

Aus dem Suppentopf

Freiseders Kraftsuppe (Rind und Hendl)

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

Spargelrahmsuppe (ACGLO)

mit Kürbiskern-Topfentfrühlingsröllchen 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“ (ACGLO) 12,90
Semmelknödel / Kartoffel / warmen Speckkrautsalat
- „Wiener Schnitzerl (Schwein)“ (ACGLO) 13,60
mit Petersilienkartoffeln / Reis / Preiselbeeren / Salat
- „½ ausgelöstes österreichisches Backhendl“
Erdäpfel-Vogelersalat / Preiselbeeren (ACGL) 14,80
- „Grammelknödel und gebackene Blutwurst“
Sauerkraut / Bratlsaftl / Kren / Kartoffeln (ACGLO) 11,80
- 2 Stk.hausgemachte Hascheeknödel
dazu warmer Speckkrautsalat / Bratlsaftl (ACGL) 9,50
- „gebratener Leberschädl & knuspriger Speck“
Bratlsaftl / Röstzwiebel / Pürree / Kren (ACGLO) 11,80
- „Cordon Bleu von der Putē“
Reis / Kartoffeln / Preiselbeeren / Salat (ACGLO) 14,80
- „Rindsgylasch vom Ochsenwadi“ (ACGLO) groß 11,80
Semmelknödel oder Spätzle klein 9,50
- „Mühlviertler-Most-Rahmbeuscherl“
Semmelknödel / Gulaschsaftl (ACGLO) 9,80
- „Zanderfilet gebraten mit Schmortomaten“
Grammel-Pürree / grüner Röst-Spargel / Kräuter (ACGLO) 16,80
- „rahmige Speckkrautnudeln“
Parmesan / Salatteller (ACGLO) 10,80
- „Schinkenrahmspätzle“
Salatteller (ACGLO) 10,80

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 (ACGO) 6,80
Schlag / Vanilleeis

Powidelpofesen (ACGLO) 6,50
Vanilleeis / Krokant

gebackene Apfelradeln (ACGLO) 6,50
Zimtzucker / Kürbiskernparfait

süße Spargelcreme-Brulee (ACGLO) 6,50
Erdbeersorbet

Vegetarisch und Vegan

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

„hausgemachte rahmige Waldpilz-Schupfnudeln“

Gemüse / Pilzen / Parmesan (ACGL) 11,80

„weißer Spargel“

Parmesan / Grünzeug / Kartoffeln / Sauce Hollandaise (AGLO) 14,80

„gebackene Melanzaneschnitzel“

Ruccola / Sauce Tatar (ACGL) 9,80

Salate

„Steirischer Backhendlsalat“

gebackene Hühnerbruststreifen / Grünzeugsalat /

Bratkartoffeln / Kürbiskerne / Kernöl (ACMOFH) 12,70

„Federvieh-Salat“

Hühnerbrust / Croutons / Grünzeugsalat / Parmesan (ACGL) 12,70

„gebackene Erdäpfel-Gemüse-Topfentascherl“

Kräuterdip / verschiedene Salate (ACG) 10,80

„Pöstlingberger Schafskäse“

Amandine Kartoffeln / Pflücksalat / Tomaten (ACG) 10,80

„Pöstlingberger Ziegenkäse in Kürbiskernpanade“

Blattsalate / Kräuterjoghurt / Erdbeeren (ACGL) 12,70

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