

UNSERE PRODUKTE
OUR OWN PRODUCTS – I NOSTRI PRODOTTI



Our family has been running their own agriculture for generations. We fatten cattle and pigs and slaughter the animals ourselves in our farm-own and EU certified slaughter room. Calves are bought up to a life weight of 110 kg from our surrounding farmers. The meat is then processed ready to cook by our butcher Josef Steinberger and delivered to our restaurants. Our farm also produces potatoes and various vegetables for us, which are also processed in our restaurants.

APERITIF
APERITIF – L'APERITIVO



Glas Champagner „Lallier rosé“	12,00
Glas Prosecco „La Jara“	4,50
Glas Bründelmayer Sekt	6,50
Hugo (with Prosecco).....	6,50
Aperol Spritz (with Prosecco).....	6,50
Campari Soda	5,50
Campari with fresh pressed orange juice	8,50
Aperolino (peach pulp, Aperol, Prosecco)	7,50

BOUTEILLENWEINE 0,1L
BOTTLED WINE – VINO IN BOTTIGLIA



Roter Veltliner 2020..... 7,00 “Reisenthal” Mantlerhof	Zweigelt 2018 4,60 “Vom roten Kies” Umathum
Grüner Veltliner 2020 4,60 “Gärtling” Nigl	Blaufränkisch 2018 4,90 “Hochäcker” Kerschbaum
Grüner Veltliner 2015 8,50 “Schenkenbichl” Weszele	St. Laurent 2018..... 5,00 Achs
Riesling 2019 4,60 “Parapluiberg” Dockner	Merlot 8,00 “Optime” Pimpel
Chardonnay 2019 5,50 “Reserve” Egermann	Cuvee 2018 5,50 “Kreos” Tesch
Sauvignon Blanc 2018 5,50 “Ottenberger” Tement	Cuvee 2011 11,00 “In Signo Leonis” Bayer

VORSPEISEN

COLD ENTRÉES – ANTIPASTI FREDDI



- Hausgebeizte „Graved Lachsforelle“ 14,00
pickled salmon trout with wild garlic mousse, pickled blackberries and frisée
trota salmonata affumicata con aglio orsino, more sottaceto e frisée
- Timbale vom Spanferkel und Gurke 13,00
timbale from suckling pig and with cucumber and white asparagus
timbale di maialino con cetriolo e assparagi bianchi
- Beef Tartare -12 dag 15,00
beef tartare with toast or bread
tartare di manzo con pane tostato o pane
- as the main course – 18 dag 19,00
come piatto principale – 18 dag

SALATE NACH SAISON

SALAD IN SEASON – INSALATE STAGIONALE



- Gemischte Blattsalate 4,80
mixed leaf salad with Friesacher dressing
insalata mista con condimento della casa
- Erdäpfel- Vogerlsalat 4,80
potato and field salad
insalata valeriana e patate
- Gurkensalat 4,80
cucumber salad
insalata di cetrioli

SUPPEN

SOUP – ZUPPE



- Rindsuppe 8,90
beef broth with semolina dumplings, veal liver dumplings, strudel of hashed meat
brodo di manzo con gnocco di semolino, canederlo dal fegato di vitello
e strudel di carne macinata
- Weißer Liebstöcklschaumsuppe 7,80
creme soup of white lavage with pike soufflé
zuppa di schiuma di levistico bianco con soufflé di luccio
- Rindsuppe mit Einlage nach Wahl 4,90
beef broth with semolina dumplings, veal liver dumplings,
strudel of hashed meat or „Frittaten“
brodo di manzo con dentro a scelta: gnocco di semolino, canederlo
dal fegato di vitello, strudel di carne macinata o frittate

NUDELN & VEGETARISCH
NOODLES & VEGETARIAN – PASTA E PIATTO VEGETARIANO



Kohlrabi- Kirschtomaten- Bärlauchlasagne 16,00
lasagna with kohlrabi, cherry tomatoes and wild garlic
lasagna con cavolo di rapa, pomodirini e aglio orsino

Hausgemachte Ricotta- Limettenravioli..... 21,00
homemade ravioli with prawns and filled with ricotta and lime
ravioli fatti in casa con gamberi, riempiti con ricotta e lime

FISCHGERICHTE
FISH – PESCE



Roulade vom schwarzen Heilbutt und Garnele „gebacken“ 24,00
stuffed black halibut with king prawn on cherry tomatoes and tarragon chutney
involtino di ippoglossio nero e gamberetto al forno su pomodorini e chutney di dragoncello

Wallerfilet 22,00
catfish fillet in rhubarb fond "poached" on asparagus- radish risotto
filetto di pesce gatto in brodo di rababaro su risotto con asparagi e ravanello

Forelle im Ganzen aus dem Granter 0,60 per dag
trout as a whole, fried or poached with melted butter and parsley potatoes
trota alla mugnaia con burro fuso e patate prezzemolate

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSE – PIATTI DI CARNE



Ausgelöstes Backendl... 16,00
crumbed fried spring chicken with potatoes and leaf salad
pollo fritto con valeriana e insalata di patate

Wiener Schnitzel vom Kalb 19,00
viennese "Schnitzel" with parsley potatoes
scaloppina di vitello impanata con patate prezzemolate

