

## Friesacher's Klassiker-Menü

Frischkäsemousse  
grüner Spargel, mariniertes Rhabarber & Rucola

*oder*

Sellerie-Kräuterschaumsuppe  
Räucherforellen-Krapferl

*oder*

Rindsuppe mit einer Einlage nach Wahl  
(Grießnockerl, Frittaten, Fleischstrudel, Leberknödel)

Ausgelöstes Backhendl  
Erdäpfel-Vogersalat

*oder*

Gekochtes Rindfleisch (mager & durchzogen)  
Wurzelgemüse & Petersilerdäpfel

*oder*

Confiertes Bachforellenfilet  
Spargelragout, Erbsen & Pestognocchi

*oder*

Erdäpfel-Bärlauchknödel  
Tomatenspinat & Bergkäsecreme

Zitrus-Crème Brûlée  
Blutorangensorbet & Rhabarber

*oder*

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert  
Schokoladenmousse-Schnitte, Vanillecreme & Kirschorbet

*oder*

Friesacher's Cremeschnitte  
mit Beerenragout

3 Gänge mit Suppe  
3 Gänge mit Vorspeise

27  
31

## Vorspeisen

Zander roh mariniert eingelegte Tomaten, rote Zwiebeln & Koriander	16
Spinatsalat French Dressing, eingelegte Radieschen, Wachtelei, Parmesan & Croutons	11
Frischkäsemousse grüner Spargel, mariniertes Rhabarber & Rucola	14

## Salate

Häuptelsalat mit French Dressing	6
Gemischte Blattsalate mit Hausdressing	6
Vogersalat, Gurkensalat oder Kartoffelsalat	6

## Suppen

Rindsuppe mit einer Einlage nach Wahl (Grießnockerl, Frittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel)	5
Friesacher's Festtagssuppe Grießnockerl, Fleischstrudel & Leberknödel	10
Sellerie-Kräuterschaumsuppe Räucherforellen-Krapferl	8

## Vegetarische Gerichte als Zwischengang oder Hauptspeise

Erdäpfel-Bärlauchknödel Bergkäsecreme & Tomatenspinat	17
Frischkäse-Limettenravioli Pinienkerne & Parmesan, Ofenpaprika, Basilikumpesto	16/21
Weißer Spargel Petersilerdäpfel & Sauce Hollandaise mit Schinken	21 24
Grüner & Weißer Spargel gebackene Avocado & Tomatenvinaigrette mit Prosciutto	22 25

**Fischgerichte**  
als Zwischengang oder Hauptspeise

Confiertes Bachforellenfilet Spargelragout, Erbsen & Pestognocchi	19/24
Goldbrassenfilet Perlgraupenrisotto, Kohlrabi & Beurre Blanc	19/24
Forelle Müllerin oder Forelle Blau Zerlassene Butter & Petersilkartoffeln	26
Lachsforelle im Ganzen (für 2 Personen) <b>In der Salzkruste</b> Häuptelsalat, Petersilkartoffeln & Kapern-Balsamico-Olivenölemulsion <i>oder</i> <b>Mediterran</b> saftiges Ofengemüse & Schmorkartoffeln	56

**Friesacher's Klassiker**

Ausgelöstes Backhendl Erdäpfel-Vogersalat	19
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilerdäpfel & Preiselbeeren	23
Osso Bucco und Rücken vom Hirschkalb Rotweinschalotten, Erdäpfelnudeln & Preiselbeeren	29
Zwiebelrostbraten Rosmarinerdäpfel & Röstzwiebeln	25
Filetsteak gegrillter grüner Spargel, Kräuterseitlinge, Chimichurri & Portweinjus	39
Gustostückerl (in der Suppe serviert) Gekochtes Rindfleisch, gesurte Zunge, Ochsenmark Cremespinat & Rösterdäpfel	26

## Dessert

Zitrus-Crème Brûlée Blutorangensorbet & Rhabarber	9
Getränkter Brioche Schokoladenganache, weißes Schokoladensorbet & Passionsfrucht	11
Schwarzwälder-Kirsch-Dessert Schokoladenmousse-Schnitte, Vanillecreme & Kirschorbet	11
Creemeschnitte Beerenragout	6
Kaiserschmarrn Apfelmus & Zwetschkenröster Klein	11
Groß	14
2 Stück Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade	10
Apfel- oder Topfenstrudel Vanillesauce oder Vanilleeis oder Sahne	6
Sacher- oder Mohntorte Schlagobers	5
6 verschiedene Käsesorten Feigensenf & Gebäck	14