



Restaurant

FÜHRICH

Empfehlung des Hauses | Dish of the day

Rinderfiletsteak mit Chili dazu eine zarte, weiche Ofenkartoffel mit frischen Champignons und fein geschnittenem Lauch – für Herren 190 Gramm 33, für Damen 140 Gramm 26

Glutenfrei

Beef filet steak with chili with a soft baked potato with fresh mushrooms and leek – for men 190g 33, for women 140g 26

Gluten free

Italienische Tagliatelle mit Rinder-Filetspitzen an einer leichten, cremigen Soße 21

Italian Tagliatelle with beef tenderloin tips topped with a light creamy sauce 21

Vegetarisches gelbes Gemüsecurry mit Basmati-Duftreis 15

Vegetarian yellow vegetable curry with basmati fragrant rice 15

Zartes Gulasch vom Kalb mit hausgemachten österreichischen Butternockerl 19

Glutenfrei auf Anfrage

Veal goulash with small austrian dumplings 19

Gluten free on request

„Steirisches Backhendl“ mit fein abgeschmecktem Kartoffel-Vogerlsalat, Kürbiskernen und Kürbisöl 16

„Styrian“ fried Chicken with homemade potato-corn salad 16

Cremiges Bärlauch-Risotto mit Ziegenfrischkäse und aromatischen Kirschtomaten, dazu Blattsalat 13

Glutenfrei

Creamy wild garlic risotto with fresh goat cheese, aromatic cherry tomatoes, served with leaf lettuce 13

Gluten free

Cordon Bleu vom Schwein mit gedünstetem, lockerem Reis und fruchtigen Preiselbeeren 13

Cordon Bleu from pork with steamed rice and fruity cranberries 13

Vorarlberger Käsespätzle mit würzigem Käse und knackig frischem Blattsalat 12

Austrian chees gnocchi with tasty cheese served with fresh crisp lettuce 12

Fein in den Abend starten

Zu unserem Abendgedeck je Person 3,- verwöhnen wir Sie mit einem hauseigenen Aufstrich mit Grüßen aus der Küche, frisches Brot (*auch glutenfrei möglich*) und feinstem Olivenöl

Vorspeisen

Hausgemachte Mini-Grammelknödel mit karamellisiertem Krautsalat und würzigem Pfefferspeck; klein 13 groß 16

Beef Tartar vom Weiderind mit hausgemachter Röstzwiebelbutter, einem weichen Wachtel Ei, Kapernbeeren und frischem Weißbrot; klein 14 groß 16

glutenfrei auf Anfrage

Caesar Salat – goldgelb gebratene Hühnerbrust mit knusprigem Speck auf Salat mit italienischem Parmesan, fein garniert mit knusprigen Croutons; klein 12 groß 14

glutenfrei auf Anfrage

Die Kleine Muh – Knackige Salatherzen mit saftigem Mozzarella und knackigen Babytomaten, mariniert mit einer harmonisch abgestimmten Balsamico-Reduktion 12

Glutenfrei

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten 6

Gluten- & laktosefrei auf Anfrage

Hausgemachte Gulaschsuppe würzig im Geschmack, mit saftigen Fleischstücken 7,40

Glutenfrei auf Anfrage

Feine Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum 6

Glutenfrei

Hauptspeisen

Fangfrischer Tagesfisch – mediterran mit Tomatenfond, knackigen Zucchini und Penne Piccole 23

Glutenfrei auf Anfrage

Geschmorte Ochsenbackerl mit zarten Steckrüben und gebackener Erdäpfelkrustel 22

Glutenfrei auf Anfrage

Wiener Schnitzel vom Milchkalb – das Original – mit fein abgeschmecktem Kartoffelsalat 22

Gluten- & laktosefrei auf Anfrage

Altwiener Tafelspitz mit Rahm-Salatherzen, Erbsen, Rösti, Apfelkren & Schnittlauchsauce 20

Glutenfrei

Wiener Schnitzel vom Schwein mit fein abgeschmecktem Kartoffelsalat 17

Gluten- & laktosefrei auf Anfrage

Führich Beef Burger deluxe – saftig gebraten mit aromatischem Tomaten-Relish, darauf hausgeräucherter Cheddar, Salat, kräftige Zwiebelringe, dazu Süßkartoffel-Pommes 17

Hauptspeisen

Jungschweinebraten – mit heiß geliebtem „Führichknödel“ (Böhmische Art), dazu delikater, warmer Speckkrautsalat und würziger Pfefferspeck 17

Glutenfrei auf Anfrage

Knusprige „Spanferkel-Stelze“ mit Weintraubenkraut und gerösteten Kartoffel-Dukaten 17

Gluten- & laktosefrei

Schinkenfleckerl Natur – einfach ein Klassiker und so gut – mit grünem Salat 13

Laktosefrei

Führich Bratwurst – heiß geliebt – mit warmem Speckkrautsalat, Bratkartoffeln, Senfvariation 15

Gluten- & laktosefrei

Beilagen

Rucola-Salat mit aromatischen Cocktailtomaten und frisch geriebenem Parmesan 7

Frischer Blattsalat – frisch und knackig 5

Österreichischer Kartoffelsalat – selbstgemacht und fein abgeschmeckt 5

Brotkorb – italienisches Focaccia und kräftiges Schwarzbrot 3

Portion fruchtige Preiselbeeren – passen bestens zum Wiener Schnitzel 2

Vegetarischer Genuss

Caesar Salat – Salat mit italienischen Parmesanspänen, dazu knackige Croutons 11

Glutenfrei auf Anfrage

Gemüserisotto – cremiges Risotto mit saisonalem Gemüse und frischem Grana Padano, verfeinert mit Kräutern, dazu gemischter Blattsalat mit Führichs Marinade 15

Glutenfrei, auf Anfrage auch laktosefrei

Tagliatelle – Pasta mit buntem Gemüse und knackigem Blattsalat 15

Dessert

Himmlisch lockerer Kaiserschmarrn aus der Pfanne, mit saftigem Zwetschkenröster 8

(15 Min. Wartezeit)

Crème Brûlée – außen heiß und innen kalt – zarte Vanillecreme mit knackiger Karamellkruste 7

Glutenfrei

Zweierlei vom Wiener Apfelstrudel – verführerischer Apfelstrudel und ein gebackenes Apfelstrudel-Parfait im Blätterteig-Täschchen, mit Vanillesoße und Staubzucker 8

Traumhaft gute Sachertorte – ein Klassiker unter den Mehlspeisen – natürlich mit Schlagobers 5

Vanilleeis mal anders – mit gerösteten Kürbiskernen und schmackhaftem Kürbiskernöl 7

Glutenfrei