

Herzlich Willkommen z'Fritzn!

Lasst euch von unserem Küchen- und Serviceteam verwöhnen.

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir vorwiegend regionale Produkte!

Alle Speisen könnt ihr auch zum Mitnehmen telefonisch unter +43/5357/8222-13 vorbestellen!

Öffnungszeiten Restaurant:

20.12.24 – 06.01.25 / 01.02. – 24.02.25:

täglich geöffnet | Küche 11.00 – 20.30 Uhr

07.01. – 31.01.25/ 25.02. – 30.03.25:

Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Freitag ab 15.30 Uhr | Küche 17.30 – 20.30 Uhr

Samstag bis Montag Küche 11.00 bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 20.30 Uhr

Unsere Lieferanten aus der Region:

- ✓ Familie Moser „Kienbauer“ aus Aschau – Milch
- ✓ Familie Brunner „Brigglhof“ – Frische Forelle und Saibling
- ✓ Firma Sinnesberger – Großhandel für Lebensmittel und Getränke (Käse, Joghurt, Milchprodukte, Frisch Fleisch und Fisch, saisonales Gemüse und Salat)
- ✓ Biohof Marxen aus Westendorf – Hühnereier
- ✓ Weinkellerei Waltschek aus Kirchberg – Fragen Sie nach der Weinkarte
- ✓ Stiegl Getränke & Service GmbH & Co. KG – Fass- und Flaschenbiere, Alkoholfreie Getränke
- ✓ BRAU UNION ÖSTERREICH AG – Flaschenbiere

Suppen

Klare Suppe (L) mit Einlage nach Wahl

Leberspätzle (AC) oder hausgemachte Frittaten (AC)	€ 5,50
1 Stück Käse-Press-Knödel (ACG)	€ 6,50
2 Stück Käse-Press-Knödel (ACG)	€13,00

Tagessuppe (A) € 6,50

Gulaschsuppe mit Gebäck (A) € 8,50

Vorspeisen

Hausgebeizter Seesaibling vom Brigglhof / Honig-Dill-Senf / Gebäck (DMA)	€12,50
Vegetarischer 3erlei Aufstrich / Gebäck (ACFGN)	€ 7,50
Gebackene Champignons (AC) und Sauce Tartar (CM)	€ 8,50

Bunter gemischter Salat € 6,50

- ✓ mit gegrillten Hühnerstreifen / Kräuterbutter(G) €13,50
- ✓ mit 2 Stück Käse-Press-Knödel (ACG) / Sauerrahm-Dip (G) €13,50
- ✓ mit 2 Stück Garnelenspieß (BG) / Asia – Sauce €16,50
- ✓ mit rosagebratener Rinderlende / frischer Parmesan / Kräuterbutter / Gebäck (GA) €19,50

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ (ACG) vom Schwein	€16,50
Hühnerfilet zweierlei in Kürbiskern- und Sesampanade (ACGN)/ Sweet Chili Sauce	€18,50
Cordon bleu (ACG) gefüllt mit Schinken und Käse	€19,50
wahlweise mit Pommes / Reis / Petersilienkartoffeln (G) / Salat	

Pochierte Hühnerbrust/ Weißwein-Risotto/ Pesto (E)	€16,50
Tiroler Gröstl / 2 Stück Spiegelei / Salat (C)	€16,50
Steaktoast (AG)	
Rinderlende / Schweinerücken / Kräuter- Butter/ Speck / Zwiebel Chutney / Salatgarnitur	€19,50
Rumpsteak / Kräuterbutter / Gemüse / Pommes (G)	€24,50
Rinderschmorbraten / Portweinjus/ Butterspätzle/ Speckbohnen (AGLM)	€20,50

Vegetarisch und Fischgerichte

auf der Haut gebratener Seesaibling vom Brigglerhof (D) / Riesling – Risotto / grünes Gemüse	€21,50
Linguine aglio e olio (ABG) / Garnelenspieß / Kirschtomaten	€18,50
Käsespätzle würziger Tiroler Bergkäse / Röstzwiebel / Salat (ACGL)	€14,50
Gemüse – Kartoffel – Gröstl / 2 Stück Spiegelei / Salat (C)	€14,50
Veggi Pasta / Linguine / Jungzwiebel / Kirschtomaten / Erbsenschoten (ACL)	€13,50

