

Aus dem Suppentopf

Freiseders Kraftsuppe

Leberknödel / Frittaten / Kaspressknödel / Fleischstrudel
und a bissal Suppengemüse (ACGL) 3,90

„Hokkaido-Kürbiscremesuppe“

mit Kernöl und Kürbis-Topfenfrühlingströllchen 4,20

für den großen Hunger unserer Kleinen

Fischstäbchen

mit Pommes und Ketchup (ACG) 6,50

Schlawienerschnitzl

mit Pommes (ACFL) 6,50

1 Paar Grillwürstel

mit Pommes (L) 6,50

eine Portion Pommes

mit Ketchup (L) 3,80

1 Stk Hascheeknödel

mit Bratlsaft (ACFL) 4,90

Hauptspeisen

„Schweinsbrat'l oder gemischtes Brat'l“

Semmelknödel / Kartoffel / warmen Speckkrautsalat (ACGLO) 2,90

„Wiener Schnitzlerl (Schwein)“

mit Petersilienkartoffeln / Reis / Preiselbeeren / Salat (ACGLO) 13,60

„½ ausgelöstes österreichisches Backhendl“

Erdäpfel-Vogelersalat / Preiselbeeren (ACGL) 14,80

2 Stk. hausgemachte Hascheeknödel

dazu warmer Speckkrautsalat / Bratlsaftl (ACGL) 9,50

„gebratener Leberschädl & knuspriger Speck“

Bratlsaftl / Röstzwiebel / Püree / Kren (ACGLO) 11,80

„5 Stk. Innviertler Grammelknödeln“

Kren / Grammeln / Kürbis-Speckkraut / Bratlsaftl (ACGLO) 11,80

„Pasta mit Speck-Kürbissauce“

Rucola / Kernöl / Grammeln / Parmesan (ACGLO) 11,80

„Mostrahmbraten vom Almrind“

Serviettenknödel / Preiselbeerbirne / Salat (ACGLO) 15,80

„2 Stk. Saiblingsfilets gebraten“

Kürbis-Gemüserisotto / Schmortomaten (ACGLO) 17,80

„Rindsgulasch vom Ochsenwadi“

Semmelknödel (ACGLO) groß: 11,80 klein: 8,80

„Mostrahmbeuscherl“

Semmelknödel (ACGLO) 9,80

Vegetarisch

„Eierschwammerl in Most-Paprika-Rahmsauce“

Semmelknödel / Kräuter (AGLO) 14,80

„Gemüse-Eierschwammerlrisotto“

Parmesan / Kräuter / Ofenkürbis / grüner Salat (AGLO) 13,80

„Kürbis-Pasta“

Chili / Rucola / Parmesan / Kernöl (AGLO) 11,80

„Erdäpfel-Basilikumgnocchis“

Kürbis / Tomaten / Rucola / Parmesan (AGLO) 11,80

Salate

„Steirischer Backhendlsalat“

gebackene Hühnerbruststreifen / Grünzeugsalat /
Bratkartoffeln / Kürbiskerne / Kernöl (ACMOFH) 12,70

„gebackene Erdäpfeltascherl mit Kürbiskerntopfenfülle“

Sauerrahmdip / verschiedene Salate (ACG) 10,80

„Pöstlingberger Schaffrischkäse“

Kernöl / Pflücksalat / Tomaten (ACG) 10,80

„Pöstlingberger Ziegenkäse in Kürbiskernpanade“

Blattsalate / Kräuterjoghurt / (ACGL) 12,70

aus Freiseders Mehlspeiskuchl

Salzburger Nockerl (AC)
unser Küchenstolz
für ca.3 Personen
(ca. ½ Stunde Wartezeit)
mit Preiselbeeren 10,50

Palatschinken frisch aus der Pfanne (ACG)
mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade je Stk. 2,80

Eispalatschinke
mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag (ACG) 6,50

hausgemachte Dessertschmankerl

warmer Schokokuchen (ACGO) 6,80
Schlag / Vanilleeis

Powidelpofesen (ACGLO) 6,50
Schlag / Vanilleeis

Wirtshausklassiker

1 paar Frankfurter oder Debreziner (AGL) 5,00
Senf / Kren / Gebäck oder Krustenbrot

1 paar Frankfurter (AGL) 5,80
Gulaschsaft / Gebäck

Jausnzeit beim Freiseder

Freiseder Bretteljause 10,80
Speck / Selchfleisch / Bratl / Liptauer / Krustenbrot

kalter Schweinsbraten 10,40
Liptauer / Krustenbrot

Speckbrettl 10,40
Butter / Kren / Pfefferoni / Krustenbrot

Schweizer Wurstsalat 6,80
reichlich garniert mit Brot

3-erlei Aufstrichtöpfchen 5,80
Erdäpfelkäs / Liptauer / Bratlschmalz / Krustenbrot

Brote:

Liptauerkäsbrot 4,50

Erdäpfelkäsbrot 4,50

Bratlfettbrot mit Zwiebel 3,50

Speckbrot mit Kren 6,00

Fleischbrot mit Kren 6,00

Gebäck oder Hausbrot vom Holzpoldl 1,50