

Aus dem Suppentopf

Freiseders Kraftsuppe

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

Mühlviertler Most-Gemüserahmsuppe

(Sellerie, Karotten, Kürbis)

mit Kernölcroutons 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 ausgelästes österreichisches Backhendl“
Erdäpfel-Vogel Salat / Preiselbeeren (ACGL) 14,80

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 Puté“
Reis / Kartoffeln / Preiselbeeren / Salat (ACGLO) 14,80

„Schweinefilet-Eierschwammerlgröstl“
Kren / Grammeln / Gemüse (ACGLO) 14,80

„Mostrahmbraten vom Almrind“
Serviettenknödel / Preiselbeerbirne / Salat (ACGLO) 15,80

„Ragout vom Puchenauer Rehbock“
Serviettenknödel / Preiselbeerbirne / Pilze / Salat (ACGLO) 16,80

„Kürbis-Eierschwammerlrisotto“
gebratenes Maishendlbrustfilet / Parmesan (ACGLO) 13,80

„Rindsgulasch vom Ochsenwadi“
Semmelknödel oder Kartoffel (ACGLO) groß 11,80
klein 8,80

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

gebackene Apfelradeln (ACGLO) 6,50
Zimtzucker/ Kürbiskernparfait

Vegetarisch und Vegan

„Eierschwammerl in Most-Paprika-Rahmsauce“

Semmelknödel / Kräuter (AGLO) 14,80

„Gemüse-Eierschwammerlrisotto“

Parmesan / Kräuter / grüner Salat (AGLO) 11,80

„hausgemachte Hartweizengrießnudeln“

Parmesan / Tomaten / Spinat / Knoblauch (AGLO) 10,80

Salate

„Steirischer Backhendlsalat“

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

„Federvieh-Salat“

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

„gebackene Erdäpfeltascherl mit Kürbiskerntopfenfülle“

Kräuterdip / verschiedene Salate (ACG) 10,80

„Pöstlingberger Schafskäse“

Kernöl / Pflücksalat / Tomaten (ACG) 10,80

„Pöstlingberger Ziegenkäse in Kürbiskernpanade“

Blattsalate / Kräuterjoghurt / Erdbeeren (ACGL) 12,70

„Eierschwammerlsalat“

Kernöl / Pflücksalat / Tomaten / Bratkartoffeln (ACGL) 12,80

„großer Salatteller“

Kernöl / Puten-Schinken / Käse / Ei / Bratkartoffeln (ACGL) 9,80

Wirtshausklassiker

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

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

„Mostrahmbeuscherl“ mit Semmelknödel (ACGLO) 9,80

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 Holzpödl 1,50