Hausgemachte Pizza

„Margherita“: Tomaten/ Mozzarella (AG)	€ 9,50
"Diavolo": Tomaten/ Mozzarella/ Pfefferoni, Salami (AG)	€12,50
„Salami “: Tomaten/ Mozzarella/ Salami (AG)	€12,00
"Tyrolienne": Tomaten/ Mozzarella/ Speck/ Champignons/ Zwiebeln/ Knoblauch (AG)	€13,50
"Spinat“: Tomaten/ Mozzarella/ Blattspinat/ Ziegenkäse (AG)	€12,50
"Charly": Tomaten/ Mozzarella/ Schinken/ Salami/ Champignon/ Pfefferoni/ scharf (AG)	€13,50
"Charly Special": Tomaten/ Mozzarella/ Schinken/ Salami/ Champignons/ Pfefferoni/ Gorgonzola scharf (AG)	€14,00
"Pizza Ugei": Tomaten/ Mozzarella/ Salami/ Gorgonzola/ Paprika/ Pfefferoni (G)	€13,50
“Prosciutto e Funghi“: Tomaten/ Mozzarella/ Schinken/ Champignon (AG)	€12,50
"Tonno“: Tomaten/ Mozzarella/ Thunfisch (ADG)	€12,50
"Frutti di Mare“ „: Tomaten/ Mozzarella/ Meeresfrüchte (ABGR)	€14,00
“Hawaii“: Tomaten/ Mozzarella/ Schinken/ Ananas (AG)	€12,50

Desserts

Schokoladen-Soufflé/ Walnusseis/ Schokosauce/ Sahne (ACFGH)	€ 8,50
Topfen-Nockerl/ Butterbrösel/ Sauerkirschen (ACG)	€ 7,50
Germknödel / Vanillesauce (ACG)	€ 7,50
Apfelstrudel (ACFGHL) / Sahne (G)	€ 6,50
✓ mit Vanillesauce (CG) oder Vanilleeis (G)	€ 7,00
Kaiserschmarren (ACG) frisch aus der Pfanne mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	€14,50
Fürstenschmarren (ACG) frisch aus der Pfanne mit heißen Waldbeeren / Vanilleeis	€15,50
Sorbet Teller mit frischen Früchten (G)	€ 7,00
Heiße Liebe (G) (Vanilleeis mit heißen Waldbeeren / Sahne)	€ 7,00
Nussbecher (Walnusseis / Vanilleeis / Schokoladensauce / Sahne) (GH)	€ 7,00
Coup Danmark (G) (Vanilleeis mit Schokoladensauce / Sahne)	€ 6,50
Eiskaffee (G) (Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis / Sahne)	€ 6,50
Baileys – Becher (G) (Schoko- Vanille – Eis mit Baileys/ Sahne)	€ 6,50
Smarties - Becher (AG) (2 Kugeln Eis, Vanille/Schokolade/Smarties/Sahne)	€ 4,50

Kennzeichnung von Allergenen



A
glutenhaltiges
Getreide



B
Krebstiere



C
Eier



D
Fisch



E
Erdnüsse



F
Soja



G
Milch/Milch-
zucker (Laktose)



H
Schalenfrüchte
(Nüsse)



