# Suppen und Vorspeisen

## Bärlauchcremesuppe A,C,G 7,20€

mit Croutons

*Wild garlic cream soup with croutons*

## Spargelcremesuppe A,C,G 7,20€

mit Croutons

*Asparagus cream soup with croutons*

## Kraftsuppe vom Rind A,C,G,L

mit Frittaten 5,20€

mit Kaspress- oder Leberknödel 6,20€

*Bouillon with homemade pancake stripes, cheese dumpling or liver dumpling*

## Bärlauchbaguette A,C,G 3,70€

## Gemischter Salat mit Joghurtdressing M,L,G

klein 5,20€

groß 9,90€

## Hirschcarpaccio A,C,G,E,H,M 17,90€

mit Bärlauchbaguette, Olivenöl, Balsamico, Nüssen und Salat

*Deer carpaccio with wild garlic bread, olive oil, balsamic, nuts, salad*

# Frühlingszeit

## Bärlauch Cordon bleu A,C,G 20,90€

gefüllt mit Speck, Bergkäse, Bärlauch und Zwiebel

dazu Pommes frites

*Pork cordon bleu with wild garlic, cheese, bacon, onion and fries*

## Steirisches Spargel Cordon bleu A,C,G 24,90€

Gebackener weißer Spargel im Schinken-Käse Hemd
in Kürbiskernpanade mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare

*Asparagus cordon bleu with parsley potatoes*

# Echt steirisch

## Steirischer Backhendlsalat A,c,G,M,L 15,90€

Bunter Salatteller mit gebackenen Hühnerfilets

*Mixed salad with chicken stripes*

## Ennstaler Kasnocken (würzig!!!) A,C,G,M,L 18,90€

Hausgemachte Spätzle mit Steirerkäse und Salat

*Homemade spaetzle with a special Styrian cheese! and salad*

## ½ Steirisches Backhendl A,C,G,M,L 19,90€

mit gemischtem Salat

*Fried chicken with mixed salad*

## Blutwurstgröstl mit gem. Salat G M,L 17,90€

*Roasted blood sausage with mixed salad*

**Gebackene Blutwurst** A,C,G 16,90€

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare

*Fried blood sausage with parsley potatoes and tartare sauce*

**Gebackener Emmentaler** A,C,G 17,90€

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare

*Fried Emmental-type cheese with parsley potatoes and tartare sauce*

**Ofenfrische Ripperl vom Schwein** G 23,90€

mit Ofenkartoffel, Gemüse, Grillsauce und Sauerrahmsauce

*Spare ribs with baked potato, vegetables and sauce*

# Klassiker

**Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn** A,c,G 19,90€

mit Pommes frites dazu Wildpreiselbeeren

*Pork or chicken Wiener schnitzel, with fries and cranberry sauce*

**Cordon bleu „Klassisch“** A,C,G 20,90€

mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren

*Pork cordon bleu with cheese, bacon and fries*

**Steirisches Cordon bleu vom Schwein** A,c,G 20,90€

in Kürbiskernpanade gefüllt mit Bergkäse, Speck und Kren

mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren

*Pork cordon bleu with cheese, bacon, horseradish and fries*

**Gegrillte Leber** **(glutenfrei)** 19,90€

mit Speck, Zwiebeln, Paprika, Pommes frites und Grillsauce

*Grilled liver with bacon, onions, pepper, fries, homemade sauce*

## Lachsforellenfilet (glutenfrei) D,G 24,90€

mit Petersilienkartoffeln, Ofengemüse und Kräuterbutter

*Salmon trout fillet with parsley potatoes, vegetables and herb butter*

## Flammkuchen A,C,G 15,60€

- mit Speck, Zwiebel und Bergkäse
  *oder*
- mit frischem Gemüse, Zwiebel und Bergkäse
  *oder*
- Diavolo“ mit Chili, Bergkäse, Speck und Zwiebel

*Tarte Flambèe with bacon, onion and cheese or vegetables and cheese or spicy/cheese*

## Gemüse Kartoffel (glutenfrei) G 16,90€

Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip und Grillgemüse

*Baked potato with sour cream and grilled vegetables*

# Der Wirtshausfavorit

## „Bierfriedl Geheimnis“ A,C,G

Hausplatte mit Wiener Schnitzel, Ripperl, Grillwürstel, gebackene Hühnerstreifen, Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce, Pommes frites, Rösti, Gemüse, Kräuterbutter und Grillsauce

*Plate for 2 or 3 with meat, fries, vegetables, baked potato, herb butter*

für 2 Personen 55,90€

für 3 Personen 65,90€

# Süße Ecke

**Hausgemachter Kaiserschmarren** A,C,G 18,90€

mit Apfelmus (Vorfreudezeit ca. 20 Min.)

