

# 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
<b>wahlweise mit Pommes / Reis / Petersilienkartoffeln (G) / Salat</b>	

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

## Vegetarisch und Fischgerichte

auf der Haut gebratener Seesaibling vom <b>Brigglerhof</b> (D) / Riesling – Risotto / grünes Gemüse	€21,50
Linguine aglio e olio (ABG) / Garnelenspieß / Kirschtomaten	€18,50
<b>Käsespätzle</b> würziger Tiroler Bergkäse / Röstzwiebel / Salat (ACGL)	€14,50
<b>Gemüse – Kartoffel – Gröstl</b> / 2 Stück Spiegelei / Salat (C)	€14,50
<b>Veggi Pasta</b> / 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
<b>Kaiserschmarren</b> (ACG) frisch aus der Pfanne mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	€14,50
<b>Fürstenschmarren</b> (ACG) frisch aus der Pfanne mit heißen Waldbeeren / Vanilleeis	€15,50
<b>Sorbet Teller</b> mit frischen Früchten (G)	€ 7,00
<b>Heiße Liebe</b> (G) (Vanilleeis mit heißen Waldbeeren / Sahne)	€ 7,00
<b>Nussbecher</b> (Walnusseis / Vanilleeis / Schokoladensauce / Sahne) (GH)	€ 7,00
<b>Coup Danmark</b> (G) (Vanilleeis mit Schokoladensauce / Sahne)	€ 6,50
<b>Eiskaffee</b> (G) (Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis / Sahne)	€ 6,50
<b>Baileys – Becher</b> (G) (Schoko- Vanille – Eis mit Baileys/ Sahne)	€ 6,50
<b>Smarties - Becher</b> (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**  
Sulfit/  
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

<b>Top of the Lake - Blauer Zweigelt</b> 2021 trocken, 13% Vol. Typisches Zweigeltbouquet, Aromen von Herzkirsche, unterlegt mit einer zarten Würze. Am Gaumen weicher Trinkfluss, mit einem angenehmen Tannin	<b>29,00 Euro</b>
<b>Blauer Zweigelt Grande Reserve</b> 2017 trocken, 13,5%vol Dieser sonnengereifte Zweigelt spielt mit einer fein eingebundenen Holz Aromatik mit ausgewogenen Tanninen, samtig mit einem ausbalancierten Köper.	<b>36,00 Euro</b>
<b>St. Laurent Reserve</b> 2017 trocken, 13% Vol. dunkles Rubinrot, in der Nase Vanilleton, am Gaumen dunkle Kirschfrucht	<b>37,00 Euro</b>
<b>Cabernet Sauvignon Reserve</b> 2017, 13,5% Vol. trocken sattes Rubingranat, Aromen nach Brombeere mit einem Hauch Vanille und Edelholz	<b>42,00 Euro</b>
<b>Merlot Reserve</b> 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	<b>40,00 Euro</b>
<b>Syrah Reserve</b> 2017 13,5% Tiefdunkles rot - Dezente Holznoten und das typische beerige Aroma, dezente Anklänge von Pfeffer und Leder.	<b>35,00 Euro</b>
<b>Pinot Noir Reserve</b> 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.	<b>31,00 Euro</b>
<b>Grand Cuvee First</b> 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	<b>51,00 Euro</b>
<b>Syrah Rose</b> 2022 trocken,12,5% Vol. Brillantes Himbeerrot Intensiver frischer Duft nach Himbeeren und Waldbeeren, frisch und anregend.	<b>28,00 Euro</b>
<b>Pinot Noir Rose</b> 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.	<b>36,00 Euro</b>
<b>Merlot Rose Barrique</b> 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	<b>36,00 Euro</b>