

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:

MO & MI – SA ab 15.30 Uhr – Warme Küche 17.30 – 20.00 Uhr

Sonn- und Feiertage ab 11.00 Uhr - Warme Küche 11.00 – 14.00 Uhr / 17.30 – 20.00 Uhr

Dienstag RUHETAG

Unsere Lieferanten aus der Region:

- ✓ Familie Moser „Kienbauer“ aus Aschau – Milch
- ✓ 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

Kräftige Rindssuppe (L) mit Einlage nach Wahl

Leberspätzle (AC) oder hausgemachte Frittaten (AC)

€ 5,50

Cremige Tagessuppe (A)

€ 6,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirsch / Rohschinken/ Preiselbeer-Melonen-Chutney/ Gebäck (AC)

€14,50

Hausgebeizter Seesäibling / Honig-Dill-Senf / Gebäck (DMA)

€11,50

Vegetarischer 3erlei Aufstrich / Gebäck (ACFGN)

€ 6,50

Gebackene Champignons (AC) und Sauce Tartar (CM)

€ 8,50

Bunter gemischter Salat € 6,50

✓ mit Kirschtomaten – Mozzarella – Spieß / Pesto (GE)

€ 8,50

✓ mit gegrillten Hühnerstreifen / Kräuterbutter(G)

€13,00

✓ mit rosagebratener Rinderlende / frischer Parmesan / Gebäck (GA)

€16,50

Hauptgerichte

| | |
|---|--------|
| Schnitzel „Wiener Art“ (ACG) vom Schwein | €14,50 |
| Hühnerfilet zweierlei in Kürbiskern- und Sesampanade (ACGN)/ Sweet Chili Sauce | €15,50 |
| Cordon bleu (ACG) gefüllt mit Schinken und Käse | €16,50 |
| wahlweise mit Pommes / Reis / Petersilienkartoffeln (G) / Salat | |
| Pochierte Hühnerbrust/ Weißwein-Risotto/ Pesto (E) | €16,50 |
| Steaktoast (AG) | |
| Rinderlende / Schweinerücken / Barbecue+Gorgonzola- Butter/ Zwiebel Chutney / Salatgarnitur | €18,50 |
| Rumpsteak/ Kräuterbutter / Gemüse / Pommes (G) | €23,50 |
| ✓ Whiskey-Pfeffer-Rahm-Sauce gegen Aufpreis | € 4,00 |
| Rindfleisch – Speck – Kartoffel- Gröstl / Spiegelei / Salat (C) | €16,50 |
| Rinderschmorbraten / Portweinjus/ Butterspätzle/ Speckbohnen (AGLM) | €20,50 |

Vegetarisch und Fischgerichte

| | |
|---|--------|
| auf der Haut gebratener Seesaibling (D) / Riesling – Risotto / grünes Gemüse | €19,50 |
| Linguine aglio e olio (AB) / Garnelenspieß / Kirschtomaten | €16,00 |
| Veggi Pasta / Linguine / Jungzwiebel / Kirschtomaten / Erbsenschoten (ACL) | €12,50 |
| Kartoffelroulade mit Spinat-Pilz-Füllung/ Ziegenfrischkäse (ACG) | €12,50 |
| Käsespätzle würziger Tiroler Bergkäse / Röstzwiebel / Salat (ACGL) | €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 Fungi“: 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 |
| Moosbeernocken / Zitronen- Cassis- Sorbet (ACG) | € 8,50 |

Auf Anfrage – wenn es die Zeit erlaubt

| | |
|--|--------|
| Kaiserschmarren (ACG) frisch aus der Pfanne mit Apfelmus | €13,50 |
| Fürstenschmarren (ACG) frisch aus der Pfanne mit heißen Waldbeeren / Vanilleeis | €14,50 |
| 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
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 |
| 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 |
| Glas Prosecco | | € 3,50 |

Alkoholfreie Getränke

Libella Limonaden:

| | | |
|---|---------------|---------------|
| 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 | (0,3l) € 3,50 | (0,5l) € 4,50 |
| Flasche Rauch Orange, Multivitamin, Erdbeere, Ananas – Cocos, Marille | | (0,2l) € 3,30 |
| Stiglitz Limonade Rhabarber-Mirabelle (0,33l/ Fl.) | | € 3,50 |
| 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 oder Wassermelone (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) | € 2,90 |
| Stiegl Hell (0,3 l) / Radler/sauer (0,3 l) | € 3,80 |
| Stiegl Hell (0,5 l) / Radler/sauer (0,5 l) | € 4,30 |
| Stiegl Weisse hell (0,3l) | € 4,30 |
| Stiegl Weisse hell (0,5l) | € 4,80 |
| Weizen Cola (0,3l) | € 4,30 |
| Weizen Cola (0,5l) | € 5,30 |
| Weizen Sprite (0,5l) | € 5,30 |
| Zipfer Urtyp (0,3l) | € 4,30 |

