

# Vorspeisen

## **Frierss Prosciutto Castello & Antipasti**

Charantais Melone | Feigensenf | Rotweinzwiebel | Cacci | Parmesan | Oliven (A, H, M)

als Vorspeise 9,90 als Hauptspeise 15,90

zum Gustieren 3,80

## **Mariniertes Lachsforellen Sashimi**

Mandarine | Wasabi (D, L, C)

10,90

## **Bio Gänseleber**

Sellerie | Plaume | Brioche (A, G, L, O)

18,00

# Salate

## **Bunt gemischter Salat**

French Dressing (A, C, E, M)

5,90 | 7,90

## **Caesar Salad**

Rinderfiletspitzen | Parmesan (A, C, G, L, M)

13,90 | 17,90

\*\*\* Gedeck pro. Person 2,50 \*\*\*

*Leines*

# Suppen

## Hausgemachte Rindsuppe

(L)

mit Frittaten 4,90

(A, C, G)

mit Grießnockerl oder Leberknödel 4,90

(A, C, G)

mit Grießnockerl | Leberknödel | Frittaten 5,90

## Rote Rüben-Apfelschaumsuppe

Kren | hausgebeizter Lachs | Prosciuttogrammel

(G, L, O)

5,90

# Zwischengerichte

## Hausgemachte Kärntner Kasnudel

(A, C, G, L)

Gebratener Kopfsalat

10,90 | 14,90

## Hausgemachte Tagliolini

Puttanesca | Mozzarella | Basilikum

(C, A, G, L, O)

12,00 | 16,00

*Leines*

# Steaks aus der Frierss Reifekammer

## Entrecôte von der Beiried

300g 29,00

## Filet vom heimischen Jungrind

200g 29,90 -- 250g 35,00 -- 300g 38,00

### Auf Wunsch mit Gänseleber

8,00

## Beilagen

(C,G, L, O)

Grillgemüse

Parmesan Rosmarinkartoffel

Süßkartoffelcreme

Kräuter-Meaux Senf Butter

# Raffinierte Klassiker

## Wienerschnitzel

mit Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

(A,C)

vom Kärntner Milchkalb 19,90 vom DUROC Freiland Schwein 16,90

## Geschmorte Kalbswade

Erdäpfel | Karotte | Kräutersaitling

(G, L, M, O)

18,90

## Kalbsrahmbeuschel

Serviettenknödel Rahm

(A, C, G, L, M, O)

14,90 | 18,90

*Primo*

# Fisch heimisch & international

## Seeteufel

Süß sauer Kürbis | Prosciutto Castello | Gnocchetti

(A, B, D, E, G, L, O, R)

21,00 | 27,00

## Forellenfilet vom Payer aus Sirnitz

Couscous | Rosa Grapefruit

(B, D, F, G L)

16,00 | 23,00

---

Unsere kleinen Gäste verwöhnen wir kulinarisch  
mit speziellen Kindergerichten ganz nach Ihren Wünschen.

---

*Feines*

# Desserts & hausgemachtes Eis

## **Crème Brulée**

mit hausgemachtem Eis

(C, G)

7,90

## **Café Gourmand**

(A, C, E, G, H)

8,90

## **Red Moon Apfel Sorbet**

3,00 -- Sekt 4,90 -- Champagner 6,00

(O, N)

## **Villacher Torte**

(A, C, H, O)

4,20

## **Cake of the day**

4,00

## **Dessert der Woche**

*Feines*