

## 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



Gelber Muskateller .....	3,80
Weingut Tement 2016	
Weissburgunder „Steirische Klassik“ .....	4,00
Weingut Tement 2017	
Vin de Provence „AIX“ .....	4,50
Negociant a Jouques – France 2017	
Cuvée „Wiener Trilogie“ .....	4,50
Weingut Wieninger 2014	
Pinot Noir (Bio).....	4,50
Reinisch 2016	

## 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



## Spanferkelsülzchen

auf Kürbis- Kernölsalat und Schmortomaten

– oder –

## Herbstlicher Blattsalat

mit Frischkäse- Haselnussterrine und Mandarinenconfit

– oder –

## Schaumsuppe von der Bauernente

mit Blaukrautknödel

– oder –

## Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:

Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel



## Seelachsfilet

auf Kürbis- Lauchragout

– oder –

## Gekochtes Tellerfleisch „durchzogen“ von eigenen Ochsen

mit Wurzelgemüse, frischem Kren und Petersilienerdäpfel

– oder –

## „Friesacher´s Backfleisch“

mit Schnittlauchsauce und Erdäpfel- Kressesalat

– oder –

## Ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel- Vogelsalat

– oder –

## Kalbsrahmgulasch

mit Rahmnockerl

– oder –

## Rote Rüben- Krenrisotto

mit gebackenen Pastinaken



## Kürbiskrokantparfait mit Rumbeeren

– oder –

## Nuss Savarin mit Kirschragout und Eierlikörcreme

– 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



Lauwarm mariniertes Kalbszüngrl .....	12,00
mit Gemüse- Krenrahmvinaigrette und Vogerlsalat	
Vorspeise von der Bauernente .....	13,00
(Sülzchen, Entenleberparfait, sous vide gegarte Brust) mit Balsamico- Pfefferkirschen und Sellerieespuma	
Mousse von der geräucherten Regenbogenforelle .....	12,00
mit Matjestartare, rote Rübenchips und Senfgurken	
Carpaccio vom Hirschkalb und Garnele .....	13,00
mit gebackenem Ravioli in Limetten- Cranberryvinaigrette	
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 Hausdressing .....	4,20
Endiviensalat mit Erdäpfel und Knoblauch .....	4,20
Gurkensalat .....	4,20
Erdäpfel- Vogerlsalat .....	4,20

## SUPPEN

Suppentopf „Friesacher“ .....	7,50
mit 3erlei Einlagen	
Schaumsuppe von der Bauernente .....	6,80
mit Blaukrautknödel und Chorizzochip	
Rindsuppe mit Einlage nach Wahl .....	4,20
Grießnockerl, Leberknödel, Fleischstrudel, Frittaten oder Nudeln	

## NUDELN & VEGETARISCH



Hausgemachte rote Rüben- Krentascherl (vegetarisch) .....	16,00
im Tobinamburragout und Parmesan	
Tagliollini .....	17,00
mit geschmorter Entenkeule und Orangen- Liebstöckl	
Getrüffeltes Erdäpfelsouffle .....	16,00
auf Rahmmangold und Topinamburchips	

## FISCHGERICHTE



Wallerfilet .....	19,00
mit Erdäpfelrösti im Speckmantel gebraten auf Kren- Wurzelragout	
Doradenfilet.....	21,00
mit Grapefruit- Pinienkerntagliolini und Kerbelcreme	

## AUS DEM GRANTER



Lachsforelle im Ganzen .....	0,62 per dag
<b>(ab 2 Personen) – Wartezeit ca. 30 Minuten</b>	
aus dem Ofen „mediterran“ oder in der Salzkruste mit Sauce Rouille und Balsamicokapern	
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	
Trilogie vom hauseigenen Jungschwein.....	21,00
Medaillon im Speckmantel, Schulter geschmort und Ravioli mit Schwarzwurzelgratin und Portweifeigen	
½ Bauernente.....	21,00
mit Blaukraut, Erdäpfelknödel und Majoransaftl	
Gefülltes und geschmortes Perlhuhn .....	19,00
mit gebackener Erdäpfel- Frischkäsepraline, Erbsenpüree, Weichseln und Trüffeljus	

# GERICHTE VON DEN HAUSEIGENEN OCHSEN

## GEKOCHT



- Tellerfleisch (durchzogen) ..... 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 Rahmspinat, Schnittlauchsauce und Rösterdäpfel
- Kavalierspitz (mit einer galertigen Sehne durchzogen)..... 19,00  
mit Semmelkren gratiniert, Dillbohnen

## GESCHMORT & GEDÜNSTET



- Friesacher's Fiakergulasch (aus der Wade)..... 15,00  
mit Einspänner, Spiegelei, Gurkerl und Semmelknödel
- Mit weißem Lardo und Karotten gespicktes Schulterscherzl ..... 18,00  
auf Kürbisgulasch und Erdäpfelpüree im Baumkuchenmantel

## ROSA GEBRATEN



- Filetsteak ..... 32,00  
in Pfefferbutter mit Speckfisolten und Kiplererdäpfel
- Zwiebelrostbraten (aus der niederen Beiried) rosa gebraten ..... 19,00  
mit Rosmarinerdäpfel
- Ribesteak – aus der hohen Rippe geschnitten ..... 29,00  
mit Burgunderscharlotten, Erdäpfelgratin 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



Marmorierte Maroni- Bitterschokoladenterrine .....	9,00
mit Zimtkirschen und Cassissorbet	
Dessert aus Nuss, Nougat und Orangen .....	12,00
Nussknöderl, Nougatmousse, Orangenterrine, Haselnusseis und Mandarinsorbet	
Geeiste Marzipancreme Powidlpofese .....	8,00
mit Mandelbisquit und Passionsfruchtsauce	
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	
Gerührter Eiskaffee .....	7,90
mit Vanilleeis, starker Mokka und Schlagobers	
3erlei Sorbets.....	7,90
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 von 18.00 – 02.00 Uhr.

**Unsere Küche hat täglich von 11.30 – 22.30 Uhr für Sie geöffnet!**

Große Karte:..... 11.30 – 14.15 Uhr und 17.30 – 21.15 Uhr

Nachmittagskarte: .....14.15 – 17.30 Uhr

Abendkarte:.....21.15 – 22.30 Uhr