

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 rosé“	12,50
Glas Prosecco „La Jara“	4,80
Glas Bründlmayer Sekt	6,80
Aperol Spritz (mit Prosecco)	6,80
Campari Soda.....	5,80
Campari mit frisch gepresster Orange	8,80
Hugo (mit Prosecco)	6,80
Aperolino (Mango, Aperol, Prosecco)	7,80

BOUTEILLENWEINE

offen 0,1l



Roter Veltliner 2021	7,00	Rosé Aix 2021	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	Barbera d`Alba 2016	7,50
“Schenkenbichl”		Giorgo Scarcello	
Weszele			
Riesling 2020.....	6,00	Merlot.....	8,00
„Alte Reben“		“Optime”	
Van Volxem		Pimpel	
Chardonnay 2020.....	5,50	Cuvee 2018	5,50
“Reserve”		“Kreos”	
Egermann		Tesch	
Sauvignon Blanc 2021	5,50	Cuvee 2013	11,00
“Ottenberger”		“In Signo Leonis”	
Tement		Bayer	

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

Gedeck € 3,20 pro Person

FRIESACHER MENÜ



Gemischter Blattsalat

mit Spanferkelsülzchen und Parmesandressing

– oder –

Vitello „Tonnato“

mit Rucola und Kapern

– oder –

Schaumsuppe von der Pastinake

– oder –

Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:

Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Fleischstrudel



Karpfenfilet „gebraten“

mit Junglauch- Kürbisgemüse und Krenschaum

– oder –

Gekochtes Tellerfleisch „durchzogen“ von eigenen Ochsen

mit Wurzelgemüse, frischem Kren und Petersilienerdäpfel

– oder –

Ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel- Vogerlsalat

– oder –

Geschmorte Schweinsbackerl

mit Kürbistagliolini

– oder –

Topinambur- Erdäpfelauflauf

mit Safranzwiebel und roten Balsamicorüben



Maronimousse

mit Orangen- Ingwersalat

– oder –

Mohntorte oder Sachertorte

mit Schlag



Preis 3-Gänge € 26,00

Suppe - Hauptspeise - Dessert

Preis 3-Gänge € 30,00

Vorspeise - Hauptspeise - Dessert

Preis 4-Gänge € 34,00

Vorspeise - Suppe - Hauptspeise - Dessert

VORSPEISEN



Mit Zitrusfrüchten gebeizter Saibling	17,00
mit marinierter Rollgerste und Saiblingskaviarcreme	
Gefüllte Fasanenroulade	17,00
„confiert“ mit Mispeln und Topinambur	
Beef Tartare vom eigenen Ochsen – 12 dag	18,00
wahlweise mit Toast oder Bauernbrot	
als Hauptgang - 18 dag	21,00

SALATE NACH SAISON



Gemischte Blattsalate mit „Friesacher’s“ Hausdressing	5,50
Erdäpfel- Vogersalat	5,50
Endivien- Gurkensalat mit Sauerrahm- Knoblauchdressing	5,50

SUPPEN



Rindsuppe mit 3erlei Einlagen	9,50
Schaumsuppe von der Pastinake	7,80
mit Wirsing- Speckknödel	
Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl	4,90
Grießnockerl, Leberknödel, Fleischstrudel oder Frittaten	

FISCHGERICHTE



Gebratenes Wallerfilet.....	26,00
auf Schalotten- Feigenchutney und Frischkäse- Nusstascherl	
Lachsforelle „gebraten und pochiert“.....	25,00
mit gefülltem grünen Paprika und Rieslingcreme	

HAUPTGERICHTE



Ausgelöstes Backhendl	18,00
(garantierte österreichische Qualität) mit Erdäpfel- Vogerlsalat	
Wiener Schnitzel vom Kalb	21,00
mit Petersilienerdäpfel	
½ Bauernente.....	28,00
„klassisch“ mit Erdäpfelknödel, Blaukraut und Majoransaft	
Vom eigenen Jungschwein:	26,00
Rosa gebratenes Medaillon, gefüllte Roulade, gebackene Leber, Madeirajus und Gorgonzola- Radicchio	
Steak vom Hirschkalb „rosa gebraten“	36,00
mit geschmortem Kürbis, Grieß- Frischkäseauflauf und Portweinglace	

