Friesacher

salzburg

KOMPLETTE SPEISEKARTE

FRIESACHER'S KLASSIKER-MENÜ

Herbstlicher Blattsalat VEGAN
Eingelegter Butternusskürbis, Birne, Oliven & Walnuss-Miso Dressing

Schaumsuppe von der Ofenpaprika
Linsenfalafel & Aioli

Ochsenbouillon
mit einer Einlage nach Wahl (Grießnockerl, Frittaten, Fleischstrudel, Leberknödel)

Ausgelöstes Backhendl
Erdäpfel-Vogerlsalat

Kalbsrahmgulasch
Serviettenknödel & glacierter Brokkoli

Bachsaibling
Geschmorter Hokkaidokürbis, Kresse & Safranrisotto

Rote Rüben Gnocchi VEGETARISCH
Burrata, Rucolapesto & Pinienkerne

Mousse au Chocolat VEGETARISCH
Hollerbeerenkompott

Friesacher's Cremeschnitte VEGETARISCH
Eingekochte Beeren

Topfen-Nougatknödel VEGETARISCH
Haselnussbrösel & Rum-Zwetschken

VORSPEISEN

Unser feiner Klassiker — **15,00 €**
Beef Tartare & Wachtelei, Vitello Tonnato & Kapernbeeren, Jungschweinsülzchen & Schalottenvinaigrette, Erdäpfel-Jungschweinkrokette, Senfmayo & Schnittlauch

Beef Tartare — **19,00 €**
Avocado, Butter, Wachtelei, rote Zwiebeln & Brioche oder Schwarzbrot

Sülzchen vom Jungschwein — **14,00 €**
Vogerlsalat, Gemüsevinaigrette, rote Zwiebeln & Kürbiskernöl

Rote Rüben Tartare VEGAN — **13,00 €**
Senfvinaigrette, Rucolamayo & Rote Rübenchips

GESUND & VITAL

Frisch gepresster Vitaminsaft VEGAN — **7,00 €**
Apfel, Karotte, Zitrone & Olivenöl

Herbstlicher Blattsalat VEGAN — **14,00 €**
Eingelegter Butternusskürbis, Birne, Oliven & Walnuss-Miso Dressing

Avocadosalat mit Pinienkernen VEGETARISCH — **14,00 €**
Caesardressing, Vogerlsalat, Kirschtomaten, Oliven, eingelegte Schalotten & Parmesan

SUPPEN

Ochsenbouillon — **6,00 €**
mit einer Einlage nach Wahl (Grießnockerl, Frittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel)

Schaumsuppe von der Ofenpaprika — **8,00 €**
Linsenfalafel & Aioli

Perlhuhnconsommé — **8,00 €**
Kürbisflan, Kürbisperlen & Junglauch

VEGETARISCHE GERICHTE

Erdäpfel-Bergkäsetascherl VEGETARISCH — **20,00 €**
Blattspinat, Kirschtomate & Salbeibutter

Rote Rüben Gnocchi VEGETARISCH — **19,00 €**
Burrata, Rucolapesto & Pinienkerne

Kürbis-Kichererbsencurry VEGAN — **18,00 €**
Pak Choi, Junglauch & Basmatireis

FISCHGERICHTE

Bachsaibling — **22,00 €**
Geschmorter Hokkaidokürbis, Kresse & Safranrisotto

Lachsforellenfilet — **21,00 €**
Gratinierter Fenchel & Erdäpfel-Junglauchragout

Zanderfilet — **24,00 €**
Erbsenschoten, gebratene Blunz'n & Erdäpfel-Rote Rüben Stampf

Forelle Müllerin oder Forelle Blau — **26,00 €**
Zerlassene Butter & Petersilerdäpfel

FRIESACHER'S KLASSIKER

Ausgelöstes Backhendl — **22,00 €**
Erdäpfel-Vogerlsalat

Wiener Schnitzel vom Kalb — **28,00 €**
Preiselbeeren & Petersilerdäpfel

Fiakergulasch — **23,00 €**
vom Ochsen, Würstl, Spiegelei, Gurkerl & Semmelknödel

Zwiebelrostbraten — **27,00 €**
Röstzwiebeln & Rosmarinerdäpfel

DESSERT

Topfen-Nougatknödel VEGETARISCH — **12,00 €**
Haselnussbrösel & Rum-Zwetschken

Vanille-Panna cotta VEGETARISCH — **9,00 €**
Apfelreduktion & Mandel-Karamellhippe

Espresso-Crème brûlée VEGETARISCH — **10,00 €**
Portweinbirne & Pistazie

Friesacher's Cremeschnitte VEGETARISCH — **7,00 €**
Eingekochte Beeren

Kaiserschmarrn VEGETARISCH — **15,00 €**
karamellisiert, Apfelmus & Zwetschkenröster

Palatschinken VEGETARISCH — **10,00 €**
2 Stück, Hausgemachte Marillenmarmelade

Apfel- oder Topfenstrudel VEGETARISCH — **6,00 €**
Vanillesauce oder Vanilleeis oder Sahne

Sacher- oder Mohntorte VEGETARISCH — **5,00 €**
Schlagobers

3erlei Sorbets VEGAN — **9,00 €**
Zitrone, Ribisel & Passionsfrucht

verschiedene Käsesorten VEGETARISCH — **16,00 €**
Feigensenf & Gebäck