

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:

Dienstag Ruhetag

Montag & Mittwoch bis Samstag ab 15.30 Uhr | Küche 17.30 – 20.30 Uhr

Sonntag 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 „Briggldhof“ – Frische Forelle
- ✓ Firma Sinnesberger – Großhandel für Lebensmittel und Getränke
(Käse, Joghurt, Milchprodukte, Frisch Fleisch und Fisch, saisonales Gemüse und Salat))
- ✓ 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) / Grießnockerl	€ 6,00
1 Stück Käse-Press-Knödel (ACG)	€ 7,00
2 Stück Käse-Press-Knödel (ACG)	€14,00

Tagessuppe (A)	€ 7,00
----------------	--------

Vorspeisen

Geräucherte Forelle vom Briggldhof / Honig-Dill-Senf / Gebäck (DMA)	€13,50
Thunfisch – Wrap (AD)	€10,50
Tomaten-Mozzarella / Balsamico-Dressing / Gebäck (AC)	€ 9,50
Gebackene Champignons (AC) und Sauce Tartar (CM)	€ 9,50

Bunter gemischter Salat € 6,50

- ✓ mit gegrillten Hühnerstreifen / Kräuterbutter(G) €14,00
- ✓ mit 2 Stück Käse-Press-Knödel (ACG) / Sauerrahm-Dip (G) €14,00
- ✓ mit 2 Stück Garnelenspieß (BG) / Süß-Sauer-Sauce €16,50

Tagliata Roastbeef/ Rucola / frischer Parmesan / Kräuterbutter / Balsamico (GA)	€24,50
---	--------

Hauptgerichte

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

Steaktoast (AG)

Roastbeef / Kräuter- Butter/ Speck / Zwiebel Chutney / Salatgarnitur	€24,50
Jägerpfandl / Schweinemedallions / Pilzsauce / Speckbohnen / Spätzle (ACG)	€21,50
Hauspfeiß / Schweinemedallions mit Käse gefüllt im Speckmantel / Grillgemüse / Pommes(G)	€20,50
Chicken Wrap / Hühnerfilet gebacken / Mix Salat/ Süß-Sauer-Sauce / Pommes	€16,50

Vegetarisch und Fischgerichte

auf der Haut gebratener Seesaibling (D) / Riesling – Risotto / Gemüse der Saison	€22,50
Linguine aglio e olio (ABG) / Garnelenspieß / Kirschtomaten	€18,50
Veggi Pasta / Linguine / Gemüse der Saison (ACL)	€14,50
Käsespätzle würziger Tiroler Bergkäse / Röstzwiebel / Salat (ACGL)	€16,00
2 Stk. Pressknödel / Sauerkraut (ACG)	€14,50

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
Apfelstrudel oder Topfen-Himbeerstrudel (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
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 € 6,20	Aperol Spritz mit Sekt	€ 6,80
Aperol Rose (0,25l) (O) mit Syrah Rose		€ 6,50
Hugo (Weiß gespritzt mit Holler) (O) oder Helga (Weiß gespritzt mit Himbeersirup) (0,25l) (O)		€ 5,00
Mirtillo Spritz (0,25l) 4cl Mirtillo / Bitter Lemon		€ 7,00
Mirtillo on the Rocks (4cl)		€ 4,50
Campari Soda (0,3l)		€ 4,00
Campari Orange (0,3l)		€ 7,00
Prosecco Cranberry (0,25l)		€ 5,50
Kir Royal - Prosecco mit Heidelbeerlikör		€ 6,00
Glas Prosecco		€ 3,50
Sekt Orange		€ 4,30
Limoncello Spritz (0,25l) (Limoncello, Prosecco, Soda)		€ 7,50
Lillet Fizz 4cl Lillet blanc, Sodawasser, Zitrone		€ 6,50
Lillet Buck 4 cl Lillet blanc, 20cl Ginger Ale, Zitrone		€ 7,00
Lillet Berry 4 cl Lillet blanc, 20 cl Wild Berry Tonic, Frozen Berries		€ 8,00

