

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 šLallier rosèö.....	11,50
Glas Prosecco šLa Jaraö.....	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 2016	
Weissburgunder šSteirische Klassikö.....	4,00
Weingut Tement 2017	

Roséwein:

Vin de Provence šAIXö.....	4,50
Negociant a Jouques . France 2017	

Rotwein:

Cuvèe šWiener Trilogieö.....	4,80
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 þ 0,40 zu berechnen.

Wir bitten um Verständnis! Familie Friesacher & Team

Gedeck þ 2,50 pro Person

FRIESACHER MENÜ



Sülzchen vom eigenen Ochsen

auf Kohlrabisalat und kandiertem Frühlingszwiebel

ó oder ó

Sommersalat

mit eingelegtem Zander und Estragonpfirsich

ó oder ó

Schaumsuppe aus jungen Karotten

mit Ingwer und Zitronengras

ó oder ó

Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:

Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel



Gebratenes Bachforellenfilet

auf Zucchini-rahmtagliolini

ó oder ó

Gekochtes Tellerfleisch šdurchzogenö vom eigenen Ochsen

mit Wurzelgemüse, frischem Kren und Petersilienerdäpfel

ó oder ó

šFriesacher-s Backfleischö

mit Erdäpfel- Chinakohlsalat

ó oder ó

Ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel- Vogerlsalat

ó oder ó

Kalbsrahmgulasch

mit Spätzle

ó oder ó

Risotto mit Lungauer Eierschwammerl

und Parmesan



Friesacher-s Cremeschnitte

ó oder ó

Schwarzwälderkirchtorte im Glas

ó oder ó

Zitronensorbet mit Waldbeerenragout



Preis 3-Gänge..... p 20,00

Suppe - Hauptspeise - Dessert

Preis 3-Gänge..... p 24,00

Vorspeise - Hauptspeise - Dessert

Preis 4-Gänge..... p 27,00

Vorspeise - Suppe - Hauptspeise . Dessert

VORSPEISEN



Lauwarm mariniertes Kalbszüngelein	12,00
mit Gemüse- Krenrahmvinaigrette und Vogelsalat	
Sashimi vom Thunfisch mit Vitello	14,00
dazu Krebsenmayonnaise und eingelegte Steinpilze	
Beef Tartare vom eigenen Ochsen ó 12 dag	14,00
wahlweise mit Toast oder Bauernbrot	
als Hauptgang - 18 dag	18,00

SALATE NACH SAISON



Gemischte Blattsalate mit Hausdressing	4,20
Gurkensalat	4,20
Erdäpfel- Chinakohlsalat	4,20

SUPPEN



Rindsuppe šFriesacherö	7,50
mit 3erlei Einlagen	
Schaumsuppe aus jungen Karotten	6,80
mit Ingwer, Zitronengras und Garnele	
Rindsuppe mit Einlage nach Wahl	4,20
Grießnockerl, Leberknödel, Fleischstrudel, Frittaten oder Nudeln	

NUDELN & VEGETARISCH



Risotto mit Lungauer Eierschwammerl	15,00
und Parmesan	
Tagliatelle	17,00
mit grünem Spargel, gebratener Bachforelle und geschmorten Schalotten	

FISCHGERICHTE



Wolfsbarschfilet 22,00
mit Estragonpfirsich, rotem Schalotten- Erdäpfelpüree und Prosciuttochip

Forelle im Ganzen aus dem Granter 0,55 per dag
mit zerlassener Butter und Petersilienerdäpfel

HAUPTGERICHTE



Ausgelöstes Backhendl 15,00
(garantierte österreichische Qualität) mit Erdäpfel- Vogerlsalat

Wiener Schnitzel vom Kalb..... 18,00
mit Petersilienerdäpfel

2erlei vom Tauernlamm 24,00
(vordere Stelze geschmort, Karee rosa gebraten)
mit Erdäpfelauflauf und Blattspinat

Gespickter Kalbsrücken ó sous vide gegart 24,00
auf Steinpilzrahmtagliolini und gebackenem Kohlrabi

3erlei vom hauseigenen Spanferkel..... 21,00
Gebackenes Kotelette, confiertes Brüstl und geschmorte Schulter
mit Rahmkarfiol und Grießknöderl

GERICHTE VON DEN HAUSEIGENEN OCHSEN

GEKOCHT



- Tellerfleisch (durchzogen) 14,00
mit Wurzelgemüse, dazu frischer Kren, Petersilienerdäpfel und Schnittlauchsauce
- Unsere Gustostückerl ó in der Suppe serviert mit Markscheibe 21,00
(2 Sorten Rindfleisch und Zunge)
mit Rahmspinat, Schnittlauchsauce und Rösterdäpfel
- Schulterscherz (mit einer galertigen Sehne durchzogen) 17,00
mit Karotten- Erbsenragout und Kümmel- Erdäpfelauflauf

GESCHMORT & GEDÜNSTET



- Friesacher's Fiakergulasch (aus der Wade) 15,00
mit Einspänner, Spiegelei, Gurkerl und Semmelknödel
- In Zweigelt geschmorter Kavalierspitz..... 19,00
mit Rosmarinpapardelle und gebackenen Radieschen

ROSA GEBRATEN



- Filetsteak 32,00
in Pfefferbutter mit Speckfisolen und Kipflererdäpfel
- Zwiebelrostbraten (aus der niederen Beiried) rosa gebraten 19,00
mit Rosmarinerdäpfel
- Ribeysteak ó aus der hohen Rippe geschnitten 29,00
mit Burgunderschalotten, 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 Fleischreiferraum gelagert . daher nur solange der Vorrat reicht!

DESSERTS



Geeiste Biscuit- Nougatroulade	8,00
mit Mangoragout und Minzerdbeeren	
Marillen- Topfenvariation	12,00
Parfait, Knödel, Sorbet und Marillentarte	
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	
Friesacherø 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 Ë 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 ó 02.00 Uhr.

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

Große Karte: 11.30 ó 14.15 Uhr und 17.30 ó 21.15 Uhr

Nachmittagskarte:..... 14.15 ó 17.30 Uhr

Abendkarte:..... 21.15 ó 22.30 Uhr