Kalbsleber "venezianische Art" 18,00
calf liver "venetian art" with tagliolini
fegato di vitello "stile veneziano" con tagliolini

Vom eigenen Jungschwein:..... 21,00
from our own young pig, glazed filet, braised cheeks and meat croquette
with broccoli and potatoes-cheese puree
dal nostro porcellino, medaglione smaltato, guance brasate e crocchetta di carne
con broccoli e purè di patate e formaggio

GERICHTE VON DEN
HAUSEIGENEN OCHSEN
SPECIALITIES OF OUR OX – SPECIALITÀ DALLA NOSTRA FATTORIA

GUSTOSTÜCKERL GEKOCHT
BOILED – LESSO



Gekochtes Tellerfleisch..... 16,00
cooked beef with root vegetables, fresh horseradish, chives sauce and parsley potatoes
manzo cotto con verdure lesse, rafano fresco salsa d'erba cipollina e patate prezzemolate

Unsere Gustostückerl 24,00
boiled beef, tongue and marrow with typical side dishes:
spinach, chives sauce and parsley potatoes
bollito di manzo, lingua e midollo con contorni tipici:
crema di spinaci, salsa d'erba cipollina e patate arrostate

GUSTOSTÜCKERL GESCHMORT ODER GEDÜNSTET
BOILED – LESSO



Friesacher's Fiakergulasch (aus dem Wadschunken)..... 17,00
goulash of beef with sausage, fried egg, cucumbers and bread dumplings
spezzatino di manzo con uovo a occhio di bue, cetrioli e rafano

Kavalierspitz 21,00
beef shoulder with white lardo and with green asparagus peppered, beans and burgundy jus
spalla di manzo con lardo bianco e asparagi verdi pepati, fagiolini e burgundo jus

GUSTOSTÜCKERL ROSA GEBRATEN
ROASTED – ARROSTO



Filetsteak „Madagaskar“ ... 39,00
filet of beef from beef roast, with broad beans and foil potatoes
filetto di manzo con pepe, fagioli e patate

Zwiebelrostbraten..... 21,00
culet of beef with rosemary potatoes
arrosto di manzo con patate al rosmarino

T-Bone Steak – per person /per persona 35,00
(fort wo or more people), served with sauce Bernaise, Burgundy-Jus, herb butter
and mixed green salad with house dressing
(Best meat from our won oxen, raised at the Friesacher farm –
30 day in house- wet aging – while stocks last)
costata di manzo (minimo per due persone)
servita con salsa Bernaise, salsa di Bordeaux, burro alle erbette
e un'insalata mista con condimento della casa

Ribeysteak... 31,00
rib-eye steak with bordelaise sauce, purple fried potatoes and salad
la bistecca con salsa bordelaise, patate fritte viola e insalata

DESSERTS
SWEET DISHES – DOLCI



Erdbeer- Rhabarber- Topfen	11,00
rhubarbartartelette, mascarpone-strawberrymousse, brittle-curd dumplings and sorbet tartelette di rabarbaro, mousse di mascarpone e fragole, sorbetto e canederli di ricotta	
Halbgefrorene Waldmeister- Pistazienterrine	10,00
tureen of woodruff and pistachios terrina di boscaiglia e pistacchi	
Panna Cotta im Glas	9,00
with nougat core and pina colada foam con nucleo di torrone e schiuma di pina colada	
Friesacher's Cremeschnitte	4,80
cream cuts with berry ragout tagli di crema con ragù di bacche	
Warmer Topfen – oder Apfelstrudel	5,80
curd or apple strudel with vanilla cream or ice cream strudel di ricotta o mele con crema alla vaniglia o gelato	
Kaiserschmarrn (waiting time about 20 min. / tempo d'attesa circa 20 min) browned stweet omelette with stewed plums omelette rosolate con prugne cotte	
as main course / grande	13,00
as dessert / piccola	10,00
„2 Stk. Palatschinken“	9,00
2 pieces of pancakes with homemade apricot jam 2 crepes con marmellata d'albicocche fatta in casa	
Mohn- oder Sachertorte	4,80
chocolate cake or poppy- seed cake with whipped cream torta "Sacher" oppure torta al papavero con panna	
Verschiedene Käse	14,00
assortment of cheeses variazione di formaggi	
Heisse Liebe	8,50
with 3 scoops of vanilla ice cream, hot raspberries and whipped cream con 3 misurini di gelato alla vaniglia, lamponi caldi e panna montata	
Gerührter Eiskaffee	7,90
stirred ice coffee gelato al caffè mescolato	
3erlei Sorbets	10,00
1 scoop of passion fruit, lemon and raspberry 1 misurino di frutto della passione, limone e lampone	

cover € 2,80 per person / coperto € 2,80 per persona

Dear guests!

Our good tap water stays for free!

For the service we allow to calculate € 0,50 per ¼ lt.

We ask for your understanding!

Cari ospiti!

La nostra buona acqua dal rubinetto rimane certamente, gratuita!

Per il servizio ci permettiamo di calcolare € 0,50 per ¼ lt.

Chiediamo per la vostra comprensione!