Frellerhof
g'miatlich. gastlich.
WIRT IN PIBERSCHLAG

FÜR SIE GEÖFFNET:
Freitag bis Dienstag ganztägig,
Mi + Do Ruhetag

Ganztägig warme Küche
von 11 – 20 Uhr
Sonntag von 11 – 19 Uhr

Für des sind wir weitum bekannt!

***

Vorweg a Supp'n?

A echte hausgemachte Rindsupp'n
mit selberg'machte Frittaten oder Leberknödel

Knoblauchcremesuppe

Rahmsuppe
mit eingeschnittenem Brot

G'schmackiges aus unserem Holzofen!

Speckknödel mit Ei überbacken ***„aus dem Holzofen"***
mit warmem Krautsalat und Petersilerdäpfel

Schweinsbraten ***„aus dem Holzofen"*** *...des gibt's fast immer!*
mit warmem Krautsalat, Erdäpfel,
Mehl- und Semmelknödel

Selbstgemachter Leberschädel ***„aus dem Holzofen"***
mit warmem Krautsalat und Petersilerdäpfel

g'miatlich.
gastlich.

***

Auf Vorbestellung ab 4 Personen in der Rein

***

Holzofenbrat'l
mit Mehl- und Semmelknödel,
Stöckelkraut und warmem
Krautsalat pro Person

Brat'lmix
mit Schweinsbraten, Speckknödel
und Leberschädel
mit Mehl- und Semmelknödel,
Stöckelkraut und warmem
Krautsalat pro Person

RESERVIERUNGEN
UNTER

✆ 07216 6241
oder 0664 1408367

FÜR SIE GEÖFFNET:
Freitag bis Dienstag ganztägig,
Mi + Do Ruhetag

Zum Einstimmen

Hollerblütenfrizzante „Sagenhaft“ Sagenhaft.
Glas 0,1 l

Campari (3 cl) mit Soda/Orange

Schilerol Spritz

Glas 0,1 l

Unsere Biere

Kaiser Märzen – *frisch gezapft vom Fass!*
Halbe 0,5 l Seiterl 0,3 l

Aus der Flasche

Hofstettner Granitbier 0,33 Fl.
Kaiser Doppelmalz 0,5 Fl.
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb 0,5 Fl.
Edelweiß Weißbier alkoholfrei 0,5 Fl.
Clausthaler alkoholfrei 0,5 Fl.

...für unsere
kleinen Gäste!

***

Kinder Wiener
(vom Schwein)
mit Pommes frites

Alle unsere Speisen
verfeinern wir
mit frischen Kräutern
aus dem hauseigenen
Küchengarten!

Unsere Klassiker
– beliebt und gern gegessen!

Wiener Schnitzel (vom Schwein)
mit Erdäpfel und gemischtem Salat

Cordon bleu (vom Schwein oder Pute)
mit Schinken und Käse gefüllt,
mit Erdäpfel und gemischtem Salat

Gebackenes Putenschnitzel
mit Erdäpfel und gemischtem Salat

Gebackenes Schweinefilet-Schnitzel
mit Erdäpfel und gemischtem Salat

Frittiertes ½ knuspriges Hendl – ***ca. 30 Min. Vorfreude!***
mit Pommes frites und gemischem Salat

Backhendlsalat
Gebackene Hühnerstücke auf grünem Salat,
Kartoffel- und Gurkensalat

Gemischter Salatteller
mit gebratenen Putenstreifen und klassischem Dressing

Gebackender Gouda
mit Erdäpfel und gemischtem Salat

Hausgemachte Gemüselaibchen
mit Kräutersauce, Erdäpfel und gemischtem Salat

Erdäpfel-Nudeln
mit Ei oder Leinöl und gemischtem Salat

Auf Wunsch POMMES FRITES als Beilage

traditionell.
regional.

***

Feiern Sie Ihr Fest bei uns!

***

Im Frellerhof finden Sie für jeden Anlass das richtige Ambiente bis zum Fest für 180 Personen!

TRADITIONELLE GASTSTUBE – 40 Personen

CAFE-RESTAURANT – 75/115 Personen

STÜBERL – 40 Personen

Wein – achterlweise genießen!

Hauswein weiß / rot 1/8 l

Welschriesling
Otto Riegelnegg, Gamlitz Südoststeiermark 1/8 l

Grüner Veltliner Löss
Ludwig Hiedler, Langenlois, Kamptal 1/8 l

Blaufränkisch
Josef Reumann, Deutschkreuz, Mittelburgenland 1/8 l

g'spritzt!

Schilerol Spritz 0,25 l
Kaiserspritzer – Weißwein mit Soda und Holundersirup 0,25 l
Aperol Spritz 0,25 l
G'spritzter weiß / rot 0,25 l

Unser Angebot an Flaschenweinen inden Sie in unserer Weinkarte Fragen Sie uns – wir beraten Sie gerne!

DAZU EIN FRISCHES
BROT & GEBÄCK
von der
Bäckerei Wolfmayr und
Bäckerei Lummerstorfer
aus Helfenberg

Schwarzbrot
Semmerl

Frisch gefischt!

Frisches Zanderfilet natur
mit Erdäpfel, Gemüse, Knoblauchsauce und
gemischtem Salat

Gegrilltes Forellenfilet
mit Gemüse, warmer Kräuterbutter, Erdäpfel und
gemischtem Salat

Für den kleinen Hunger

Berner Würstel
mit Pommes frites, fein garniert

Käsekrainer
mit Semmerl
mit Pommes frites

Schinken-Käse-Toast

1 Paar Frankfurter oder Debreziner
mit Senf, Kren und 1 Gebäck

Portion Pommes frites

g'sund
und guat.
* * *

Schenken Sie kulinarische Genüsse mit unseren Gutscheinen!

