

Freiseder's Sonntagskarte

14. April 2019

aus dem Suppentopf:

kräftige Rindsuppe 3,90

mit Frittaten (ACGL), Kaspressknödel (ACGL),

Rollgerstel-Selchrahmsuppe (ACGL), 3,90

Kartoffelcremesuppe mit Croutons (AGOL) 4,20

saftiges Schweinsbrät'l vom Schopf oder gemischtes Brät'l
(Schopf und Surbrät'l) (ACGL)

mit Semmelknödel, Kartoffeln und warmem Kraut Salat 12,90

Wiener Schnitzl vom Schwein (ACGL)

mit Kartoffeln, Reis, Salat, dazu Preiselbeeren 13,60

ausgelöstes Wiener Backhuhn (ACGL)

mit Erdäpfel-Vogel Salat und Preiselbeeren 14,80

Für unsere Küche verantwortlich
Küchenchef Otto Reingruber mit Team

2 Stk. hausgemachte Hascheeknödel oder Speckknödel (ACGL)

mit Speckkraut Salat und Bratlsaftl 9,50

Krenfleisch vom Zanderfilet (ACGL)

mit Grammelkartoffel und grünem Spargel 16,80

Leberschädl & knuspriger Speck (ACGLM)

mit Püree, Röstzwiebel, Bratlsaftl und Kren (ACGML) 11,80

Hausgemachte Nudeln (ACGL)

mit Pilzen, Parmesan und Asiapflücksalat 11,80

Zwiebelrahmrostbraten (ACGLM)
mit Teigwaren, Röstzwiebel und Salat 17,80

gebackene Blutwurst & Grammelknödel (ACGLM)
mit Rahmsauerkraut, Grammelkartoffel und Kren 11,80

Backhendlsalat mit gebackenen Hühnerbruststreifen, Bratkartoffeln,
gerösteten Kürbiskernen und Kernöl (ACGMO) 12,70

gebackene Bärlauch - Bergkaspressknödel (ACGLM)
mit Bärlauchdip und Pflücksalat 10,80

Fleisch-Erdäpfeltascherl (ACGLM)
mit Rahmsauerkraut, Vogerlsalat und Kren 10,80

Käserahmspätzle (ACGL)
mit Röstzwiebel Bergkäse und Salat 11,80

hausgemachte Mehlspeisen zum Nachtisch:

frische Bauernkräpfen (ACGO) 3,00

Birnen - Marmorkuchen 3,30

Topfen - Heidelbeerstrudel 3,30