Flaschenbier (A)

| | |
|--|--------|
| Kaiser Braugold (0,5l) | € 3,80 |
| Stiegl hell „höllisch gut“ 4,5% (0,5l) | € 3,80 |
| König Ludwig Weizenbier dunkel (0,5l) | € 5,00 |
| Gösser – Stiftszwickel hell (0,5l) | € 6,00 |
| Wieselburger – Schwarzbier (0,5l) | € 6,00 |

Stiegl Sport Weisse – Alkoholfrei Weizen (0,5l) € 4,10

Zipfer - Alkoholfrei (0,5 l) € 4,10

Stiegl Freibier (0,33l) € 3,00

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 |

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 |
| 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) | | | | | € 2,90 |

Qualitäts-Weißwein – Weingut Familie Ernst Waltschek

Grüner Veltliner 2022 12% Vol. trocken **23,00 Euro**

Der klassische Österreicher ist am Gaumen pikant und erfrischend

Pinot blanc 2019 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 **31,00 Euro**

brillantes helles gelb, angenehme Frucht mit dezenten Aromen

Weißburgunder 2023 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 2020 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, 13,0%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 2021 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 2021 trocken, 11,5% **23,00 Euro**

Helles gelb, Man verspürt eine fruchtige Jugendlichkeit mit dezenten Zitrusanklängen und Zitronenmelisse. Am Gaumen herrliche Aromen, bleibende Fruchtkomponenten mit einer würzigen Säure, gutkonstruierter Abgang nach Grapefruit erinnernd

Qualitäts-Rotwein – Weingut Familie Ernst Waltschek

Syrah Rose 2022 trocken, 12,5% Vol. Brillantes Himbeerrot **26,00 Euro**
Intensiver frischer Duft nach Himbeeren und Waldbeeren, frisch und anregend.

Top of the Lake - Blauer Zweigelt 2021 trocken, 13% Vol. **25,00 Euro**
Typisches Zweigeltbouquet, Aromen von Herzkirsche, unterlegt mit einer zarten Würze.
Am Gaumen weicher Trinkfluss, mit einem angenehmen Tannin

Blauer Zweigelt Grande Reserve 2017 trocken, 13,5%vol **35,00 Euro**
Dieser sonnengereifte Zweigelt spielt mit einer fein eingebundenen Holz Aromatik mit ausgewogenen Tanninen, samtig mit einem ausbalancierten Körper.

St. Laurent Reserve 2017 trocken, 13% Vol **35,00 Euro**
dunkles Rubinrot, in der Nase Vanilleton, am Gaumen dunkle Kirschfrucht

Cabernet Sauvignon Reserve 2017, 13,5% Vol. trocken **41,00 Euro**
sattes Rubingranat, attraktive Aromen nach Him- und Brombeere mit einem Hauch Vanille und Edelholz

Merlot Reserve 2017 trocken, 14% **39,00 Euro**
Dunkles Granatrot - Im Bouquet angenehme Röstaromen mit Cassis- und Mokkanoten, feines Brombeerkonfit. Am Gaumen erkennt man impressive, saftige Extrakt süße, Waldbeere mit Nougat unterlegt, Vanille im Nachhall

Syrah Reserve 2017 13,5% **35,00 Euro**
Tiefdunkles rot - Dezente Holznoten und das typische beerige Aroma, dezente Anklänge von Pfeffer und Leder.

Pinot Noir Reserve 2015 trocken, 13,5% Vol **31,00 Euro**
Leuchtendes Rubin Granat - Attraktive Aromen nach Him- und Brombeere mit einem Hauch von Vanille und Edelholz. Ruhig und harmonisch am Gaumen, mit reifen Tanninen gute Länge, charaktvoller Stil.

Grand Cuvee First 2017 13,5% Vol. trocken **51,00 Euro**
Blauer Zweigelt, 30% Cabernet Sauvignon 20% Merlot
Dieser Cuvee beeindruckt durch das Zusammenspiel der drei Partner, unterlegt mit Nuancen von dunkler Waldbeere und Tabakanklängen