

# **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:**

**19.12.25 bis 06.01.26 täglich ab 11.00 Uhr / Küche 11.00 – 14.00 Uhr und 16.00 – 20.30 Uhr**

**ab 06.01.26: Di Ruhetag**

**Montag/Mittwoch – Sonntag ab 15.30 Uhr | warme Küche 16.00 bis 20.30 Uhr  
im Jänner & Februar je nach Schneelage Sa/So/Mo zusätzlich warme Küche von 11–14 Uhr**

## **Suppen**

### **Klare Suppe (L) mit Einlage nach Wahl**

Leberspätzle (AC) oder hausgemachte Frittaten (AC) / Grießnockerl	€ 6,50
1 Stück Käse-Press-Knödel (ACG)	€ 7,00
2 Stück Käse-Press-Knödel (ACG)	€14,00
Tagessuppe (A)	€ 7,00

## **Vorspeisen**

Tomaten-Mozzarella / Balsamico-Dressing / Gebäck (AC)	€ 9,50
Geräucherte Forelle / Honig-Dill-Senf / Gebäck (DMA)	€14,00
Gebackene Champignons (AC) und Sauce Tartar (CM)	€10,50

## **Bunter gemischter Salat** € 6,50

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

## **AUF VORBESTELLUNG mind. 1 Tag im Voraus:**

Ab 2 Personen SCHWEINSHAXN (M) / Röstkartoffeln (AGL), Knödel (ACG) und Sauerkraut(L)

pro Person	€19,50
Schweine Ripperl / Pommes / Maiskolben (FG)	pro Person €18,50

## 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	
extra Sauce (Pfeffersauce oder braune Sauce)	€ 4,50
Chicken Wrap / Hühnerfilet gebacken / Mix Salat/ Süß-Sauer-Sauce / Pommes (ACG)	€16,50
Schweinerückensteak / Spiegelei / Röstkartoffeln / Gemüse (C)	€ 22,50
Hausspieß / Schweinemedaillons mit Käse gefüllt im Speckmantel / Grillgemüse / Pommes(G)	€23,50
Rumpsteak / Kräuterbutter / Grillgemüse / Pommes (G)	€24,50
Rinderschmorbraten / Rotkraut / Spätzle (AGLM)	€24,50

## 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 (ACGL)	€16,00

## Hausgemachte Pizza

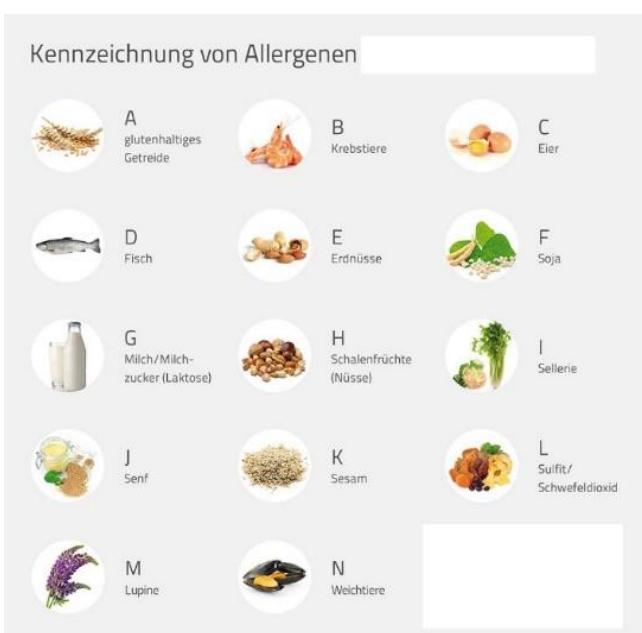
„Margherita“: Tomaten/ Mozzarella (AG)	€10,00
„Diavolo“: Tomaten/ Mozzarella/ Pfefferoni, Salami (AG)	€13,00
„Salami “: Tomaten/ Mozzarella/ Salami (AG)	€12,50
„Tyrolienne“: Tomaten/ Mozzarella/ Speck/ Champignons/ Zwiebeln/ Knoblauch (AG)	€14,00
„Spinat“: Tomaten/ Mozzarella/ Blattspinat/ Ziegenkäse (AG)	€13,00
„Charly“: Tomaten/ Mozzarella/ Schinken/ Salami/ Champignon/ Pfefferoni/ scharf (AG)	€14,00
„Charly Special“: Tomaten/ Mozzarella/ Schinken/ Salami/ Champignons/ Pfefferoni/ Gorgonzola scharf (AG)	€14,50
„Pizza Ugei“: Tomaten/ Mozzarella/ Salami/ Gorgonzola/ Paprika/ Pfefferoni (G)	€14,00
„Prosciutto e Fungi“: Tomaten/ Mozzarella/ Schinken/ Champignon (AG)	€13,00
„Tonno“: Tomaten/ Mozzarella/ Thunfisch (ADG)	€13,50
„Frutti di Mare“ „: Tomaten/ Mozzarella/ Meeresfrüchte (ABGR)	€14,50
„Hawaii“: Tomaten/ Mozzarella/ Schinken/ Ananas (AG)	€13,00

## Desserts

Schokoladen-Soufflé/ Walnusseis/ Schokosauce/ Sahne (ACFGH)	€ 8,50
Topfen-Nockerl/ Butterbrösel/ Sauerkirschen (ACG)	€ 7,50
Apfelstrudel oder Topfen-Himbeerstrudel (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>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

