

Restaurant z'Fritzn

Suppen

Rinderbouillon(L) mit Einlage nach Wahl

Faden – Nudeln (AC), Grießnockerl (C), hausgemachte Frittaten (AC), Leberknödel € 3,90

Tomatencremesuppe (G) mit Kräutercroutons(A)



€ 4,50

Käse-Press-Knödel Suppe (ACG) mit 1 Stück Knödel und klarer Rinderbouillon(L)

€ 4,50

Speckknödel Suppe (AC) mit 1 Stück Knödel und klarer Rinderbouillon(L)

€ 4,50

Gulaschsuppe (A) mit Brot (A)

€ 6,50

Frische Salate

Steakfleisch – Salat mit gegrilltem Rindfleisch, Kräuterbutter (G) und Knoblauchbrot €13,90

Backhendlsalat Blattsalat mit gebackenen Hühnerfilets (AC) €12,50

Fitness – Salat Blattsalat mit gegrillten Putenstreifen und hausgemachter Kräuterbutter(G) €10,50

Bunter gemischter Salat-Teller



klein € 4,20

groß € 6,20

Nudelgerichte

Tagliatelle (AG) Salmone(D)

€11,90

Tagliatelle (AG) in Sahnesauce (G), Blattspinat und Kirschtomaten



€ 9,90

Spaghetti (AG) Bolognese (LG)

€ 9,50

Risotto

Risotto mit Meeresfrüchten (GD)und Parmesan

€12,90

Risotto mit Tomaten (G)und Parmesan



€ 9,90

Risotto mit Lachs (GD)und Parmesan


€14,90



Die Klassiker

- Schnitzel „Wiener Art“** (ACG) vom Schwein oder Pute, Pommes(G), Preiselbeeren, Salat €13,50
- Cordon bleu** (ACG) vom Schwein oder Pute mit Schinken und Käse gefüllt,
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Salat €15,50
- Putenschnitzel in Kürbiskernpanier** (ACG) mit Petersilienkartoffeln (G), Preiselbeeren, Salat €14,50
- Tiroler Schnitzel** (ACG) gefüllt mit Speck, Käse und Pilzen, dazu Rösti(A), Preiselbeeren, Salat €16,50

Bei uns dahoam

- Tiroler Gröstl** mit Spiegelei im Pfandl serviert, dazu Salat (CL) €10,90
- Käsespätzle** mit würzigem Tiroler Bergkäse, geröstete Zwiebel, im Pfandl serviert,
dazu Salat (ACGL)  €10,90
- Käse-Press-Knödel** (ACG) mit 2 Stück Knödel und klarer Rinderbouillon(L) oder Sauerkraut (L) € 9,90
- Speckknödel** (ACG) mit 2 Stück Knödel und klarer Rinderbouillon(L) oder Sauerkraut (L) € 9,90
- Kaiserschmarren** (ACG) frisch aus der Pfanne mit Apfelmus oder Zwetschkenröster €12,00

Spezialitäten aus unserer Küche

Auf Vorbestellung (mind. 1 Tag vorher) servieren wir Ihnen gerne

- KALBSHAXN**(M) mit Röstkartoffeln (AGL), Knödel (ACGL) und Rotkraut pro Person €20,00
- SCHWEINSHAXN**(M) mit Röstkartoffeln (AGL), Knödel (ACGL) und Sauerkraut (AGL)
pro Person €17,00

Aus der Pfanne und vom Grill

Leber "Tiroler Art" (LO) geröstete Leber mit Zwiebel und Rotweinsauce, dazu Röstkartoffel	€13,90
Fritzpfandl: Naturschnitzel mit Spiegelei (C), dazu Röstkartoffeln und Gemüse (G)	€14,50
Hirschgulasch (O) mit Spätzle (ACG)/Preiselbeeren/Sahne(G)	€16,50
Hirschbraten (AFGLMO) mit Kartoffelkroketten (ACG) und Apfelrotkraut	€16,50
Jägerpfandl (GLMO) Schweinemedallions in Pilzsauce, dazu Spätzle (ACG) und Speckbohnen	€16,90



Surf and Turf (BG) (160g) Rinderfilet auf Pfannengemüse an Pfeffersauce dazu Garnelenspieß und Kroketten (C)	€24,00
American Steak mit gegrilltem Speck und Tomate(G), Kräuterbutter(G), dazu Grillgemüse und Wedges	€22,90
Pfeffersteak (G) mit Speckbohnen, Pfeffersauce und Pommes	€22,90
Gegrilltes Rumpsteak (M) hausgemachte Kräuterbutter(G), Wedges, Barbecue Sauce(L)	€19,50
Grillteller (Rind/Schwein/Huhn/Grillwurst/Speck), Kräuterbutter(G), Barbecue Sauce (L) und Bauernpommes	€16,50
Hausspieß (Schweinemedallions mit Käse gefüllt im Speckmantel) mit Grillgemüse und Steakpommes, dazu Kräuterbutter (G)	€16,90

