



# KOCHEN MIT HERZ, HAND UND VERSTAND

Neben Gemütlichkeit und Gastfreundschaft sind für uns  
Frische und Qualität von besonderer Bedeutung.  
Aus regionalen, hochwertigen Produkten zaubern wir ausgesuchte, rustikale  
Leckerbissen und sorgen so für eine genussvolle Auszeit vom Alltag.

Zurücklehnen, auftanken, genießen!

Wir heißen Sie im Fronhof herzlich willkommen!

## EINE KLEINIGKEIT VORWEG ODER ZUM BIER

### Unser warmes Landbrot der Bäckerei Hinkel aus Düsseldorf

mit Hausdip, Grammerlschmalz und Verhackertem

8,50 €

### Tiroler Schinkenbrett

14,50 € p.P.

### hausgemachtes Kalbfleischpflanzerl

mit Preiselbeersenf

5.50 €

### Kitzbüheler Jausenbrett

mit allerlei Schmankerln

ab 3 Personen

14,50 € p.P.

Alle unsere Wurst- und Schinkenspezialitäten, Schmalz und Verhackertes  
sind von der Metzgerei Huber in Kitzbühel



## VORSPEISEN

### UNSER KLASSIKER

#### Gambas al Ajillo

mit Knoblauch und Chilli in Olivenöl gebraten, dazu Sauce Rouille

17,50 €

#### Gebeitzte Lachstranche

mit Parmesan-Mohncrunch, Kräutertopfen und Bergkäserösti

18,50 €

#### Kalbstatar

mit Krustentiermayonaise, Knuspergarnele, Wakamé  
und Kräutersalat

24,50 €

#### Gebackener Ziegenfrischkäse

Ribiselkompott und gebrannte Kürbiskerne

15,50 €

## SUPPEN

#### Steirische Maronensuppe

mit Stangensellerie und Schlagobers

9,50 €

#### Klassische Fritattensuppe

mit reichlich Einlage

8,50 €

## HAUPTSPEISEN

### Hausgemachte Spinatknödel

mit Parmesan, Rahmschwammerln und Beilagensalat

21,50 €

### Käse-Spätzle in der Pfanne serviert

mit geschmolzenen, gerösteten Zwiebeln & Beilagensalat

18,50 €

### Rheinischer Sauerbraten vom Rind

in Printensauce (ohne Rosinen) mit Rotkohl und Klos

24,50 €

### Sabines Rinderroulade

mit Kartoffelstampf und Rahmwirsing

24,50 €

### Wiener Fiaker Goulasch Klassisch

vom Rind mit Essiggurkerl, Spiegelei, Würstel  
und Kartoffelkloß

24,50 €

### Original Wiener Kalbsschnitzel

in Butterschmalz ausgebacken dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat

32,50 €

### Kalbstaufelspitz "niedergegart" (16h/59°C)

serviert in Rindsboullion, dazu Semmelkren, Meerrettichsauce,  
Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

26,50 €

### Norwegisches Skreifilet

auf der Haut gebraten mit Senfsauce, Rote-Beete- Gemüse  
und Röstzwiebel-Kartoffelstampf

30,50 €

## SALAT WINTERSPECIAL

### Unser beliebter Feldsalat aus Kappes Hamm

in Kartoffel-Dressing mit Croutons, Kürbiskernen und Kernöl  
(vegan)

Klein im Glas	6,50 €
Groß	12,50 €

## SALATE EXTRA


Gurkensalat	3,50 €
Beilagensalat im Glas (vegan)	5,50 €

## SALATE

### Fronhofs saisonale Blattsalate in Hausdressing (vegan)

mit allerlei Gedöns 	12,50 €
mit Crispy Tofu & Teriyaki-Sauce 	16,50 €
mit Steirischem Backhendl	19,50 €
mit Rinderstreifen & Parmesan	19,50 €
mit Ziegenkäse gratiniert 	18,50 €

Beilagen Salat (vegan) 	5,50 €
--	--------

Salat Backhendl auch plant-based möglich 

## KINDERGERICHTE

### Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes frites

12,50 €

### Kinder Käsespätzle ohne Grün und ohne Zwiebeln

8,50 €

### Spätzle oder Klos mit Sauce

4,50 €

### Portion Pommes

5,50 €

## NACHTISCH

### **Sabines Kaiserschmarrn (für 2 Personen)**

mit hausgemachtem Zwetschgenröster und Vanilleeis

16,50 €

### **Zwei Kugeln Vanilleeis**

mit oder ohne Eierlikör, Kernöl und Haselnusskrokant

9,50 €

### **Affogato**

Doppelter Espresso, Vanilleeis und Amaretto

6,50 €

### **Kindereis mit Smarties**

4,50 €

## HÜTTENKLASSIKER

### **Heißer Glühwein**

zum Aufwärmen

5,50 €

### **Alpentequilla**

Obstler mit Huberspeck (legendär)

5,50 €

### **Eierlikör**

ein Muss im Fronhof

4,50 €

Fragen Sie uns gern nach unserer Weinkarte.  
Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne auf einer gesonderten  
Karte auf Anfrage beim Servicepersonal.

[www.restaurant-fronhof.de](http://www.restaurant-fronhof.de)

