

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 € 0,50 zu berechnen.

Wir bitten um Verständnis! Familie Friesacher & Team

FRIESACHER MENÜ



Gedeck € 2,50 pro Person

Blattsalat

mit Walnuss- Frischkäseterrine und eingelegten Muskattrauben

– oder –

Enten- Kürbissülzchen

mit Endiviensalat und Granatapfel-Vinaigrette

– oder –

Schaumsuppe aus roten Rüben

mit Topfen- Krenknöderl

– oder –

Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:

Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel



Forellenfilet

mit glaciertem Kürbis und Parmesangnocchi

– oder –

Gekochtes Tellerfleisch „durchzogen“ vom eigenen Ochsen

mit Wurzelgemüse, frischem Kren und Petersilienerdäpfel

– oder –

Ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel- Vogerlsalat

– oder –

Kalbsrahmgulasch

mit Bandnudeln

– oder –

Trauben- Scharlottenrisotto

mit gebackener Feige



Friesacher's Cremeschnitte

– oder –

Nuss- Savarin mit Beerenragout und Schoko-Obers

– oder –

Mohntorte oder Sachertorte mit Schlag



Preis 3-Gänge € 22,00
Suppe - Hauptspeise - Dessert

Preis 3-Gänge € 26,00
Vorspeise - Hauptspeise - Dessert

Preis 4-Gänge € 29,00
Vorspeise - Suppe - Hauptspeise - Dessert

VORSPEISEN



Glacierter Hokkaidokürbis	16,00
mit Grapefruitspuma und gebackener Black Tiger Garnele	
Trevisianosalat	12,00
mit Orangenconfit und Sülzchen von der Wachtel	
Marinierter Topinambur	15,00
mit Parfait von der roten Rübe und geräuchertem Störfilet	
Beef Tartare vom eigenen Ochsen – 12 dag.....	15,00
wahlweise mit Toast oder Bauernbrot	
als Hauptgang - 18 dag	19,00

SALATE NACH SAISON



Gemischte Blattsalate mit „Friesacher“ Hausdressing.....	4,80
Erdäpfel- Vogerlsalat	4,80
Gurkensalat	4,80
Endivien- Erdäpfelsalat mit Kernöl	4,80

SUPPEN



Suppentopf „Friesacher“	8,50
mit 3erlei Einlagen	
Schaumsuppe aus roten Rüben.....	7,80
mit Topfen- Krenknödel	
Rindsuppe mit Einlage nach Wahl	4,80
Grießnockerl, Leberknödel, Fleischstrudel oder Frittaten	

NUDELN & VEGETARISCH



Strozzapreti	21,00
mit Muscheln, Romanesco, schwarzem Knoblauch und Ringelbetechips	
Tagliatelle.....	19,00
mit geschmorter Ente, Steckrüben und Granatapfelcreme	
<u>Veganes Gericht:</u>	
Caramelle	17,00
mit Kürbis und Mandeln gefüllt, dazu Schmortomaten und Olivenöl	

FISCHGERICHTE



Doradenfilet.....	23,00
mit weißem Lardo, Rotweinzwiebel und Topfen- Speckknöderl	
Zanderfilet	22,00
mit Krautlasagne und Paprikamarmelade	

AUS DEM GRANTER



Forelle im Ganzen aus dem Granter	0,60 per dag
„Müllerin“ oder „blau“ mit zerlassener Butter und Petersilienerdäpfel	

HAUPTGERICHTE



Ausgelöstes Backhendl	16,00
(garantierte österreichische Qualität) mit Erdäpfel- Vogerlsalat	
Wiener Schnitzel vom Kalb	19,00
mit Petersilienerdäpfel	
½ Bauernente.....	25,00
mit Kirschblaukraut, Erdäpfelknödel und Majoransaft ¹	
Hirschrückensteak	29,00
auf Kartoffel- Selleriepüree, Pfeffermandarinen und Rosmarinjus	
2erlei vom Lamm	26,00
mit Rollgerstenragout, Navetten und Cassisfond	

GERICHTE VON DEN HAUSEIGENEN OCHSEN

GEKOCHT



Gekochtes Tellerfleisch (durchzogen aus verschiedenen Schulterstücken) 15,00
mit Wurzelgemüse, dazu frischer Kren, Petersilienerdäpfel und Schnittlauchsauce

Unsere Gustostückerl – in der Suppe serviert mit Markscheibe 23,00
(2 Sorten Rindfleisch und Zunge)
dazu Cremespinat, Schnittlauchsauce und Rösterdäpfel

GESCHMORT & GEDÜNSTET



Friesacher's Fiakergulasch (aus dem Wadschunken) 16,00
mit Einspänner, Spiegelei, Essiggurkerl und Semmelknödel

Geschmortes Schulterscherzl 19,00
mit Rahmwirsing und Blunz'nknödel

ROSA GEBRATEN



Pfeffersteak „Madagaskar“ (vom Rindslungenbraten) 34,00
mit breiten Bohnen und Folienerdäpfel

Zwiebelrostbraten (aus der niederen Beiried) rosa gebraten 21,00
mit Rosmarinerdäpfel

Ribeyesteak – aus dem Sous vide Becken 31,00
mit Sauce Bordelaise, violetten Braterdäpfel und Häuptelsalat

T-Bone Steak (ab 2 Personen) pro Person 35,00
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



Dessert aus Topfen, Mandarinen und Walnüssen	12,00
Topfenmousse, Mandarinsorbet, Nougatknöderl und Walnusseis	
Marmorierte Maroni- Schokoladenterrine.....	11,00
mit Birnenragout und Kokossorbet	
Karamell- Tiramisu	11,00
mit Apfelsorbet und Portweindatteln	
Friesacher's Cremeschnitte	4,80
mit Beerenragout	
Ofenwarmer Topfen- oder Apfelstrudel.....	5,20
mit Vanillesauce oder Vanilleeis	
Kaiserschmarrn (Wartezeit ca. 20 min.).....	10,00
mit Zwetschkenröster	
als Hauptspeise.....	13,00
2 Stk. Palatschinken	9,00
mit hausgemachter Marillenmarmelade	
Sacher- oder Mohn torte mit Schlag.....	4,50
Verschiedene Käse aus unserem Klimaschrank	13,00
Heiße Liebe	8,50
mit 3 Kugeln Vanilleeis, heißen Himbeeren und Schlagobers	
Gerührter Eiskaffee.....	7,90
3erlei Sorbets.....	10,00
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 von 18.00 – 02.00 Uhr.

Unsere Küche hat täglich ab 11.30 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