

# Aus dem Suppentopf

Freiseders Kraftsuppe (Rind und Hendl)

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

„Mühlviertler Selchrahmsuppe“

Geselchtes / Gemüse / Kümmelstangerl / Perlgraupe (ACL) 3,90

vegane Süßkartoffelsuppe 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 (ACGL) 12,90  
Semmelknödel / Kartoffel / warmen Speckkrautsalat

Wiener Schnitzerl (Schwein) (ACGL) 13,60  
mit Petersilienkartoffeln / Reis / Preiselbeeren / Salat

„½ ausgelöstes österreichisches Backhendl“  
Erdäpfel-Vogelsalat / Preiselbeeren (ACGL) 14,80

„Grammelknödel und gebackene Blutwurst“  
Rahmsauerkraut / Bratlsaftl / Kren / Kartoffeln (ACGL) 11,80

## 2 Stk hausgemachte Hascheeknödel

dazu warmer Speckkrautsalat / Bratlsaftl (ACGL) 9,50

„gebratener Leberschädl & knuspriger Speck“  
Bratlsaftl / Röstzwiebel / Pürree / Kren (ACGL) 11,80

„Surbrat'l-Speck-Zwiebelschupfnudeln“  
Braunschwaiger Kraut / Grünzeug (ACGL) 11,80

„Rindsgylasch vom Ochsenwadl“ (ACGL) groß 11,80  
Semmelknödel oder Spätzle klein 9,50

„Mühlviertler-Most-Rahmbeuscherl“  
Semmelknödel / Gulaschsaftl (ACGL) 9,80

„Selchfleisch & Krautroulade“  
Pürree / Rollgerstelgemüse / Bratlsaftl (ACGL) 11,80

„Krenfleisch vom Mühlviertler Tafelspitz“  
Grammel-Rosmarinkartoffeln / Karottencreme (ACGL) 14,80

„würzige Fleisch-Erdäpfeltaschen“  
Rahmsauerkraut / Vogelsalat / Kren (ACGL) 10,80

## Wirtshausklassiker

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

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

## 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  
Schlag / Vanilleeis (ACGO) 6,80

Powidelpofesen / Vanilleeis / Krokant (ACGLO) 6,50

gebackene Apfelradeln / Zimtzucker / Kürbiskernparfait (ACGLO) 6,50

# Vegetarisch und Vegan

*Käsespätzle / Röstzwiebel / Bergkäse / Salatteller (ACGL) 11,80*

## *„Kartoffelschupfnudeln“*

*gerösteter Lichtenberger Farben-Mangold / Nüsse / rote Rüben  
Trüffelölschaum / Grünzeug (ACGL) 11,80*

## *„Frühlings-Gemüserisotto“*

*Parmesan / Spinat / Buchweizen / Jungzwiebel (AGLO) 12,80*

## *„Würzige vegane Krautroulade mit Chili-Polentafülle“*

*Currygemüse / Rosmarinkartoffeln (ACGLO) 11,80*

## *„feine Bärlauch Nudeln“*

*Schafkäse / Kürbiskerne / Tomaten / Spinat (ACGLO) 10,80*

# Salate

## *„Steirischer Backhendlsalat“*

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

## *„Federvieh-Salat“*

*Hühnerbrust / Rohkost / Grünzeugsalat / Parmesan (ACGL) 11,70*

## *„Erdäpfel-Topfentascherl mit Kürbiskernfülle“*

*Blattsalat-Rohkost / Bärlauch-Sauerrahmdip (ACG) 10,80*

## *gebackene Bergkaspreßknödel*

*Lichtenberger Spinatsalat / Bärlauch-Sauerrahmdip (ACG) 10,80*