***

Für jeden Anlass eine nette Geschenksidee!
Erhältlich bei unseren Mitarbeitern.

Alkoholfreie Getränke

Pago Erdbeere 0,2 Fl.
Apfel- oder Orangensaft 0,25 l
Johannisbeere oder Multivitamin 0,25 l

Coca Cola, Coca Cola light 0,33 Fl.
Fanta, Sprite, Almdudler 0,33 Fl.

Limo gespritzt
... mit Soda auf 0,25 l
... mit Soda auf 0,5 l
... mit Wasser auf 0,25 l
... mit Wasser auf 0,5 l

Montes Mineralwasser
perlend / natürlich / still 0,33 Fl.

WINTERFREUDEN

Das Kerneis ruft!

***

Was gibt es herrlicheres als das
beliebte **„Bratl in der Rein“**
mit einem zünftigen Schnapserl
nach einer ausgiebigen Stockpartie?

EISSTOCKBAHNEN
in unserer Nähe:

Asphalt- und Eisstockanlage der Stockschützen Piberschlag (100 m)
Fischzucht Gabauer Piberschlag (1 km)
Vorderweißenbach (4 km)
Altenschlag (1,5 km)
Neuschlag (2 km)

Gerne organisieren wir
für Sie eine Eisbahn und
den entsprechenden
Abschluss im Frellerhof!

Tel. 07216 / 6241

Dazu ein Kaffee

Cappuccino
Verlängerter

GroßerBrauner
Kleiner Brauner

Julius Meinl

... oder lieber Tee?

DIVERSE SORTEN:

Früchte, Kräuter, Kamille,
Pfefferminz oder schwarzer Tee

Für Langläufer, Schneeschuhwanderer und Naturliebhaber bietet das Mühltal zwischen Vorderweißenbach und Piberschlag herrliche Wintererlebnisse.
Einstieg in die Loipe direkt beim Frellerhof möglich.
Also, schau doch vorbei!

saisonal & siaß

* * *

Was Süßes geht alleweil nu!

Eispalatschinke (1 Stück)
mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers

Schokoguglhupf
mit Vanilleeis

Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel

DER GEHEIMTIPP: Bauernkrapfen

Nehmen Sie sich auch Zeit für ein köstliches Eiserlebnis!

FRAGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE!

CAFÉ – 75 bis 115 Personen

FRELLER-KELLER – 6-25 Personen

BAR – 60 Personen (auf Anfrage)

GASTGARTEN – 60 Personen

Dazu passt ein Most – Prost!

Mischlingsmost
vom Piringerhof Leopold Finner, Linz-Leonding
pur oder g'spritzt 0,5 l
0,3 l

Hochprozentiges zum Drüberstreuen!

Schnaps vom Bauern:
Ang'setzter Nuss 2 cl
Kornbrand, Zwetschke, Apfel, Birne 2 cl
Marillenbrand (Eferding) 2 cl

... oder lieber ein:

Rossbacher 2 cl
Jägermeister 2 cl Fl.
Averna 2 cl
Cherry Brandy 2 cl
Baileys 4 cl

TIPP: Unseren hausgeselchten Freller-Speck gibt es auch zum Mitnehmen!

Frag' einfach den Herbert, unseren Wirt, und such dir ein schönes „Renkerl" aus!

Zur Jause oder zwischendurch!

Brettljause mit allem was dazugehört
mit 1 Brot

Speckjause vom hausgeselchten Freller-Speck
mit 1 Brot

Kalter Schweinsbraten
mit 1 Brot

Hausgemachte Sulz
mit 1 Brot

Essigwurst von der Knacker
mit 1 Brot

Frellers belegtes Brot – fein garniert
Fleischbrot – fein garniert
Speckbrot mit Freller-Speck
Topfenkäs'-Brot
Bratlfett'n-Brot
Vegetarisches Brot

selber g'räuchert

* * *

Frellerhof
g'miatlich. gastlich.
WIRT IN PIBERSCHLAG

FÜR SIE GEÖFFNET:
Freitag bis Dienstag ganztägig,
Mi + Do Ruhetag

Ganztägig warme Küche
von 11 – 20 Uhr

SOMMER, SONNE, AUSFLUGSZEIT!

Machen Sie einen Ausflug ins wunderschöne Mühlviertel und kehren Sie ein bei uns!

Ein besonderer Freizeit-TIPP: „Gemma Sprüche klopfen" – der Kulturwanderweg in Helfenberg! Entlang des Weges können Sie auf 40 Tafeln lustige, ernste, witzige und geistreiche Sprüche lesen – er ist 13,7 km lang, gut markiert und es sind nur 453 Höhenmeter zu bewältigen.
.. oder wandern Sie zur nahegelegenen, berühmten Waldkapelle Maria Rast und nehmen Sie das „Heilige Wasser" mit nach Hause.
...oder besuchen Sie den Windpark Sternwald und bestaunen Sie das 140 m hohe Windkraftwerk bei einer Führung.

Wir freuen uns immer auf Ihren Besuch!

Die Wirtsleut' Helga & Herbert Freller und das Frellerhof-Team

FRELLERHOF – Wirt in Piberschlag
Piberschlag 49, 4184 Helfenberg, Tel. 07216 / 6241, Mobil 0664 / 1408367,
Fax 07216 / 6241, www.gasthaus-freller.at, gasthaus.freller@a1.net