschaum und Bandnudeln</i>	<i>22,00</i>
<i>Einkehr Burger mit Kalbsfaschiertem, Zwiebel, Tomaten, Käse, Speck, Salat, Cocktailsauce</i>	<i>9,80</i>
<i>Spinatnockerl mit Schinkenrahmsauce und gemischtem Salat</i>	<i>11,00</i>
<i>Lungauer Rehragout mit Rahmnockerl und Preiselbeeren</i>	<i>16,00</i>
<i>Kalbsgulasch mit Tagliatelle</i>	<i>14,00</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>Gegrilltes Forellenfilet auf Kartoffel- Zucchini-Gröstl und Rieslingschaum</i>	<i>18,00</i>

## **DESSERTS**

<i>Topfenknödel mit Zwetschken-Orangenkompott</i>	<i>6,50</i>
<i>Hausgemachte Powidl-Pofesen</i>	<i>6,50</i>
<i>Mohnnudeln mit Apfelmousse</i>	<i>6,50</i>
<i>2erlei Schokomousse mit Sauerkirschenragout</i>	<i>6,50</i>
<i>Kleine Käsjaus'n mit Trauben &amp; 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 Kartoffelr, 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>

### **Bratl in der Rein**

*mit Schmorgemüse, mitgebratenen Erdäpfel,  
Semmelknödel und Speckkraut*

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