Alkoholfreie Getränke

Orange, Zitrone (0,3l), Original Coca-Cola, Spezi (0,3l)		€ 3,50
Orange, Zitrone (0,5l), Original Coca-Cola, Spezi (0,5l)		€ 4,70
Cola Zero (0,33l)		€ 3,80
Rauch Eistee (Zitrone/ Pfirsich) – Almdudler (0,33l)		€ 3,50
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) € 5,00
Flasche Rauch Orange, Multivitamin, Erdbeere, Ananas – Cocos, Marille		(0,2l) € 3,50
Säfte gespritzt Soda	(0,3l) € 4,00	(0,5l) € 5,00
Flasche Stieglitz Rhabarber – Mirabelle (0,33l)		€ 3,50
Skiwasser oder Holler gespritzt mit Soda oder Wasser (0,3l)		€ 3,00
Skiwasser oder Holler gespritzt mit Soda oder Wasser (0,5l)		€ 4,00
Red Bull Original (0,25l)		€ 5,00
Schweppes - Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Waters (0,25l)		€ 4,20
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)	€ 5,00
Stiegl Weisse hell (0,3l)	€ 4,50
Stiegl Weisse hell (0,5l)	€ 5,50
Weizen Cola (0,3l)	€ 4,50
Weizen Cola (0,5l)	€ 6,00
Weizen Sprite (0,5l)	€ 6,00
Zipfer Urtyp (0,3l)	€ 5,00

Flaschenbier (A)

Kaiser Braugold (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)	€ 4,50
---	--------

Zipfer - Alkoholfrei (0,5 l)	€ 4,30
------------------------------	--------

Stiegl Freibier (0,33l)	€ 3,50
-------------------------	--------

Longdrinks

Bacardi Cola	€ 7,00	Whiskey Cola	€ 8,00
Wodka Orange, Wodka Bull, Wodka Lemon			€ 8,00
Malibu Orange			€ 6,50
Passoa (Passionsfrucht Likör) mit Tonic Water			€ 7,00
Passoa (Passionsfrucht Likör) mit Soda Wasser			€ 5,00
Gin Tonic mit Zitrone			€ 7,00
Gin Brixx mit Thomas Henry Tonic Water			€14,00

Spirituosen

Obstler, Williams, Marillen Brand, Williams mit Honig	€ 3,50
Limoncello 4cl	€ 3,50
Grappa, Zirberl mit Honig, Haselnuss (H)	€ 3,70
Ramazotti 4cl	€ 3,70
Enzian, Haselnuss-Likör(H), Himbeergeist, Kirschgeist, 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	€ 4,20
Wodka weiß, Wodka rot 4cl	€ 3,50
Jägermeister, Fernet, Asbach 2cl, Kräuterlikör, Tschang	€ 3,50
Remy Martin 4cl	€ 9,00
Jack Daniels Whiskey 4cl	€ 5,50
Alte Marille, Alte Pflaume, Alte Kirsche, Weinbrand 2cl	€10,00
Jägermeister scharf 2cl	€ 3,70
Tiroler oder Berliner Luft 2cl	€ 3,50

Kaffee – und Teespezialitäten

Verlängerter	€ 3,10	Ristretto	€ 2,40	Espresso	€ 2,60
Großer Brauner	€ 4,20	Cappuccino (G)	€ 3,50	Espresso Macchiato (G)	€ 2,90
Latte Macchiato(G)	€ 4,50	Chococcino (G)	€ 3,70		
Heiße Schokolade (G)	€ 3,50	mit Sahne (G)	€ 4,00		
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 Fruchtkomponenten mit einer würzigen Säure, gutkonstruierter Abgang nach Grapefruit erinnernd

Blütenmuskateller 2024 halbtrocken, 13%vol helles gelb 31,00 Euro

unglaublich fruchtig, g'schmackig 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. **29,00 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 **36,00 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. **37,00 Euro**
dunkles Rubinrot, in der Nase Vanilleton, am Gaumen dunkle Kirschfrucht

Cabernet Sauvignon Reserve 2017, 13,5% Vol. trocken **42,00 Euro**
sattes Rubingranat, Aromen nach Brombeere mit einem Hauch Vanille und Edelholz

Merlot Reserve 2018 trocken, 14% **40,00 Euro**
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

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

Pinot Noir Reserve 2017 trocken, 13,5% Vol **31,00 Euro**
Leuchtendes Rubin Granat - Attraktive Aromen nach Himbeere, ein Hauch von Vanille und Edelholz.
Ruhig und harmonisch am Gaumen, mit reifen Tanninen, gute Länge.

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

Syrah Rose 2022 trocken, 12,5% Vol. Brillantes Himbeerrot **28,00 Euro**
Intensiver frischer Duft nach Himbeeren und Waldbeeren, frisch und anregend.

Pinot Noir Rose 2021 Barrique Qualitätswein, trocken, 12%Vol **36,00 Euro**
Brillantes, helles Ziegelrot, intensiver Duft nach cremigen Beerenaromen mit anregender feiner
Holznoten ausfüllend am Gaumen mit harmonischer Säure, angenehm anhaltendes Finish.

Merlot Rose Barrique 2023 trocken, 13,5% Vol - brillantes Orange rosa **36,00 Euro**
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