I
Sellerie



J
Senf



K
Sesam



L
Sulfid/
Schwefeldioxid



M
Lupine



N
Weichtiere

Aperitif

Aperol Spritz (0,25l) (O) mit Weißwein € 5,00	Aperol Spritz mit Sekt	€ 6,50
Aperol Rose (0,25l) (O) mit Syrah Rose		€ 6,90
Hugo (Weiß gespritzt mit Hollundersirup) (O)		€ 4,80
Helga (Weiß gespritzt mit Himbeersirup) (0,25l) (O)		€ 4,80
Mirtillo Spritz (0,25l)		€ 5,70
Mirtillo on the Rocks (4cl)		€ 4,50
Campari Soda (0,3l)		€ 4,00
Campari Orange (0,3l)		€ 6,00
Prosecco Cranberry (0,25l)		€ 5,50
Kir Royal - Prosecco mit Heidelbeerlikör		€ 5,80
Glas Prosecco		€ 3,50
Sekt Orange		€ 4,00
Limoncello Spritz (0,25l) (Limoncello, Prosecco, Soda)		€ 6,50
Lillet Fizz 5cl Lillet blanc 10cl Sodawasser, Zitrone		€ 5,50
Lillet Buck 5 cl Lillet blanc, 10cl Ginger Ale, Zitrone		€ 7,00
Lillet Berry 5 cl Lillet blanc, 10 cl Wild Berry Tonic, Frozen Berries		€ 7,50

Alkoholfreie Getränke

Orange, Zitrone (0,3l), Original Coca-Cola, Spezi (0,3l)		€ 3,30
Orange, Zitrone (0,5l), Original Coca-Cola, Spezi (0,5l)		€ 4,40
Cola Zero (0,33l)		€ 3,80
Rauch Eistee (Zitrone/ Pfirsich) – Almdudler (0,33l)		€ 3,30
Mineralwasser still oder prickelnd (0,33 l)		€ 3,30
Mineralwasser prickelnd (0,7l)		€ 5,50
Soda Zitrone (0,5l)		€ 3,80
Apfelsaft, Johannisbeersaft (Stieglitz)	(0,3l) € 3,50	(0,5l) € 4,50
Flasche Rauch Orange, Multivitamin, Erdbeere, Ananas – Cocos, Marille		(0,2l) € 3,30
Säfte gespritzt Soda	(0,3l) € 3,90	(0,5l) € 4,10
Skiwasser oder Holler gespritzt mit Soda oder Wasser (0,3l)		€ 3,00
Skiwasser oder Holler gespritzt mit Soda oder Wasser (0,5l)		€ 3,70
Red Bull Original (0,25l)		€ 5,00
Schweppes - Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Waters (0,25l)		€ 3,50
Tonic Water – Thomas Henry (0,25l)		€ 5,00

Hauswein – Weingut Waltschek (CGO)

Grüner Veltliner / Zweigelt (1/8 l)	€ 3,50
Grüner Veltliner / Zweigelt (1/4 l)	€ 7,00
Grüner Veltliner / Zweigelt (1/2 l)	€14,00
Gespritzter rot, weiß oder Tiroler Spritzer	€ 3,50
Sommerspritzer	€ 3,00

Bier vom Fass (A)

Stiegl Hell (Pfiff 0,2 l)	€ 3,00
Stiegl Hell (0,3 l) / Radler/sauer (0,3 l)	€ 4,00
Stiegl Hell (0,5 l) / Radler/sauer (0,5 l)	€ 4,50
Stiegl Weisse hell (0,3l)	€ 4,50
Stiegl Weisse hell (0,5l)	€ 5,00
Weizen Cola (0,3l)	€ 4,50
Weizen Cola (0,5l)	€ 5,50
Weizen Sprite (0,5l)	€ 5,50
Zipfer Urtyp (0,3l)	€ 4,50

Flaschenbier (A)

Kaiser Braugold (0,5l)	€ 4,00
Stiegl hell „höllisch gut“ 4,5% (0,5l)	€ 4,00
König Ludwig Weizenbier dunkel (0,5l)	€ 5,20
Gösser – Stiftszwickel hell (0,5l)	€ 6,20
Wieselburger – Schwarzbier (0,5l)	€ 6,20

