



# KOCHEN MIT HERZ, HAND UND VERSTAND

Kulinarisches Vergnügen mit unverfälschter Herzlichkeit, traditionellem Handwerk und unserer berühmten Gastfreundschaft

Sich auf Anrieb wie zuhause fühlen, ohne zuhause zu sein? Das erlebt man nur im FRONHOF.

Ein wunderbarer Ort voller Leichtigkeit und Lebensfreude beeindruckt mit einer unvergleichlich heimeligen Atmosphäre eines traditionellen Kitzbüheler Gasthofs.

Neben rustikaler Gemütlichkeit und echter Gastfreundschaft genießen Sie eine alpenländisch geprägte Küche aus ausgewählten regionalen Produkten.

Gemeinsam mit dem Kulinarik-Team um FRONHOF Küchenchef Tobias Kohn werden Sie mit ausgesuchten Gaumenfreuden nach allen Regeln der Kochkunst verwöhnt.

Es erwartet Sie ein besonders uriges wie kulinarisches Vergnügen mit unvergesslichen Genussmomenten.

Zurücklehnen, auftanken, genießen!

Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem FRONHOF!

Ihre Familie Winzen

## **ETWAS ZUM START**

### **Unser warmes Landbrot der Bäckerei Hinkel aus Düsseldorf**

mit Hausdip, Grammerlschmalz und Verhackertem

9,50 €

### **Tiroler Schinkenbrett mit Kren**

14,50 €

### **Ein Schälchen eingelegtes Gemüse**

5,50 €

## **KLEINE SCHMANKERL ZUM BIER**

### **hausgemachtes Kalbfleischpflanzerl**

mit Preiselbeersenf

6,50 €

### **1 Matjesfilet handfiletiert**

mit Brioche und Zwiebeln

8,50 €

### **FRONHOFER Jausenbrettl**

mit allerlei tiroler Schmankerln

ab 3 Personen

14,50 € p.P.

Alle unsere Wurst- und Schinkenspezialitäten, Schmalz und Verhackertes sind von der Traditions Metzgerei Huber in Kitzbühel  
Unsere Matjes, Garnelen und sonstigen Fisch, beziehen wir aus den Niederlanden von Jaques Jean (Oosterschelde)

Genießen Sie dazu unsere Biere vom Fass: Veltins, Schlüssel Alt oder ein Tegernseer Helles oder ein Glas prickelnder Crémant

## VORSPEISEN

### **Gambas al Ajillo nach Tobis Art**

mit Knoblauch und Chilli in Olivenöl gebraten, dazu Sauce Rouille

18,50 €

### **Würfel von gebeitztem Lachs und Crevetten (geschält)**

in Sesam-Ingwer Marinade, Avocado-Cremé, Kartoffelchips, Bio-Eigelb

18,50 €

### **Marinierte Wassermelone**

mit Rucola Salat, Zitronenvinaigrette, Minzpesto und Feta

12,50 €

Auch mit veganem "Feta" erhältlich



## UNSER KLASSIKER

### **Österreichische Fritattensuppe**

mit reichlich Einlage

9,50 €

## HAUPTGERICHTE

### **Rote-Beete Ziegenkäseknödel**



in Salbeibutter mit reichlich Parmesan und Beilagensalat

21,50 €

### **Käse-Spätzle in der Pfanne serviert**



mit geschmolzenen, gerösteten Zwiebeln & Beilagensalat

21,50 €

### **Tiroler Zwiebelrostbraten (niedergegart)**

mit Speckbohnen und Pommes oder Bratkartoffeln nach Wahl

36,50 €

### **Kalbsrahmragout "nach Art der Chefin"**

mit Semmelklos und Speck-Krautsalat

29,50 €

### **Original Wiener Kalbsschnitzel**

in Butterschmalz ausgebacken dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat

32,50 €

### **Tobi's Spare Ribs**

mit Coleslaw, hausgemachte BBQ-Sauce und Pommes

19,50 €

## KLEINE SALATE EXTRA

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

## SALATE

Fronhofs saisonale Blattsalate  
mit unserem 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 €
mit plant-based Feta 	18,50 €

## VERFÜHERISCHE GENUSSMOMENTE

### Sabines Kaiserschmarrn (für 2-4 Personen)

mit hausgemachtem Zwetschgenröster und Vanilleeis

18,50 €

### 2 Kugeln Vanilleeis

mit Kernöl und Haselnusskrokant

8,50 €

mit Eierlikör

10,50 €

### Affogato

Doppelter Espresso, Vanilleeis und Amaretto

6,50 €

### Kindereis mit Smarties

4,50 €

## HÜTTENKLASSIKER

### Almdudler Stilecht im Krug

5,50 €

### Almradler im Krug (50%Almdudler, 50% Tegernseer)

8,50 €

### Alpentequilla

Obstler mit Huberspeck (legendär)

5,50 €

### Eierlikör

ein Muss im Fronhof

4,50 €

## UNSER DIESJÄHRIGER ALMBURGER IN 2 VARIANTEN

### Laugenbrioche Bun

Crispy Leberkas Patty (Geflügel), Preiselbeersenf, Vogerlsalat, Limettenmayo  
und Bergkäse

21,50 €

### Laugenbrioche Bun

Crispy Kaspätzle Patty, Preiselbeersenf, Vogerlsalat, Limettenmayo  
und Bergkäse

21,50 €

## FRISCHER MATJES VON JAQUES JEAN

aus der Osterschelde (NL)

### 2 Doppel Matjes, handfiletiert

mit Hausfrauensauce, Zwiebelringen, frischer Kren  
dazu Brat- oder Petersilien-Kartoffeln

24,50 €

## FÜR DIE KLEINEN FEINSCHMECKER

**Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes frites**

14,50 €

**Kinder Käsespätzle** ohne Grün und ohne Zwiebeln 

8,50 €

**Spätzle** mit Sauce

6,50 €

**Portion Pommes** 

5,50 €

**Portion Butterspätzle** 

3,50 €

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)