Hausgemachte Pizza auch zum Mitnehmen

„ Margherita “: Tomaten, Käse (AG)		€ 8,50
„ Diavolo “: Tomaten, Käse, Pfefferoni, Salami (AG)		€ 9,90
„ Salami “: Tomaten, Käse, Salami (AG)		€ 9,90
„ Tyrolienne “: Tomaten, Käse, Speck, Champignons, Zwiebel, Knoblauch (AG)		€10,50
„ Spinaci “: Tomaten, Blattspinat, Schafkäse (AG)		€10,50
„ Calzone “: gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignon (AG)		€10,50
„ Charly “: Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Pfefferoni, scharf (AG)		€10,50
„ Charly Spezial “: Tomaten, Schinken, Salami, Champignons, Pfefferoni, Gorgonzola (G), scharf (AG)		€11,50
„ Prosciutto “: Tomaten, Käse, Schinken (AG)		€ 9,50
„ Tonno “: Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel (ADG)		€10,50
„ Frutti di Mare “: Tomaten, Käse, Meeresfrüchte (ABGR)		€12,00
„ Hawaii “: Tomaten, Käse, Schinken, Ananas (AG)		€ 9,90
„ Bolognese “: Tomaten, Käse, Faschiertes (AG)		€ 9,90
„ Parma “: Tomaten, Käse, Parmaschinken, Ruccola (AG)		€11,50
„ Formaggi “: Tomaten, 4 Käsesorten (AG)		€10,90

FAMILIENPIZZA 50cm €34,00

die Familienpizza wird in 4 Teile als Salami, Prosciutto, Margherita und Tonno belegt
wir verrechnen für jede Beilagen Änderung 0,70 Euro /Frutti di Mare 2,00 Euro

Burger hausgemacht

- „**Burger Tirol**“ (AFGN) gegrilltes Schweinesteak, Speck, Zwiebel, Tomate, Tiroler Käse(G), Steakpommes €10,00
- „**Hot BBQ – Cheese-Burger**“ (AFGN) faschiertes Rindfleisch, Bacon, Emmentaler(G), Zwiebel, Tomate, Rucola und Hot BBQ Sauce (ACGM), Steakpommes €10,00
- „**Chicken Burger**“ (AFGN) gegrilltes Hühnerfilet, Rucola, Tomaten, Zwiebel und feine Cocktailsauce (CM), Steakpommes €10,00



Desserts

- Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel** (ACFGHL) € 3,90
mit Sahne (G) € 4,00
mit Vanillesauce (CG) oder Eis (G) € 4,20
- Kleiner Kaiserschmarren** (ACG) (mit Apfelmus oder Zwetschkenröster) € 8,00
- Früchtebecher** (G) (Gemischtes Eis mit Früchten der Saison/Frucht Sauce) € 5,50
- Eis- Kaffee** (G) (Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis) € 5,20
- Eisschokolade** (G) (Trinkschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis) € 5,00
- Heiße Liebe**(G) (Vanilleeis mit heißen Himbeeren) € 5,20
- Coup Danmark**(G) (Vanilleeis mit heißer Schokosauce) € 5,50
- Bananensplit**(G) (Vanilleeis mit Schokosauce, Banane) € 5,50
- Baileys - Becher** (AG) (Kaffee- und Schokoeis, Baileys) € 5,50
- Smarties – Becher**(AG) (2 Kugeln Eis Vanille/Schoko /Smarties) € 3,00
Eiswaffel (ACEFGH) – Sahne (G)

Hausgemachten Waffeln (ACG)

- * mit Bananen/ Vanilleeis/ Schokosauce/ Sahne/ Krokant (GE) € 6,00
- * mit Beeren/ Waldbeerensorbet/ Fruchtsauce/Sahne (G) € 6,00
- * mit heißen Kirschen/ Vanilleeis/ Sahne (G) € 6,00
- * mit Zwetschkenröster oder Preiselbeeren € 4,50

Aperitif

Aperol Spritz (0,25l) (o) mit Weißwein € 4,00	Aperol Spritz mit Sekt	€ 5,00
Hugo (Weiß gespritzt mit Hollundersirup)	Helga (Weiß gespritzt mit Himbeersirup) (0,25l) (o)	€ 4,00
Mirtillo Spritz (0,25l)		€ 4,00
Mirtillo on the Rocks (4cl)		€ 3,00
Campari Soda (0,3l)		€ 3,50
Campari Orange (0,3l)		€ 5,00
Prosecco Cranberry (0,25l)		€ 5,00
Lillet Chic 5 cl Lillet classic, 5 cl Sodawasser, 5 cl Ginger Ale, Zitronenscheibe		€ 5,00
Glas Sekt		€ 3,00
Sekt Orange		€ 3,00

Hauswein – Weingut Waltschek (CGO)

Grüner Veltliner / Zweigelt (1/8 l)	€ 2,50
Grüner Veltliner / Zweigelt (1/4 l)	€ 5,00
Grüner Veltliner / Zweigelt (1/2 l)	€10,00
Gespritzter rot, weiß	€ 3,00
Sommerspritzer	€ 2,50

Stiegl - Bier vom Fass (A)