NUDELN & VEGETARISCH



Topinambur- Erdäpfelauflauf.....	19,00
mit Safranzwiebel und roten Balsamicorüben	
Hausgemachte Ravioli.....	25,00
mit Brie- Birnenfüllung und Gambas	

GERICHTE VON DEN HAUSEIGENEN OCHSEN

GEKOCHT



Gekochtes Tellerfleisch (durchzogen aus verschiedenen Schulterstücken) 18,00
mit Wurzelgemüse, dazu frischer Kren, Petersilienerdäpfel und Schnittlauchsauce

Unsere Gustostückerl – in der Suppe serviert mit Markscheibe 26,00
(2 Sorten Rindfleisch und Zunge)
dazu Cremespinat, Schnittlauchsauce und Rösterdäpfel

GESCHMORT & GEDÜNSTET



Friesacher's Fiakergulasch (aus dem Wadschunken) 19,00
mit Einspänner, Spiegelei, Gurkerl und Semmelknödel

Geschmortes Schulterscherzel..... 24,00
mit Krautwickler und Schwarzwurzelpofese

ROSA GEBRATEN



Pfeffersteak „Madagaskar“ (vom Rindslungenbraten) 39,00
mit breiten Bohnen und Folienerdäpfel

Zwiebelrostbraten (aus der niederen Beiried) rosa gebraten 23,00
mit Rosmarinerdäpfel

Ribeyesteak – aus dem Sous vide Becken 35,00
mit Sauce Bordelaise, violetten Braterdäpfel und Häuptelsalat

T-Bone Steak (ab 2 Personen) pro Person 38,00
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



2-erlei Maronimousse	11,00
mit Sauerkirschen	
Walnuss- Vanillebrownie	12,00
mit Boskoopäpfelragout & Rumeis	
Mohndessert	14,00
Mousse und Zelten mit Quitten und Zwetschkensorbet	
Friesacher's Cremeschnitte	5,80
mit Beerenragout	
Ofenwarmer Topfen- oder Apfelstrudel	5,80
mit Vanillesauce oder Vanilleeis	
Kaiserschmarrn (Wartezeit ca. 20 min.)	11,00
mit Zwetschkenröster	
als Hauptspeise	14,00
2 Stk. Palatschinken	9,00
mit hausgemachter Marillenmarmelade	
Sacher- oder Mohntorte mit Schlag	4,80
Verschiedene Käse aus unserem Klimaschrank	14,00
Heiße Liebe – 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers	8,50
Gerührter Eiskaffee mit Schlagobers	7,90
Gemischtes Eis - mit 3 Kugeln	6,00
Gemischtes Eis - mit 3 Kugeln und Schlag	6,80
Eissorten – Zitrone (ohne Zucker), Schokolade, Vanille, Erdbeer, Ribisel, Maracuja, Haselnuss, Joghurt Heidelbeer – 1 Kugel	2,00
Portion Schlag	0,80
3erlei Sorbets 1 Kugel Passionsfrucht, Zitrone, Himbeere	10,00
Sgroppino 3 Kugeln Zitronensorbet mit Prosecco und frischer Minze	12,00

DIGESTIFS



Schnäpse und Edelbrände - 2 cl vom Bauern

Vogelbeer	6,00
Obstler	3,00
Marille	3,80

Vom Allerfeinsten – Reisetbauer - 2 cl

Quitte.....	10,00
Apfel.....	7,50
Himbeere	12,00
Zwetschke	7,50
Kirsche	8,50
Williamsbirne	8,50

Bitters

Underberg.....	3,80
Fernet Branca oder Averna - 2 cl	3,00

Cognacs - 4 cl

Hennessy	8,00
Martell	8,00

Grappa - 4 cl

Grappa Nonino	7,00
---------------------	------

Calvados - 4 cl

Calvados Père Magloire	6,00
------------------------------	------

Beerenauslese/Kracher 5cl	5,00
Portwein 5cl	5,00

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