

## Unsere Karte zu Kirchweih

### Ofenfrische Bauernente

mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

¼ Bauernente € 20,00

½ Bauernente € 24,00

### Fröhlichs Wirtshaus Kirchweihsteller

gemischter Teller mit Ente und Schweinebraten

Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 24,00

## Suppen und Salate

hausgemachte Brühe vom Riegseer Weideochsen  
mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch € 5,20

Schaumsuppe vom heimischen Kürbis  
Curry, Steirischem Kürbiskernöl und Sahne € 6,20

Beilagensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing € 5,50  
Großer Blattsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing € 9,00

“Wirtshaus Salat Steirische Art“  
im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust  
an großem buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl € 17,50

“Ziegenwirt“  
Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing, lauwarmen  
Ziegenkäse und Knoblauchcroutons € 17,50

“Salat Rind“  
Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing,  
Rosa gebratene Rinderlende, angeschwitzten Egerlingen € 24,50

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Brot



## Hauptgerichte

### “Sauerei”

Ofenfrischer Schweinebraten vom Österreichischen Landschwein (Solange noch a Sau im Ofen ist) mit deftiger Dunkelbier-Soße und Serviettenknödel, hausgemachter Krautsalat € 16,50

### “Wilderei”

In Rotwein eingelegter Hirschgulasch mit hausgemachten Serviettenknödel und feinem Apfelblaukraut, Preiselbeeren  
€ 22,00

### “Omas Klassiker”

Jägerbraten von der Österreicher Sau, mit frischen Egerlingen in Rahm und hausgemachten Dinkel-Butterspätzle € 17,50

### “Wirtshaus-Spezial-Herbst-Schnitzel”

gebackenes Schnitzel von der Hendlbrust in Kürbis Rahm mit frischen Dinkel Spätzle und feinen Chillys aus unserem Garten  
€ 21,00

### „Bergwerks Schnitzel“

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit rohem Schinken und Camembert, dazu Pommes Frites und buntem Salat in Himbeerdressing € 19,00

### „Metzgermeisters Beste“

Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullen Lende mit Röstkartoffeln und buntem Blattsalat in Himbeerdressing  
€ 27,00

## Ohne Fleisch

### “Herbstlich”

Egerlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Serviettenknödel

€ 15,00

**“Linsenfein” (Vegan)**

hausgemachtes Linsen-Curry abgeschmeckt mit Kokosmilch und Curry  
dazu Kräuter-Bratkartoffeln € 15,00

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen.

Dafür ziehen wir 1,50€ vom Preis ab.

Verpackung € 1,00

## **Unsere Brotzeiten**

**Bayrischer Wurstsalat**

mit roten Zwiebeln und Brot € 10,50

**Schweizer Wurstsalat**

mit Berg Emmentaler, frischen Paprika  
und roten Zwiebeln und Brot € 11,00

**Großweiler Knödelsalat**

hausgemachter Serviettenknödel fein aufgeschnitten, sauer angemacht  
und mit roten Zwiebeln € 9,50

\*\* Nitritpökelsalz \*\*\* Geschmacksverstärker

## **Unsere Dessert Empfehlung**

“Apfelstrudel” oder “Topfen-Himbeer Strudel” € 5,20 mit Sahne € 0,80  
Vanillesoße € 2,00 Vanilleeis € 2,00

feiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus (20 min Wartezeit)

als Dessert € 8,50 Als Hauptgang Portion € 14,50

### **Eisgenuss der besonderen Art!**

**Schoko Schock 2 Kugeln Schokoeis mit Schokosoße  
und Sahne € 8,50**

**Tartufo Nussig mit Lustig  
cremige Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern,  
umhüllt von karamellisierten Haselnüssen  
und Eierlikör und Sahne € 8,00**

**Allgäuer Eiskaffee  
mit Vanilleeis, kaltem Milchschaum und Espresso € 8,20**

**Eisschokolade  
mit Vanilleeis und Schokoladeneis und feiner Milkschokolade € 8,20**

**Affogato Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis  
€ 4,70**

**Vanilla Spezial 1 Kugel Vanille Eis mit Kürbiskernöl € 4,50**

**Kinder Eiscrown 1 Eiskugel mit bunten Smarties  
und Sahne, Waffel € 3,00**

**Unsere Eissorten Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss  
Preis pro Kugel € 2,00 Sahne zum Eis € 0,80**