## 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))
- ✓ 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



## 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)		€ 3,80
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 Stiglitz Rhabarber – Mirabelle (0,33l)		€ 3,70
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 oder weiß	€ 4,00
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)	€ 5,00
König Ludwig Weizenbier dunkel (0,5l)	€ 5,50
Gösser – Stiftszwickel hell (0,5l)	€ 6,50
Wieselburger – Schwarzbier (0,5l)	€ 6,50
<i>Stiegl Sport Weisse – Alkoholfrei Weizen (0,5l)</i>	€ 5,40
<i>Zipfer - Alkoholfrei (0,5 l)</i>	€ 4,80
<i>Stiegl Freibier (0,33l)</i>	€ 3,50

## Alkoholische Heißgetränke

Glühwein 1/4l	€ 4,50
Jägertee 1/4l	€ 6,00

## Longdrinks

Bacardi Cola	€ 7,00	Whiskey Cola	€ 8,50
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, Passoal 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

<b>Grüner Veltliner</b> 2024 12% Vol. trocken	<b>23,00 Euro</b>
Der klassische Österreicher ist am Gaumen pikant und erfrischend	
<b>Pinot blanc</b> 2023 13% Vol. trocken	<b>25,00 Euro</b>
Gelb mit grünem Kern -Feines Duftspiel nach Marille, freche Fruchtaromen, vornehmer Burgunder, angenehme Fruchtwürze mit langem und dichtem Finish.	
<b>Sauvignon Blanc</b> 2023 13% Vol. trocken	<b>34,00 Euro</b>
brillantes helles gelb, angenehme Frucht mit dezenten Aromen	
<b>Weißburgunder</b> 2024 10,5% Vol. - süß	<b>31,00 Euro</b>
In der Farbe ein brillantes Gelb Feinduftig, herausgearbeitete Sortenaromen, exotische Frucht. Bukett mit leichtem Rosinenton, vollmundig mit zarter Edelsüße.	
<b>Top oft he lake – Chardonnay Grüner Veltliner</b> 2023 13%vol trocken	<b>33,00 Euro</b>
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	
<b>Chardonnay Reserve</b> 2023 trocken, 13%vol	<b>35,00 Euro</b>
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	
<b>Grüner Veltliner Paradise Lake</b> 2023 trocken, 12,5 %vol	<b>30,00 Euro</b>
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	
<b>Sommertraum – Welschriesling</b> 2024 trocken, 11,5%vol	<b>23,00 Euro</b>
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	
<b>Blütenmuskateller</b> 2024 halbtrocken, 13%vol helles gelb	<b>31,00 Euro</b>
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

<b>Top of the Lake - Blauer Zweigelt</b> 2023 trocken, 13% Vol.	<b>29,00 Euro</b>
Typisches Zweigeltbouquet, Aromen von Herzkirsche, unterlegt mit einer zarten Würze. Am Gaumen weicher Trinkfluss, mit einem angenehmen Tannin	
 <b>Blauer Zweigelt Grande Reserve</b> 2020 trocken, 13,5%vol	<b>36,00 Euro</b>
Dieser sonnengereifte Zweigelt spielt mit einer fein eingebundenen Holz Aromatik mit ausgewogenen Tanninen, samtig mit einem ausbalancierten Körper.	
 <b>St. Laurent Reserve</b> 2019 trocken, 13% Vol.	<b>37,00 Euro</b>
dunkles Rubinrot, in der Nase Vanilleton, am Gaumen dunkle Kirschfrucht	
 <b>Cabernet Sauvignon Reserve</b> 2019, 13,5% Vol. trocken	<b>42,00 Euro</b>
Sattes Rubingranat, Aromen nach Brombeere mit einem Hauch Vanille und Edelholz	
 <b>Merlot Reserve</b> 2018 trocken, 14%	<b>40,00 Euro</b>
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>Syrah Reserve</b> 2017 13,5%	<b>35,00 Euro</b>
Tiefdunkles rot - Dezente Holznoten und das typische beerige Aroma, dezente Anklänge von Pfeffer und Leder.	
 <b>Pinot Noir Reserve</b> 2017 trocken, 13,5% Vol	<b>31,00 Euro</b>
Leuchtendes Rubin Granat - Attraktive Aromen nach Himbeere, ein Hauch von Vanille und Edelholz. Ruhig und harmonisch am Gaumen, mit reifen Tanninen, gute Länge.	
 <b>Grand Cuvee First</b> 2017 13,5% Vol. trocken	<b>51,00 Euro</b>
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>Syrah Rose</b> 2024/25 trocken, 12,5% Vol. Brillantes Himbeerrot	<b>28,00 Euro</b>
Intensiver frischer Duft nach Himbeeren und Waldbeeren, frisch und anregend.	
 <b>Pinot Noir Rose</b> 2021 Barrique Qualitätswein, trocken, 12%Vol	<b>36,00 Euro</b>
Brillantes, helles Ziegelrot, intensiver Duft nach cremigen Beerenaromen mit anregender feiner Holznoten ausfüllend am Gaumen mit harmonischer Säure, angenehm anhaltendes Finish.	
 <b>Merlot Rose Barrique</b> 2023 trocken, 13,5% Vol - brillantes Orange rosa	<b>36,00 Euro</b>
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	