

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



Glass Champagner „Lallier rosé“	12,00
Glass Prosecco „La Jara“	4,50
Glass Bründelmayer Sparkling Wine	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 (Mango, Aperol, Prosecco)	7,50

BOUTEILLENWEINE 0,1L
BOTTLED WINE – VINO IN BOTTIGLIA



Roter Veltliner 2021	7,00	Rosé Aix 2020	4,50
“Reisenthal”		Domaine Aix	
Mantlerhof		Provence	
Grüner Veltliner 2021	4,60	Blaufränkisch 2018.....	4,90
“Gärtling”		“Hochäcker”	
Nigl		Kerschbaum	
Grüner Veltliner 2016	8,50	St. Laurent 2019	5,00
“Schenkenbichl”		Achs	
Weszeli			
Gelber Muskateller 2020....	5,30	Merlot	8,00
Ried Eckberg		“Optime”	
Tement		Pimpel	
Chardonnay 2020	5,50	Cuvee 2018.....	5,50
“Reserve”		“Kreos”	
Egermann		Tesch	
Sauvignon Blanc 2020	5,50	Cuvee 2013.....	11,00
“Ottenberger”		“In Signo Leonis”	
Tement		Bayer	

VORSPEISEN

COLD ENTRÉES – ANTIPASTI FREDDI



Black Tiger Garnele und Roulade vom gebeizten Saibling 17,00

Black Tiger Shrimp and pickled char roulade on green lentils with salad
Involtino di gamberi neri e salmerino marinato su lenticchie verdi con insalata

Bauernente 15,00

Duck with chanterelle, basil sorbet and tomato foam
Anatra con funghi, sorbetto al basilico e spuma di pomodoro

Beef Tartare - 12 dag 16,00

beef tartare with toast or bread
tartare di manzo con pane tostato o pane

as the main course – 18 dag 20,00

come piatto principale – 18 dag

SALATE NACH SAISON

SALAD IN SEASON – INSALATE STAGIONALE



Gemischte Blattsalate 4,80

mixed green salad with Friesacher's home made 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

Schaumsuppe vom gelben Spitzpaprika 7,80

Foam soup from yellow paprika with crayfish and semolina dumplings
zuppa di schiuma di peperone giallo con gambero e canederlo di semolino

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



Lasagne von Lungauer Eierschwammerl 18,00

lasagna from chanterelle with spinachcreme

lasagna di funghi con crema adi spinaci

Hausgemachte Ricotta- Limettenravioli..... 23,00

homemade ravioli with prawns and filled with ricotta and lime

ravioli fatti in casa con gamberi, riempiti con ricotta e lime

FISCHGERICHTE

FISH – PESCE



Rotbarschfilet 25,00

Ocean perch with scallops and filled tomato

Pesce persico con cappasanta e pomodoro riepieno

Branzino 24,00

with apricot and ricottastrudel

con albicocca e strudel di ricotta

Forelle im Ganzen aus dem Granter 0,65 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 Backhendl... 17,00

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:..... 23,00

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

Hirschkalb (geschmort und rosa gebraten)..... 28,00

fawn with sallow thorn dumpling and stewed primal carrot

Cerbiattolo con canederlo di olivello spinoso e carota stufata

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

GUSTOSTÜCKERL GEKOCHT
BOILED – LESSO



Gekochtes Tellerfleisch..... 17,00
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 arrostitite

GUSTOSTÜCKERL GESCHMORT ODER GEDÜNSTET
BOILED – LESSO



Friesacher's Fiakergulasch (aus dem Wadschunken)..... 18,00
goulash of beef with sausage, fried egg, cucumbers and bread dumplings
spezzatino di manzo con uovo a occhio di bue, cetrioli e rafano

In blaufränkisch geschmortes Ochsenwangerl 22,00
Ox cheeks stewed in red wine with potato-celery mash and glazed vegetables
gancia di bue brasata in vino rosso con purea di patate e sedano e verdure glassate

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 38,00
(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... 35,00
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



Dessert von der Marille	13,00
dumplings with roaster, mousse, sorbet and apricot stain dessert dell'albicocca, canederlo con "rösti", mousse, sorbetto e macchia di albicocca	
Halbgefrorenes Sanddorn-Vanilleparfait	11,00
sallow thorn - vanilla parfait with raspberry cream parfait di olivello spinoso e vaniglia con creme di lamponi	
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	
Ladiesbecher	8,50
with 3 scoops of blueberry ice cream, light yoghurt and blueberries con 3 misurini di gelato al mirtillo, yogurt e mirtilli	
Gemischtes Eis	6,00
with 3 scoops of mixed ice cream con 3 misurini di gelato misto	

Gemischtes Eis	6,60
with 3 scoops of mixed ice cream and whipped cream con 3 misurini di gelato misto con panna montata	
Eissorten.....	2,00
lemon (without sugar), chocolate, vanilla, strawberry, currant, maracuya, hazelnut, yoghurt blueberry limone (senza zucchero), cioccolato, vaniglia, fragola, ribes, frutto della passione, nocciola, yogurt di mirtillo	
Portion Schlag	0,60
whipped cream panna montata	
3erlei Sorbets	10,00
1 scoop of passion fruit, lemon, raspberry 1 misurino di frutto della passione, limone e lampone	
Sorbetto	12,00
with 3 scoops of lemon sorbet with prosecco and fresh mint con 3 misurini di sorbetto al limone con prosecco e menta fresca	

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!

FRIESACHER MENÜ



Ochsensülzchen

mit Wurzelgemüse und eingelegten Eierschwammerl

– oder –

Mariniertes Ratatouille

mit Mousse von der geräucherten Regenbogenforelle

– oder –

Schaumsuppe vom gelben Spitzpaprika

mit Flusskrebs- Grießknöderl

– oder –

Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:

Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel



Gebratene Regenbogenforelle

mit weißem Erdäpfel- Zwiebelpüree und Broccoli

– oder –

Gekochtes Tellerfleisch „durchzogen“ von eigenen Ochsen

mit Wurzelgemüse, frischem Kren und Petersilienerdäpfel

– oder –

Ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel- Vogerlsalat

– oder –

Glacierte Schweinsschulter auf Szegediner Art

in Bratfettbuchteln

– oder –

Lasagne von Lungauer Eierschwammerl

auf Spinatcreme



Hollunder- Sauerrahmmousse mit Heidelbeer- Joghurteis

– oder –

Friesacher's Cremeschnitte

– oder –

Mohntorte oder Sachertorte mit Schlag



Preis 3-Gänge € 25,00
Suppe - Hauptspeise – Dessert

Preis 3-Gänge € 29,00
Vorspeise - Hauptspeise – Dessert

Preis 4-Gänge € 33,00
Vorspeise - Suppe - Hauptspeise - Dessert