

## 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	
Riesling „1er Cuvee“ .....	5,80
Kühling Gillot – 2015	

### 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

## FRIESACHER MENÜ

Gedeck € 2,50 pro Person

### Sommersalat

mit gebackenem Kalbszüngerl und Parmesanhippe

– oder –

### Spanferkel- Gazpachosülzchen

auf Spinatsalat

– oder –

### Perlhuhnschaumsuppe

mit Prosciutto-Basilikumcroûtons

– 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 Parmesanaufauf und Frühlingszwiebel

– oder –

### Tagliatelle mit Lungauer Eierschwammerl,

frischen Kräutern und Parmesan



### Friesacher's Cremeschnitte

– oder –

Geeistes Schokoladenmousse auf Minzerdbeerenragout

– 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



Sommersalat .....	12,00
mit "sous vide" gegarter Entenbrust und Balsamicofeige	
Gefüllter Ofenzwiebel .....	11,00
mit saurem Schweinswangerl und Schwammerl- Selleriesalat	
Gebeizter Seesaibling (Graved Art) .....	13,00
auf Zuckererbsenmousse und Pfefferkirschen	
Beef Tartare vom eigenen Ochs – 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



Eierschwammerl-Spinatlasagne .....	18,00
mit Pecorinocreme, Pak Choi und Kirschtomaten	
Basilikum- Ricottacannelloni .....	19,00
mit glacierten Knoblauchgambas	

## FISCHGERICHTE



- Mit Pesto gedämpftes Wallerfilet..... 19,00  
auf Prosciuttotagliolini und Krenschaum
- Gebratenes Eglifilet..... 19,00  
mit Grießknödel, Estragonmarillen und Veltlinercreme

## 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

Geschmortes Hieferschwanzl ..... 17,00  
in Rotweinsauce, mit Verhackertbuchtel und Karfiol

## 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 Ingwermarillen und Limetten-Basilikumsorbet	
Friesacher's Cremeschnitte .....	9,00
mit Beerenragout	
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 Mohn torte mit Schlag.....	3,90
Verschiedene Käse aus unserem Klimaschrank .....	11,00
Heiße Liebe .....	7,90
mit 3 Kugeln Vanilleeis, heißen Himbeeren und Schlagobers	
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