Stiegl Sport Weisse – Alkoholfrei Weizen (0,5l) € 4,30

Zipfer - Alkoholfrei (0,5 l) € 4,30

Stiegl Freibier (0,33l) € 3,20

Longdrinks

Bacardi Cola oder Whiskey Cola	€ 7,00
Wodka Orange, Wodka Bull, Wodka Lemon	€ 7,50
Malibu Orange	€ 6,30
Passoa (Passionsfrucht Likör) mit Tonic Water	€ 6,50
Passoa (Passionsfrucht Likör) mit Soda Wasser	€ 4,20
Gin Tonic mit Zitrone	€ 6,50
Gin Melon (4 cl Gin, Watermelon)	€ 7,50
Gin Brixx mit Thomas Henry Tonic Water	€14,00

Spirituosen

Obstler, Williams, Marillen Brand, Williams mit Honig, Limoncello 2cl	€ 3,50
Grappa, Zirberl mit Honig, Haselnuss (H), Ramazotti 2cl	€ 3,70
Enzian, Haselnuss-Likör(H), Himbeergeist, Kirschegeist, 2cl	€ 3,70
Baileys (G), Amaretto 2cl, Passoa 4cl, Tequila 2cl, Martini Rosso 2cl	€ 3,50
Tequila Strawberry cream 4cl (G)	€ 4,60
Flügerl, Rüscherl, Wodka weiß, Wodka rot 4cl	€ 4,20
Jägermeister, Fernet, Asbach 2cl, Kräuterlikör, Tschang	€ 3,50
Remy Martin 4cl	€ 5,00
Jack Daniels Whiskey 4cl	€ 5,50
Alte Marille, Alte Pflaume, Alte Kirsche, Weinbrand 2cl	€ 7,50
Jägermeister scharf 2cl	€ 3,70
Tiroler oder Berliner Luft 2cl	€ 3,50

Kaffee – und Teespezialitäten

Verlängerter	€ 3,10	Ristretto	€ 2,40	Irish Coffee	€ 5,40
Espresso	€ 2,60	Großer Brauner	€ 3,90	Espresso Macchiato (G)	€ 2,90
Cappuccino (G)	€ 3,30	Latte Macchiato (G)	€ 4,20	Chococcino (G)	€ 3,20
Heiße Schokolade (G)	€ 3,20	mit Sahne (G)	€ 3,70	Lumbumba (G)	€ 5,20

Portion Tee (Schwarz, Früchte, Kräuter, Kamille, Pfefferminz, Hagebutte, Magenfein, Ingwer Zitrone)	€ 3,00
--	--------

Qualitäts-Weißwein – Weingut Familie Ernst Waltschek

Grüner Veltliner 2023 12% Vol. trocken **23,00 Euro**
Der klassische Österreicher ist am Gaumen pikant und erfrischend

Pinot blanc 2023 13% Vol. trocken **25,00 Euro**
Gelb mit grünem Kern -Feines Duftspiel nach Marille, freche Fruchtaromen, vornehmer Burgunder, angenehme Fruchtwürze mit langem und dichtem Finish.

Sauvignon Blanc 2023 13% Vol. trocken **34,00 Euro**
brillantes helles gelb, angenehme Frucht mit dezenten Aromen

Weißburgunder 2024 10,5% Vol. - süß **31,00 Euro**
In der Farbe ein brillantes Gelb Feinduftig, herausgearbeitete Sortenaromen, exotische Frucht. Bukett mit leichtem Rosinenton, vollmundig mit zarter Edelsüße.

Top oft he lake – Chardonnay Grüner Veltliner 2023 13%vol trocken **33,00 Euro**
Die delikate Frucht von Pfirsich macht dieses Cuvee zu einem Geschmackserlebnis. Am Gaumen frisch und würzig, ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit

Chardonnay Reserve 2021 trocken, 13%vol **35,00 Euro**
Die feurigen Noten von tropischen Früchten und Vanille steigen sofort in die Nase. Schmeckt harmonisch nach Pfirsich, weichen Blütenaromen, ein Hauch von Vanille und Banane im Abgang

Grüner Veltliner Paradise Lake 2022 trocken, 12,5 %vol **30,00 Euro**
Helles strohgelb mit grünen Reflexen, im Bouquet Aromen vom grünen Apfel mit einem Hauch Zitrus. Am Gaumen verspürt man wieder grünen Apfel, leicht exotisch mit einer weichen Säure

