

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 weiterverarbeitet und an unsere Betriebe geliefert.

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

APERITIFS



Glas Champagner „Lallier rosè“	11,50
Glas Prosecco „La Jara“	4,50
Glas Bründlmayer Sekt	6,50
Hugo	5,50
Aperol Spritz	5,50
Sherry dry / medium 5 cl.....	4,00
Portwein 5 cl	4,50
Martini (dry, bianco, rosso) 5 cl	4,50
Campari Soda	5,50
Campari mit frisch gepresster Orange	8,50
Aperolino (Pfirsichpüree, Aperol, Prosecco)	7,50

BOUTEILLENWEINE

offen 0,1l



Weißwein:

Gelber Muskateller	5,00
Weingut Tement 2018	
Weissburgunder „Steirische Klassik“	4,00
Weingut Tement 2018	

Roséwein:

Vin de Provence „AIX“	4,50
Negociant a Jouques – France 2019	

Rotwein:

Cuvée „Wiener Trilogie“	4,80
Weingut Wieninger 2016	
Pinot Noir (Bio).....	4,50
Reinisch 2018	

LIEBE GÄSTE!

Unser gutes Leitungswasser bleibt selbstverständlich weiterhin kostenlos!
Für den Serviceaufwand erlauben wir uns pro ¼ Liter € 0,40 zu berechnen.

Wir bitten um Verständnis! Familie Friesacher & Team

Gedeck € 2,50 pro Person

FRIESACHER MENÜ



Frühlingsalat

mit gebackenem Kalbszüngerl und Parmesanhippe

– oder –

Spanferkel- Gazpachosülzchen

auf Spinatsalat

– oder –

Perlhuhnschaumsuppe

mit karamellisiertem Mozzarella

– oder –

Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:

Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel



Bachsaiblingsfilet

auf Kohlrabi- Dillragout und Tomatengnocchi

– oder –

Gekochtes Tellerfleisch „durchzogen“ vom eigenen Ochsen

mit Wurzelgemüse, frischem Kren und Petersilienerdäpfel

– oder –

Ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel- Vogerlsalat

– oder –

Geschmorter Schlussbraten vom Jungschwein

mit Parmesanaufwurf und Frühlingszwiebel

– oder –

Tagliatelle mit Bärlauchpesto,

eingelegten Kirschtomaten, Pinienkernen und Scamorza



Friesacher's Cremeschnitte

– oder –

Geeistes Schokoladenmousse mit Ingwerrhabarber

– oder –

Mohntorte oder Sachertorte mit Schlag



Preis 3-Gänge € 20,00

Suppe - Hauptspeise - Dessert

Preis 3-Gänge € 24,00

Vorspeise - Hauptspeise - Dessert

Preis 4-Gänge € 27,00

Vorspeise - Suppe - Hauptspeise - Dessert

VORSPEISEN



Frühlingsalat	12,00
mit Kaninchenconfit, Grapefruit und Pommery- Senfdressing	
Gefüllter Ofenzwiebel	11,00
mit saurem Schweinswangerl und Schwammerl- Selleriesalat	
Gebeizter Seesaibling	13,00
auf Zuckerbischofsmousse, Butterschnecken und Rhabarber	
Beef Tartare vom eigenen Ochsen – 12 dag.....	14,00
wahlweise mit Toast oder Bauernbrot	
als Hauptgang - 18 dag	18,00

SALATE NACH SAISON



Gemischte Blattsalate mit „Friesacher“ Hausdressing.....	4,20
Erdäpfel- Vogerlsalat	4,20
Gurkensalat	4,20
Häuptelsalat mit Frenchdressing	4,20

SUPPEN



Suppentopf „Friesacher“	7,50
mit 3erlei Einlagen	
Perlhuhnschaumsuppe	6,80
mit Garnelen- Chillistrudel	
Rindsuppe mit Einlage nach Wahl	4,20
Grießnockerl, Leberknödel, Fleischstrudel, Frittaten oder Nudeln	

NUDELN & VEGETARISCH



Tagliatelle.....	13,00
mit Bärlauchpesto, eingelegten Kirschtomaten, Pinienkernen und Scamorza	
Basilikum- Ricottacannelloni	19,00
mit glacierten Knoblauchgambas	

FISCHGERICHTE



Filet von der Seeforelle	21,00
mit Cannellinibohnen, Sauce „Bouillabaisse“ und violetten Erdäpfel	
Gebratenes Eglifilet.....	19,00
mit Brunnenkresseknöderl und weißem Spargelragout	

