


Herzlich Willkommen in unserer Gaststube z'Fritzn


Gerne servieren wir Ihnen von *Montag bis Freitag ab 16.00 Uhr bis 20.00 Uhr*
zusätzlich am *Samstag und Sonntag ab 11.00 Uhr bis 13.00 Uhr*
Schmackhaftes aus unserer Küche

Suppen/ soups

Klare Gemüsesuppe(L) mit Einlage nach Wahl

Fadennudeln(AC), Grießnockerl(AC), hausgemachte Frittaten(ACG)  € 3,50
clear vegetable soup with vermicelli(AC) or semolina dumplings(AC) or homemade sliced pancakes(ACG)

Tiroler Speckknödelsuppe mit 1 Stück Knödel(ACG) und klarer Gemüsesuppe(L) € 4,50
tyrolean bacon soup with 1 dumpling(ACG) and clear vegetable soup(L)

Käse-Press-Knödelsuppe mit 1 Stück Knödel(ACG) und klarer Gemüsesuppe(L) € 4,50
tyrolean cheese soup with 1 dumpling(ACG) and clear vegetable soup(L) 

Tiroler Suppentopf mit frischem Gemüse, Fadennudeln und Würstl (ACL) € 5,50
tyrolean soup pot with fresh vegetables, thread noodles and sausages (ACL)

Tomatencremesuppe (AFG) mit Kräutercroutons(A)  € 4,00
tomato cream soup (AFG) with herb croutons (A)

Frische Salate/ fresh salad



Bauernsalat mit geröstetem Speck- und Schwarzbrotwürfel(A), Zwiebel, Tomaten, Eier(C) € 9,50
farmer's salad with roasted bacon and bread croutons(A), onions, tomatoes, eggs(C)

Backhendlsalat Blattsalat mit gebackenen Hühnerfilets(AC) €12,50
chicken salad mixed salad with baked chicken fillets(AC)


Fitness – Salat Blattsalat mit gegrillten Putenstreifen und hausgemachter Kräuterbutter(G) € 9,50
fitness salad mixed salad with grilled turkey stripes with herb butter(G)

Bunter gemischter Salatteller - variation of salad  klein/small € 3,90
groß/large € 5,90

Bei uns dahoam/ traditional tyrolean meals

- Tiroler Gröstl** mit Spiegelei im Pfandl serviert, dazu Salat(CL) € 9,50
tyrolean hash (groestl) with egg sunny side up served in a pan with salad(CL)
- Käsespätzle** mit würzigem Tiroler Bergkäse, geröstetem Zwiebel, im Pfandl serviert, dazu Salat(ACGL) € 9,50
cheese spätzle with tyrolean mountain cheese, roasted onions served in a pan with salad(ACGL) 
- Tiroler Speckknödel** (ACG) mit 2 Stück Knödel und klarer Gemüsesuppe(L) oder Sauerkraut(L) € 9,00
tyrolean bacon dumpling(ACG) with 2 dumplings and clear vegetable soup(L) or sauerkraut(L)
- Käse-Press-Knödel** (ACG) mit 2 Stück Knödel und klarer Gemüsesuppe(L) oder Sauerkraut (L) € 9,00
tyrolean cheese dumpling(ACG) with 2 dumplings and clear vegetable soup(L) or sauerkraut(L) 
- Bauernomelette** Speckwürfel, würziger Käse, Zwiebel, Tomaten, dazu Petersilkartoffel(CG) € 9,00
farmers omelette bacon, cheese, onions, tomatoes, with parsley potatoes(CG)
- Brettjause** mit feinem Tiroler Speck und Bergkäse (AG), dazu ein Schnapsperl € 8,00
tyrolian snack with bacon and mountain cheese(AG), plus a spirit
- Bunter Wurstsalat** mit Essiggurkel und Käse(G) verfeinert € 6,00
Colorful cold sliced sausage salad refined with pickle and cheese (G)

Die Klassiker/ the classics

- Schnitzel „Wiener Art“** (AC) vom Schwein oder Pute, Petersilkartoffel(G), Preiselbeeren, Salat €12,50
escalope „vienna style“(AC) from pork or turkey, parsley potatoes(G), cranberries, salad
- Tiroler Schnitzel** (ACG) gefüllt mit Speck, Käse und Pilzen, dazu Rösti(A), Preiselbeeren, Salat €15,50
pork „tyrolean style“ (ACG) filled with bacon, cheese and mushrooms, with hash browns(A), cranberries, salad
- Putenschnitzel in Kürbiskernpanier** (ACG) mit Petersilkartoffel, Preiselbeeren, Salat € 14,50
turkey with pumpkin seed (ACG) with parsley potatoes, cranberries, salad
- Hirschbraten** (AFLMO) mit Semmelknödel(ACG) und Apfelrotkraut €16,50
roast venison(AFLMO) with dumplings(ACG) and red cabbage
- Kaiserschmarren** (ACG) frisch aus der Pfanne mit Apfelmus oder Zwetschkenröster € 9,00
sweet sliced pancake(ACG) with apple- or plum sauce 

