

Freiseder's Sonntagskarte

15. September 2019

aus dem Suppentopf:

kräftige Rindsuppe 3,90

mit Frittaten (ACGL), Fleischstrudel (ACGL) Leberknödel (ACGL)

Kürbiscremesuppe mit Croutons (AGOL) 4,20

saftiges Schweinsbrat'l vom Schopf oder gemischtes Brat'l
(Schopf und Surbrat'l) (ACGL)

mit Semmelknödel, Kartoffeln und warmem Krautsalat 12,90

Wiener Schnitzl vom Schwein (ACGL)

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

Für unsere Küche verantwortlich
Küchenchef Otto Reingruber mit Team

2 Stk. hausgemachte Hascheeknödel oder Speckknödel (ACGL)

mit Speckkrautsalat und Bratlsaftl 9,50

Kürbis- Zwiebelrahmrostbraten (ACGL)

mit Teigwaren und Salat 17,80

Mostrahmbraten vom Almrind (ACGL)

Preiselbeerbirne, Serviettenknödel und Salat 17,80

Cordon Bleu von der Pute (ACGL)

mit Kartoffeln, Reis, Salat, dazu Preiselbeeren 14,80

Säiblingsfilets gebraten (ACGL)

mit Eierschwammerl-Gemüserisotto und Salat 17,80

geschmortes Pöstlingberger Lamm (ACGL)

Erdäpfelpüree, Gemüse und Salat 15,80

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

Eierschwammerlrisotto (ACGL)
mit Eferdinger Gemüse und grünem Salat 13,80

Eierschwammerl in Rahmsauce (ACGL)
mit Semmelknödel, Kräuter 14,80

Kürbis Pasta (ACGL)
mit Speck, Kürbis und Parmesan 11,80

Jausenzeit beim Freiseder:

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

Kalter Schweinsbraten Liptauer / Krustenbrot 10,40

Speckbrettl Butter / Kren / Pfefferoni / Krustenbrot 10,40

Schweizer Wurstsalat reichlich garniert mit Brot 6,80

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

hausgemachte Mehlspeisen zum Nachtisch:

frische Bauernkräpfen (ACGO) 3,00

Zwetschkuchen 3,50

Sachertorte 3,50

Apfelstrudel 3,50