AUS DEM GRANTER



Forelle im Ganzen aus dem Granter	0,55 per dag
„Müllerin“ oder „blau“ mit zerlassener Butter und Petersilienerdäpfel	

HAUPTGERICHTE



Ausgelöstes Backhendl	15,00
(garantierte österreichische Qualität) mit Erdäpfel- Vogerlsalat	
Wiener Schnitzel vom Kalb	18,00
mit Petersilienerdäpfel	
Saltimbocca aus der Kalbsnuss	20,00
mit Madeirajus und Parmesanaufauf	
Lammkarree „rosa gebraten“ und gepökelte Stelze	24,00
in Senfsaatsauce mit Ratatouillepolenta und jungem Spinat	
Crepinette und geschmorte Schulter vom Jungschwein	19,00
mit Käferbohnen- Speckstrudel	

GERICHTE VON DEN HAUSEIGENEN OCHSEN

GEKOCHT



Gekochtes Tellerfleisch (durchzogen aus verschiedenen Schulterstücken) 14,00
mit Wurzelgemüse, dazu frischer Kren, Petersilienerdäpfel und Schnittlauchsauce

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

GESCHMORT & GEDÜNSTET



Friesacher's Fiakergulasch (aus dem Wadschunken) 15,00
mit Einspänner, Spiegelei, Essiggurkerl und Semmelknödel

In Zweigelt geschmortes Schulterscherzl
(mit einer galertigen Sehne durchzogen) 17,00
mit gefülltem Kohlrabi und Ochsenchwanzstrudel

ROSA GEBRATEN



Pfeffersteak „Madagaskar“ (vom Rindslungenbraten) 32,00
mit breiten Bohnen und Folienerdäpfel

Zwiebelrostbraten (aus der niederen Beiried) rosa gebraten 19,00
mit Rosmarinerdäpfel

Ribeyesteak – aus dem Sous vide Becken 29,00
mit Sauce Bordelaise, violetten Braterdäpfel und Häuptelsalat

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!

DESSERTS



Nougat- Zitronenverveinetrüffel	9,50
auf weißer Mandelcreme mit Sauerrahm- Kirscheis	
Mascarponetörtchen	9,00
mit Ingwererdbeeren und Limetten- Basilikumragout	
Ofenwarmer Topfen- oder Apfelstrudel	5,20
mit Vanillesauce oder Vanilleeis	
Kaiserschmarrn (Wartezeit ca. 20 min.).....	9,00
mit Zwetschkenröster	
als Hauptspeise	12,00
2 Stk. Palatschinken	8,00
mit hausgemachter Marillenmarmelade	
Sacher- oder Mohntorte mit Schlag.....	3,90
Verschiedene Käse aus unserem Klimaschrank	11,00
Heiße Liebe	7,90
mit 3 Kugeln Vanilleeis, heißen Himbeeren und Schlagobers	
Friesacher's Cremeschnitte	3,90
3erlei Sorbets.....	9,00
1 Kugel Passionsfrucht, Zitrone, Himbeere	

DIGESTIFS



Schnäpse und Edelbrände - 2 cl vom Bauern

Vogelbeer	4,60
Obstler	2,80
Marille	3,50

Vom Allerfeinsten – Reisetbauer - 2 cl

Quitte.....	10,00
Apfel.....	6,20
Himbeere	12,00
Zwetschke	5,60
Kirsche	7,90
Williamsbirne	7,50

Bitters

Underberg.....	3,50
Fernet Branca oder Averna - 2 cl	2,80

Cognacs - 4 cl

Hennessy	7,00
Martell.....	7,00

Grappa - 4 cl

Grappa Nonino	6,40
---------------------	------

Calvados - 4 cl

Calvados Père Magloire	5,00
------------------------------	------

Beerenauslese/Kracher 5cl	4,00
Portwein 5cl	4,00

Ein reichhaltiges Angebot an verschiedensten Whiskys,
Single Malts sowie internationalen Cocktails servieren wir Ihnen
gerne an unserer Hotelbar. Täglich ab 18.00 Uhr.

Unsere Küche hat täglich ab 11.30 Uhr für Sie geöffnet!

Große Karte:..... 11.30 – 14.15 Uhr und 17.30 – 21.00 Uhr

Nachmittagskarte: 14.15 – 17.30 Uhr