

friedrich

Warme Küche von 11 bis 14 Uhr und 17 bis 21 Uhr.

UNSER FLEISCH

Das Fleisch für unsere Burger kommt ausschließlich aus der Region.

Das Oberpfälzer Höhen Rotvieh vom Sauer Hof in Moosbach, Limousin vom Bibershof und anderen Höfen aus dem Umland.

Zur Ergänzung unseres Angebotes und um immer wieder ein besonderes Stück Fleisch anbieten zu können kooperieren wir mit der Metzgerei Max aus Hof. Einem der besten Metzger in Deutschland.

Frägt Euren freundlichen Service Mitarbeiter was im Moment auf den Grill kommt.

Tomahawk, Beef Hammer (...echt der Hammer), Brisket, Dry aged Entrecôte...

Den Hirsch bringen uns die Grubers aus Lückenrieth und das Schweinefleisch bekommen wir auch vom Spargelhof Brunner in Weiden.

	€
Mittagsgericht täglich wechselnd	6 - 9

VORSPEISEN

Rinder Carpaccio, Parmesan, Salat Bouquet	8
Gegrillte Garnelen (3 St.) mit Aioli	9
Vorspeisenplatte	13
Gegrillte Garnelen (2 St.), Oliven, Caprese-Spieß, Grillgemüse, Pilze	

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen und Frühlingzwiebeln	5,5
Tagessuppe – bitte fragt Euren freundlichen Service Mitarbeiter	5

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

friedrich

BURGER

Pulled pork Burger auf Laugen-Bun Tomate, Zwiebeln, Gurke, Rucola, hausgemachter Burger-Soße und Honig-Senf-Sauce	9
Klassischer Cheese- oder Hamburger 150 g feinstes Rindfleisch, Tomate, Zwiebeln, Gurke, Salat und hausgemachter Burger-Soße	9
„friedrich“ 150 g Hirschfleisch vom Gruberhof in Lückenrieth gebratene Apfelspalte, Gorgonzolacrème, Tomate, Gurke, Salat	9,5
100% Vegan Schwarze Bohnen, Kichererbsen, Haferflocken und Chiasamen, Salat, rote Zwiebeln, sonnengereiften Tomaten und vegane Mayonnaise	9,5
Pulled Salmon Burger auf dunklem Bun Tomate, Zwiebeln, Gurke, Salat und Wasabi-Mayonnaise	9,5

Unsere Burger servieren wir mit Buns vom Biobäcker Forster aus Windischeschenbach.
Zu jedem Burger gibt's natürlich hausgemachten Coleslaw.

STEAKS

Rinderfilet ca. 220	27
Rumpsteak ca. 200 g	17
Nackensteak vom Strohschwein mit Steirischem Meerrettich und Salat	9
Ribeye oder Entrecôte Sommelier Selection vom Metzger Max ca. 250 g	27
Gegrillter Hirschrücken, Preiselbeerchutney ca. 220 g	17

Weitere Steakspezialitäten und Tagesangebote erfragt bitte beim Service

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

friedrich

FISCH

Ikarimi Lachs	17
Doradenfilet	17
Wildgarnelen (5 St.)	14

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln	3,5
Süßkartoffelpommes	3,5
Pommes Frites	3
Schwarze Pommes	4,5
Grillgemüse nach Saison	3,5
Wakame-Sesam-Salat (zum Fisch)	5
Honig-Senf-Sauce	1
Spicy BBQ Sauce	1
Hausgemachte Aioli	1
Hausgemachte Kräuterbutter	1
Risotto und Pasta des Tages	9

SALATE

Caesars Salad klassisch	8
mit gegrillten Putenbruststreifen	10,5
mit in Knoblauchbutter geschwenkten Garnelen (3 St.)	14,5
Brotsalat mit Rucola, Tomaten, Fetakäse, roten Zwiebeln, Apfelwürfel, Balsamico Dressing	7,5
Salat Pfalzgraf, Honig-Ziegenkäse, Feigen und geröstete Nüsse Feigendressing	11
Salade Nicoise Tomaten, Prinzessbohnen, Paprika, Rote Zwiebeln, Ei, Thunfisch, schwarze Oliven, Sardellenfilets, Vinaigrette	11

Salat und Gemüse beziehen wir hauptsächlich von der Bio-Gärtnerei Steinhilber

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

friedrich

OBERPFÄLZER FLAMMKUCHEN

Crème fraîche, Salat, sonnengetrocknete Tomaten und Schinken 7,5

Vegetarisch mit Salat, sonnengetrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini, Aubergine, Rote Zwiebeln 7,5

DESSERT

Orangencarpaccio mit Ricotta-Honig und Pistazien 6

Schokoladenmousse mit Beeren 6

Parfait nach Saison 5

BROTZEIT ZUM BIER, WEIN ODER EINFACH SO...

- VOH-bazder 5
- Zweierlei Salami mit Brot 5
- Oliven und Parmesanstücke 5

Mit Bauernbrot vom Pinter Otto oder Forster Georg aus Windischeschenbach

Unser Kuchen und Torten sind ausschließlich **hausgemacht**,

Bei Fragen zu Allergenen-Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer