

Vorspeisen

<i>Avocado- Gewürzlachstimbale auf marinierten Mangos</i>	10,00
<i>Rucola- Muskattraubensalat mit Hirschfilet in Tatakisauce und Nüssen</i>	11,00
<i>Variation aus Kürbis und Wachtel</i>	12,00
<i>Gefüllter Apfel mit Matjestartare und Garnelen</i>	12,00

Salate nach Saison

<i>Gemischte Blattsalate mit Hausdressing</i>	4,10
<i>Erdäpfel- Vogerlsalat</i>	3,90
<i>Gurkensalat</i>	3,20

Suppen

<i>Rindsuppe „Friesacher“ mit 3erlei Einlagen</i>	6,50
<i>Kremschaumsuppe mit roten Rüben und Kaninchen</i>	5,00
<i>Rindsuppe mit Einlage nach Wahl Grießnockerl, Leberknödel, Fleischstrudel Frittaten oder Nudeln</i>	3,60

Vegetarische Gerichte

<i>Spinat- Erdäpfelroulade in rotem Linsenragout</i>	10,00
<i>Kürbisstrudel mit Frischkäsesauce</i>	11,00
<i>Kartoffel mit herbstlichen Couscous gefüllt auf Wasabi- Traubencreme</i>	10,00

Gedeck Euro 1,50 pro Person

Nudelgerichte

Tagliatelle <i>mit Gansl und Williamsbirne</i>	15,00
Frischkäse- Zitronencaramelle <i>in Fenchel- Safranfond und Bachsaibling</i>	15,00

Fischgerichte

Neusiedlerseezander <i>auf Senf- Paprikalinsen und Thymiangnocchi</i>	17,00
Goldbrassenfilet <i>mit cremigen Orangen- Chillinudeln</i>	18,00
Forelle (aus dem Granter) im Ganzen gebraten <i>mit zerlassener Butter und Petersilienerdäpfel</i>	0,50 per dag

Hauptgerichte

½ Bauernente <i>mit Apfelblaukraut, Erdäpfelknödel und Majoransaft`l</i>	18,00
Ausgelöstes Backhendl <i>mit Erdäpfel- Vogerlsalat</i>	13,00
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Petersilienerdäpfel</i>	14,00
Lammkarree <i>mit Ratatouillegemüse und Zwiebelerdäpfel</i>	19,00
Saltim Bocca vom Reh <i>mit glacierten Maroni, Sellerietascherl und Preiselbeerjus</i>	21,00
Schweinesteak (aus der Nuss) <i>auf Prosciutto- Quittenrisotto und Rosmarinsaft`l</i>	15,00

Gedeck Euro 1,50 pro Person

Gerichte von unseren Ochsen

Gustostückerl gekocht

Brustkern <i>im Dill- Bohnenragout und Bouillonerdäpfel</i>	14,00
Tellerfleisch aus der Schemmrippe (durchzogen) <i>mit Wurzelgemüse, Petersilienerdäpfel und frischem Kren</i>	12,00
Gustostückerl „in der Suppe serviert“ <i>(Fragen Sie Ihre Bedienung nach den Stücken des Tages) mit den klassischen Beilagen (Rösterdäpfel, Rahmspinat, Semmelkren und Schnittlauchsauce)</i>	16,00

Gustostückerl geschmort oder gedünstet

Fiakergulasch (aus der Wade) <i>mit Einspänner, Spiegelei, Gurkerl und Semmelknödel</i>	12,00
Esterhazyrostbraten <i>mit Bandnudeln</i>	15,00
In Blaufränkisch geschmorte Fledermaus <i>(vom Schluss des Rinderstummels) mit Salbei- Speckerdäpfel und Ofenfeigen</i>	15,00

Gustostückerl rosa gebraten

Filetsteak in Pfefferbutter gebraten <i>mit Rotweinschalotten und violetten Erdäpfelspalten</i>	26,00
Zwiebelrostbraten (aus der niederen Beiried) <i>mit Rosmarinerdäpfel</i>	17,00
T-Bone Steak (ab 2 Personen) <i>serviert mit Sauce Bernaise, Burgunderjus und Kräuterbutter und gemischte Blattsalate mit Hausdressing</i>	pro Person 30,00

**(Das Beste von unseren Ochsen – ausschließlich aus eigener Landwirtschaft –
30 Tage im Fleischreiferaum gelagert – daher nur solange der Vorrat reicht)**

Gedeck Euro 1,50 pro Person

Desserts

2erlei von der Orange <i>mit Nussstrudel, Eis und Sorbet</i>	8,00
Apfel- Birnentarte <i>mit Mohn- Marzipaneis</i>	7,00
Feigenpudding <i>mit Nougatpraline auf Apfel- Mandelkompott</i>	8,00
Bitterschokoladen-Mandarinentörtchen <i>auf Melonenconfit</i>	8,00
Kaiserschmarrn (Wartezeit ca. 20 min.) <i>mit Zwetschkenröster</i>	
<i>als Hauptspeise</i>	10,00
<i>als Dessert</i>	7,00
2 Stk. Palatschinken <i>mit hausgemachter Marillenmarmelade</i>	7,00
Dreierlei Sorbets nach Art des Hauses	7,00
Eiscoupe "Friesacher"	7,00
Sacher- oder Mohntorte mit Schlag	3,70
Verschiedene Käse aus unserem Klimaschrank	10,00

Über das tägliche **Kuchenangebot**
informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter!
3,70 pro Stück

Digestifs

Bitters

<i>Underberg</i>	3,50
<i>Fernet Branca oder Averna - 2 cl</i>	2,50

Liköre - 4 cl

<i>Baileys Cream</i>	4,50
<i>Cointreau</i>	4,50
<i>Grand Marnier</i>	4,50
<i>Dom Benedictine</i>	4,50

Cognacs - 4 cl

<i>Remy Martin</i>	5,50
<i>Hennessy</i>	5,50
<i>Martell</i>	5,50

Grappa - 4 cl

<i>Grappa Nonino</i>	5,00
----------------------	------

Calvados - 4 cl

<i>Calvados Père Magloire</i>	5,00
-------------------------------	------

Wodka - 4 cl

<i>Wodka Stolichnaya</i>	5,00
--------------------------	------

Gin - 4 cl

<i>Gordons Gin</i>	5,00
--------------------	------

Whiskies - 4 cl

<i>Chivas Regal</i>	6,00
<i>Jack Daniels</i>	6,00
<i>Four Roses</i>	5,00
<i>Ballantines</i>	5,00

Schnäpse und Edelbrände - 2 cl vom Bauern

<i>Vogelbeer</i>	4,50
<i>Obstler</i>	1,80
<i>Marille</i>	2,50

Vom Allerfeinsten – Reisetbauer – 2 cl

<i>Quitte</i>	10,00
<i>Apfel</i>	6,20
<i>Himbeere</i>	12,00
<i>Zwetschke</i>	5,60
<i>Kirsche</i>	7,90
<i>Williamsbirne</i>	7,50