**Paula-Grogger-Torte** A,C,G,H 4,90€

Haustorte mit Schoko-Creme

*Layer cake with chocolate- cream*

**Topfen-Schwarzbeeren Strudel** A,c,G 6,90€

*Homemade cheese strudel with blackberries*

**Schokoladen Soufflé** A,C,G,H 8,90€

Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Nüssen

*Chocolate souffle with ice cream and nuts*

**Eis Palatschinke** 1 Stk. A,C,G,H 7,90€

*Austrian Crêpe with ice cream*

**Affogato** Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis G 5,10€

# Kaffee & mehr

| | |
|---|---|
| Kleiner/ Großer Brauner | 2,90€/4,20€ |
| Verlängerter | 3,20€ |
| Cappuccino G | 4,50€ |
| Heiße Schokolade (hell oder dunkel) G | 4,50€ |
| Lumumba (Kakao mit Schuss und Sahne) G | 6,60€ |
| Caffé Latte G | 4,90€ |
| Tee mit Zitrone / Schuss | 4,50€/6,00€ |

www.bierfriedl.at #derkultwirt

LANDGASTHOF HOTEL Bierfriedl

## Wir sind ein zertifizierter Partnerbetrieb der AMA GENUSS REGION und kochen unsere Spezialitäten frisch mit folgenden regionalen Rohstoffen:

| | |
|---|---|
| **Fleisch** **Huhn**<br>**Rind**<br>**Schwein**<br>**Leber** | AMA KG Huber<br>Finsterfeichterhof, 8954 Mitterberg-St.Martin, AT-BIO-402<br>AMA KG Steirerglück<br>Kröswang Leber 4xAT |
| **Milch und Milchprodukte** | Ennstal Milch AMA<br>Käse Moosbrugger, A-6841 Mäder, AT-BIO-301 |
| **Eier** | Geflügelhof Familie Baumgartner<br>AMA Gütesiegel Legehennenhaltung 2-AT |
| **Erdäpfel** | Schiefermair L&L Hofproduzenten KG, AMA Gütesiegel |
| **Gemüse** | Schiefermair L&L Hofproduzenten KG, AMA Gütesiegel |
| **Fisch & Wild** | Kröswang Frischelieferant Forelle 4xAT & Hirsch AT |

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:**
A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L=Sellerie, M= Senf, N=Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R=Weichtiere

# Erfrischende Getränke

## Urtaler Fruchtsäfte:

### Mango/Marille/Zwetschke/Johannesbeere/Orange/Apfel

| | | |
|---|---|---|
| Pur | 0,25l | 3,50€ |
| mit Wasser | 0,5l | 4,90€ |
| gespritzt | 0,5l | 5,00€ |

### Gasteiner Mineral

| | | |
|---|---|---|
| Prickelnd | 0,33l | 3,90€ |
| Natur | 0,33l | 3,90€ |
| Prickelnd | 1,0l | 5,50€ |

# Soft Drinks

| | | |
|---|---|---|
| Almdudler | 0,33l | 3,90€ |
| Coca-Cola Zero | 0,33l | 3,90€ |
| Eistee (Pfirsich) | 0,33l | 3,90€ |
| Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi | 0,5l | 5,20€ |
| Red Bull | 0,25l | 4,00€ |
| Soda Zitrone | 0,5l | 4,50€ |

### Hollersaft

| | | |
|---|---|---|
| mit Wasser | 0,5l | 3,90€ |
| gespritzt | 0,5l | 4,20€ |

| | | |
|---|---|---|
| Ski Wasser | 0,5l | 4,20€ |
| Bitter Lemon | 0,25l | 4,50€ |
| Tonic Water | 0,25l | 4,50€ |

# Bier & Wein

| | | |
|---|---|---|
| Schladminger Bier A | 0,3l | 4,10€ |
| Schladminger Bier A | 0,5l | 5,50€ |
| Schlad. Schnee Weiße Bio A | 0,5l | 5,70€ |
| Schladminger BioZwickl A | 0,5l | 5,70€ |
| Edelweiss alkoholfrei A | 0,5l | 5,50€ |
| Spritzer (weiß oder rot) O | 0,25l | 3,50€ |
| Großer Spritzer O | 0,5l | 4,90€ |
| Aperol Spritz mit Weißwein/ Prosecco O | | 5,90€/6,90€ |
| Muskatellerspritzer O | | 5,90€ |
| Lillet Wild Berry O | | 6,90€ |
| Limoncello Spritzer O | | 6,20€ |
| Hugo O | | 5,90€ |
| Hausspritzer (Zwetschgenspritzer) O | | 5,90€ |

**Fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte!**

# Schnäpse & Liköre

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zirben Schnaps | 3,50€ | Averna | 3,90€ |
| Willi | 3,50€ | Frangelico | 3,90€ |
| Obstler | 3,50€ | Baileys G | 3,90€ |
| Vogelbeeren Schnaps | 5,20€ | Berliner Luft | 3,90€ |
| Marillen Schnaps | 3,80€ | Jägermeister | 3,20€ |
| Zwetschgen Schnaps | 3,50€ | Klopfer | 3,20€ |