Sommertraum – Welschriesling 2023 trocken, 11,5%vol **23,00 Euro**
Helles gelb, Man verspürt eine fruchtige Jugendlichkeit mit dezenten Zitrusanklängen und Zitronenmelisse. Am Gaumen herrliche Aromen, bleibende Fruchtbestandteile mit einer würzigen Säure, gutkonstruierter Abgang nach Grapefruit erinnernd

Blütenmuskateller 2024 halbtrocken, 13%vol helles gelb **31,00 Euro**
unglaublich fruchtig, g'smackig und intensiv präsentiert sich dieser Wein aus einer neuen pilzwiderstandsfähigen (PIWI-) Rebsorte. Hollunderblüte pur mit etwas Litschi mit einem perfekten Säure-Zucker Spiel. Ein eleganter Wein mit verführerischem Charme

Qualitäts-Rotwein – Weingut Familie Ernst Waltschek

Top of the Lake - Blauer Zweigelt 2021 trocken, 13% Vol. Typisches Zweigeltbouquet, Aromen von Herzkirsche, unterlegt mit einer zarten Würze. Am Gaumen weicher Trinkfluss, mit einem angenehmen Tannin	29,00 Euro
Blauer Zweigelt Grande Reserve 2017 trocken, 13,5%vol Dieser sonnengereifte Zweigelt spielt mit einer fein eingebundenen Holz Aromatik mit ausgewogenen Tanninen, samtig mit einem ausbalancierten Köper.	36,00 Euro
St. Laurent Reserve 2017 trocken, 13% Vol. dunkles Rubinrot, in der Nase Vanilleton, am Gaumen dunkle Kirschfrucht	37,00 Euro
Cabernet Sauvignon Reserve 2017, 13,5% Vol. trocken sattes Rubingranat, Aromen nach Brombeere mit einem Hauch Vanille und Edelholz	42,00 Euro
Merlot Reserve 2018 trocken, 14% Dunkles Granatrot - Im Bouquet angenehme Röstaromen mit Cassis- und Mokkanoten, feines Brombeerkonfit. Am Gaumen erkennt man saftige Extrakt Süße, Waldbeere mit Nougat unterlegt, Vanille im Nachhall	40,00 Euro
Syrah Reserve 2017 13,5% Tiefdunkles rot - Dezente Holznoten und das typische beerige Aroma, dezente Anklänge von Pfeffer und Leder.	35,00 Euro
Pinot Noir Reserve 2017 trocken, 13,5% Vol Leuchtendes Rubin Granat - Attraktive Aromen nach Himbeere, ein Hauch von Vanille und Edelholz. Ruhig und harmonisch am Gaumen, mit reifen Tanninen, gute Länge.	31,00 Euro
Grand Cuvee First 2017 13,5% Vol. trocken Blauer Zweigelt, 30% Cabernet Sauvignon 20% Merlot Dieser Cuvee beeindruckt durch das Zusammenspiel der drei Partner, unterlegt mit Nuancen von dunkler Waldbeere und Tabakanklängen	51,00 Euro
Syrah Rose 2022 trocken,12,5% Vol. Brillantes Himbeerrot Intensiver frischer Duft nach Himbeeren und Waldbeeren, frisch und anregend.	28,00 Euro
Pinot Noir Rose 2021 Barrique Qualitätswein, trocken,12%Vol Brillantes, helles Ziegelrot, intensiver Duft nach cremigen Beerenaromen mit anregender feiner Holznoten ausfüllend am Gaumen mit harmonischer Säure, angenehm anhaltendes Finish.	36,00 Euro
Merlot Rose Barrique 2023 trocken, 13,5% Vol - brillantes Orange rosa Eine Aromen-Tiefe, Erdbeernoten, Komplexität von Kräutern und getrockneten Rosen. Ein sehr saftiges und rundes Mundgefühl, Als Rose abgepresst und im neuen 225 Liter Akazienfass ausgebaut	36,00 Euro