

Aperitif

Reininghaus Jahrgangspils 2020, Fl. 0,33 Liter	€ 4,30
Glas Sekt mit Holundersaft oder Marillenlikör	€ 5,90
Sekt Piccolo	€ 5,60

Gedeck

~ nur Tischweise möglich ~

Aufstrich, Butter, Wurzelspeck und Gebäck	p. P.:	€ 2,90
---	--------	--------

Vorspeisen

Ziegenkäsebällchen im Strudelteig knusprig gebacken mit Kriecherlchutney, Blattsalat	€ 8,80
Rindercarpaccio mit Mohnöl vom Greißl, Parmesan und Toast	€ 11,50
Kalt geräuchertes Lachsforellenfilet mit Honigsenfsoße und Blattsalat	€ 10,50
Gebackene Blunzenradl mit Erdäpfelmayonnaisesalat und Kren	€ 9,50
Kleiner bunter Salatteller	€ 3,90

Aus dem Suppentopf

Klare Rindssuppe mit Einlage nach Wahl hausgemachte Frittaten oder Leberknödel	€ 3,80
Waldviertler Knofl´rahm suppn, mit Croutons	€ 4,50

Waldviertler Karpfen

Yspertaler Karpfenfilet in Graumohn paniert mit Erdäpfelsalat	€ 16,80
Yspertaler Karpfenfilet gebacken mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare	€ 16,50



*Seine Besonderheiten: köstlich und leicht
Sein Fleisch: weiß bis zartrosa, kernig und fettarm
durch langsames wachsen in den Waldviertler Teichen.
Der Geschmack delikat. Durch Filetierung und
Schöpfung nahezu grätenfrei.*

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen. Auf Wunsch bringen wir Ihnen unsere Allergene Speisekarte.



Fische

Yspertaler Lachsforellenfilet natur gebraten mit buntem Gemüse dazu Petersilienerdäpfeln	€ 16,80
Gebackenes Fischfilet (Schollenfilet) mit Erdäpfeln und Sauce Tartare	€ 11,90

Wirtshausklassiker

Bierkrustenbraten <i>~eigentlich schon berühmt~</i> vom Bauch mit zweierlei Knödel, Biersaftl und warmen Krautsalat	€ 13,80
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Schopf mit Waldviertler Knödel und warmen Krautsalat	€ 12,50
Wurzelrahmbraten vom Weißen Scherzel mit Semmelknödel und Preiselbeeren-Pfirsich	€ 15,50
Löwenschmaus, mit Waldviertler Knödel & Sauerkraut Selchfleisch und Schweinsbraten gemischt	€ 13,80
Schnitzel Wiener Art von der Schweinsschale mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat	€ 12,50
Putenschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat	€ 13,50
2 Stück Schweinskoteletts gegrillt als „Taferlteller“ mit Pommes frites und buntem Gemüse	€ 15,80
Bauernkotelett mit hausgemachtem Letscho und Petersilienerdäpfel	€ 15,50

Leichte Gerichte

Schafkäse mit Speck umwickelt, gegrillt auf buntem Blattsalat	€ 10,90
Putenbruststreifen im Kürbiskernmantel gebacken mit Erdäpfel-Blattsalat und Gold prämiertem Kernöl vom Heisler	€ 11,80
Hausgemachte Erdäpfel - Gemüselaibchen gebacken mit Kräuterdip und Blattsalat (vegetarisch)	€ 11,50
Camembert Spieße gebacken, Preiselbeeren und Blattsalat (vegetarisch)	€ 10,90
Gegrillte Putenbrustspieße mit würzigen Braterdäpfeln, Cocktailsauce	€ 11,50
Fruchtiges Gemüsecurry mit Reis (vegan)	€ 10,50

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen. Auf Wunsch bringen wir Ihnen unsere Allergene Speisekarte.



Nur für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre!

Eine halbe Frittaten- oder Backerbsensuppe mit Karottenstreifen und Schnittlauch	€ 2,80
Kleines Putenschnitzel gebacken mit Erdäpfel	€ 6,80
Einspänner Grillwürstel mit Pommes und Ketchup	€ 5,50
Kleines Erdäpfel-Gemüse-Laibchen, mit Salatgarnitur	€ 5,50

Zum Abschluss etwas Süßes

Waldviertler Granitstein ein Graumohnparfait mit Amarena Kirschen und Baileysschaum	€ 8,40
Mohr im Hemd, natürlich hausgemacht, mit Schokoladensauce mit einer Kugel Vanilleeis	€ 6,50 € 7,80
2 Stk. Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade	€ 6,00
Waldviertler Mohntorte mit Schokoladensauce	€ 3,90
Schokomousse Torte mit marinierten Kirschen - unsere Haustorte	€ 3,90
Weinempfehlung: Beerenauslese, Domäne Wachau	1/8 L € 4,50
Bierempfehlung: Schwarze Kuh, Imperial Stout, Gusswerk 1 Fl. 0,33	€ 6,90

...und andere gute Sachen

Wie unsere hausgemachten Torten und Schnitten, finden Sie auf der Kreidetafel im Gastzimmer – oder Sie fragen unsere Servicemitarbeiter.

Mahlzeit!

www.freyswirtshaus.at



Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen. Auf Wunsch bringen wir Ihnen unsere Allergene Speisekarte.