Vegetarische Gerichte/ vegetarian meals



<i>Penne</i> mit Schafkäse und Blattspinat, frischer Parmesan(ACG) penne with feta cheese and spinach, fresh parmesan(ACG)	€ 9,00
<i>Agnolotti</i> mit Steinpilzen gefüllte Teigtaschen in Chiliöl auf Ruccola, frischer Parmesan(ACG) pastry filled with mushrooms, chilli oil, rocket, fresh parmesan(ACG)	€12,50
<i>Omelette</i> mit Schafkäse und Blattspinat(CG)/ omelette with feta cheese and spinach(CG)	€ 8,00
<i>Omelette</i> mit Tomaten und Mozzarella(CG)/ omelette with tomatoes and mozzarella(CG)	€ 7,50
<i>Gegrilltes Zanderfilet</i> auf Blattspinat dazu Butterkartoffeln(ADG) grilled pike filet with spinach and potatoes(ADG)	€14,50

Steaks und Burger/ steak and burger

Gegrilltes Filetsteak 250g



hausgemachte Kräuterbutter(G), Folienkartoffel, Sauerrahmsauce(G), Grillgemüse grilled fillet steak 205g, homemade herb butter(G), foil potato, sour cream(G), vegetables	€25,00
--	--------

<i>„Burger Tirol“</i> (AFGN) gegrilltes Schweinesteak, Speck, Zwiebel, Tomate, Tiroler Käse(G), Pommes grilled pork steak(AFGN), bacon, onion, tomato and spicy tyrolean cheese(G), chips	€ 9,50
---	--------

<i>„Hot BBQ – Cheese-Burger“</i> (AFGN) faschiertes Rindfleisch, Emmentaler(G), Zwiebel, Tomate, Ruccola und Hot BBQ Sauce(ACGM), Pommes minced beef(AFGN), cheese(G), onion, tomato, arugula and Hot BBQ sauce(ADGM), chips	€ 9,50
--	--------

<i>„Chicken Burger“</i> (AFGN) gegrilltes Hühnerfilet, Ruccola, Tomaten, Zwiebel und feine Cocktailsauce(CM), Pommes grilled chicken (AFGN), arugula, tomato, onion and cocktail sauce(CM), chips	€ 9,50
---	--------

Hausgemachte Pizza/ homemade pizza – auch zum Mitnehmen/also take away

„Margherita“ : Tomaten, Käse/ tomato, cheese(AG) 	€ 8,00
„Diavolo“ : Tomaten, Käse, Pfefferoni, Salami/ tomato, cheese, bell-pepper, salami(AG)	€ 9,90
„Salami“ : Tomaten, Käse, Salami / tomato, cheese, salami (AG)	€ 9,90
„Tyrolienne“ : Tomaten, Käse, Speck, Champignons, Zwiebel, Knoblauch(AG) tomato, cheese, bacon, mushrooms, onions, garlic(AG)	€10,50
„Spinaci“ : Tomaten, Blattspinat, Schafkäse/ tomato, spinach, feta cheese(AG) 	€10,00
„Calzone“ : gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignon(AG)/filled with tomato, cheese, ham and mushrooms(AG)	€10,50
„Charly“ : Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Pfefferoni, scharf (AG) tomato, cheese, ham, salami, mushrooms, bell-pepper, hot (AG)	€10,50
„Prosciutto“ : Tomaten, Käse, Schinken/ tomato, cheese, ham (AG) € 9,50	

Ein krönender Abschluss / Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel (ACFGHL) oder Topfenstrudel (ACFGHL)	€ 3,00
Homemade apple strudel or curd strudel(ACFGHL) mit Sahne (G)/with cream (G)	€ 3,50
mit Vanillesauce(CG)/with vanilla sauce(G)	€ 3,80
mit Vanilleeis (G)/ with vanilla ice cream(G)	€ 3,80
Kleiner Kaiserschmarren (ACG) mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	€ 6,00
Small sliced pancake(ACG) with apple- or plum sauce	
Früchtebecher (G) Gemischtes Eis mit Früchten der Saison	€ 5,00
Mixed ice cream with fresh fruits(G)	
Heiße Liebe (G) (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	€ 5,20
vanilla ice cream with hot raspberries(G)	
Coup Danmark (G) (Vanilleeis mit heißer Schokosauce)	€ 5,00
vanilla ice cream with hot chocolat sauce(G)	
Bananensplit (G) (Vanilleeis mit Schokosauce, Bananen)	€ 5,00
vanilla ice cream with bananas and cream(G)	