Bier (Pfiff 0,2 l)	€ 2,20
Bier (0,3 l) / Radler/sauer (0,3 l)	€ 3,10
Bier (0,5 l) / Radler/sauer (0,5 l)	€ 3,70
Stiegl Weisse hell (0,3l)	€ 3,50
Stiegl Weisse hell (0,5l)	€ 4,20
Weizen Cola (0,3l)	€ 3,50
Weizen Cola (0,5l)	€ 4,20
Weizen Sprite (0,5l)	€ 4,20
Zipfer Urtyp (0,3l)	€ 3,20

Flaschenbier (A)

Kaiser Braugold (0,5l)	€ 3,50
König Ludwig Weizenbier dunkel (0,5l)	€ 4,20
Gösser – Stiftszwickel hell (0,5l)	€ 4,20
Wieslbürger – Schwarzbier (0,5l)	€ 4,20
Stiegl Sport Weisse – Alkoholfrei Weizen (0,5l)	€ 3,80
Zipfer - Alkoholfrei (0,5 l)	€ 3,50

Alkoholfreie Getränke

Libella Limonaden:

Orange, Zitrone (0,3l), Original Coca Cola, Spezi (0,3l)			€ 2,50
Orange, Zitrone (0,5l), Original Coca Cola, Spezi (0,5l)			€ 3,50
Fl. Cola light oder Cola Zero (0,33l), Almdudler (0,33l)			€ 3,10
Rauch Eistee (Zitrone/ Pfirsich/Rhabarber (0,33l)			€ 3,10
Mineralwasser still, mild oder prickelnd(0,33 l)			€ 2,50
Mineralwasser mild oder prickelnd (1l)			€ 4,80
Apfelsaft, Johannisbeersaft	(0,3l) € 3,00	(0,5l)	€ 5,50
Rauch Orangensaft, Multivitaminsaft, Cranberry, Marille	(0,3l) € 3,00	(0,5l)	€ 5,50
Säfte gespritzt Soda	(0,3l) € 3,20	(0,5l)	€ 3,40
Skiwasser oder Holler gespritzt mit Soda oder Wasser (0,3l)			€ 2,50
Skiwasser oder Holler gespritzt mit Soda oder Wasser (0,5l)			€ 3,20
Red bull Original oder Lemon (0,25l)			€ 3,00
Red bull Organics – Bitter Lemon oder Ginger Ale (0,25l)			€ 3,00
Tonic Water – Thomas Henry (0,25l)			€ 3,00

Spirituosen

Obstler, Williams, Marillen Brand 2cl			€ 3,00
Grappa, Williams mit Honig, Zirberl mit Honig, Marille Honig Haselnuss (H) 2cl			€ 3,20
Haselnussliquer, Himbeergeist, Kirschgeist 2cl			€ 3,50
Baileys (G) 2cl			€ 3,00
Tequila 2cl oder Tequila Strawberry cream (G) 2cl			€ 3,50
Flügerl, Rüscherl, Wodka weiß, Wodka rot 4cl			€ 3,50
Jägermeister, Underberg, Fernet, Metaxa 2cl, Asbach 2cl, Kräuterlikör, Tschang 2cl			€ 3,00
Martini Rosso 2cl			€ 3,50
Jack Daniels Whiskey 4cl			€ 5,00

SPEZIAL:

Alte Marille 2cl			€ 6,50
Jägermeister scharf 2cl			€ 3,00

Longdrinks

Bacardi Cola oder Whiskey Cola			€ 6,50
Wodka Orange, Wodka bull, Wodka Lemon			€ 6,50
Malibu Orange			€ 6,00
Gin Tonic mit Zitrone			€ 6,00
Gin Brixx mit Thomas Henry Tonic Water			€ 9,00

Glühwein oder Jägertee (CGO)

Glühwein 1 l rot oder weiß	€ 17,50
Glühwein ½ l rot oder weiß	€ 9,00
Glühwein ¼ l rot oder weiß	€ 4,50
Jägertee ¼ l	€ 5,00

Kaffee – und Teespezialitäten

Verlängerter	€ 2,70	Ristretto	€ 2,20	Irish Coffee	€ 5,00
Espresso	€ 2,20	Großer Brauner	€ 3,50	Espresso Macchiato (G)	€ 2,50
Cappuccino (G)	€ 2,90	Latte Macchiato	€ 3,20	Chococcino (G)	€ 2,50
Heiße Schokolade (G)	€ 2,40	mit Sahne (G)	€ 2,90	mit Rum (G)	€ 4,50
Portion Tee (Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Hagebutte, Magenfreund, Ingwer Zitrone) € 2,50					

Zu unseren Kaffee- und Teespezialitäten servieren wir Kaffeemilch(G) und Milka Naps (AGH)

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würstchen, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nonnenoisette, Müsli, Schokolade, Karamell, Auf-laufe, Quark, Kartoffelspüße, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken / Frucht- / Instantdrink



SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbröt, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brüh-, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Krackerbrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksklößen, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saftsaucen, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünem

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstchen, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigsüße



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunisse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldför), Joghurt, Käse, Nasir, Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sporternährung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diätdrinks, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamare, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würstchen, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate