



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

KLEINE SCHMANKERL UND PRICKELNDE GENUSSMOMENTE

Unser warmes Landbrot der Bäckerei Hinkel aus Düsseldorf
mit Hausdip, Grammerlschmalz und Verhackertem

9,50 €

orig. Kitzbüheler Karreespeck

15,50 € p.P.

hausgemachtes Kalbfleischpflanzerl

mit Preiselbeersenf

5,50 €

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

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

Jetzt Neu, unser Alpenrausch

Almdudler mit einem Spritz Wasser, Wein, Zitrone und Thymian



GABELBISSEN

Gambas al Ajillo nach Tobis Art

mit Knoblauch und Chilli in Olivenöl gebraten, dazu Sauce Rouille

18,50 €

Gebeitzte Lachstranche

mit Salat vom weißem und grünem Walbecker Spargel

18,50 €

Pikantes Tatar & Knusperpflanzlerl'

vom Weidekalb mit geräuchertem Paprika, Senfvinaigrette
und Meerrettich

16,50 €

Gebackener Ziegenfrischkäse

mit Möhrenallerlei, schwarzem Ribisel & rosa Pfeffer

12,50 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Cremsuppe

vom weißen Walbecker Spargel mit Einlage

9,50 €

Klassische Fritattensuppe

mit reichlich Einlage

9,50 €

JETZT GEHT'S LOS MIT UNSEREN WARMEN SCHMANKERL

Hausgemachte Bärlauch-Spinatknödel

mit Rahmschwammerln, gehobeltem Parmesan und Beilagensalat

22,50 €

Käse-Spätzle in der Pfanne serviert

mit geschmolzenen, gerösteten Zwiebeln & Beilagensalat

19,50 €

Sabines Rinderroulade

mit Kartoffelstampf und Rahmwirsing

26,50 €

Steiriches Paprika Hendl

von der Maispoularden-Brust mit hausgemachtem Semmelknödel, Vogersalat "Deluxe" mit Kernen, Kernöl, krossen Speck und Croutons

24,50 €

Original Wiener Kalbsschnitzel

in Butterschmalz ausgebacken dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat

32,50 €

Sanft geschmortes Ragout aus der Lammkeule

mit gebackener Bergkäse-Krokette, Bratwürstl`
und klassischem Bohnensalat





28,50 €

KLEINE SALATE EXTRA

Gurkensalat 	3,50 €
Beilagensalat im Glas (vegan) 	5,50 €
Vogelersalat de luxe (Speck, Kernöl, Croutons)	7,50 €

SALATE

Fronhofs saisonale Blattsalate
wahlweise mit Hausdressing (vegan)
oder Buttermilch-Limettendressing

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 €
Salat Backhendl auch plant-based möglich 	

VERFÜHERISCHE GENUSSMOMENTE

Sabines Kaiserschmarrn (für 2-4 Personen)
mit hausgemachtem Zwetschgenröster und Vanilleeis
18,50 €

Alpenbecher FRONHOF
zwei Kugeln Vanilleeis, marinierten Erdbeeren und Haselnusskrokant
11,50 €

Alpenbecher FRONHOF DELUXE
mit Eierlikör
13,50 €

Affogato
Doppelter Espresso, Vanilleeis und Amaretto
6,50 €

Käse
französischer Weichkäse mit Volkers süß-saurem Kirschchutney
8,50 €

Kindereis mit Smarties
4,50 €

HÜTTENKLASSIKER

Alpentequilla
Obstler mit Huberspeck (legendär)
5,50 €

Eierlikör
ein Muss im Fronhof
4,50 €

FÜR DIE KLEINEN FEINSCHMECKER

Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes frites

14,50 €

Kinder Käsespätzle ohne Grün und ohne Zwiebeln 

8,50 €

Spätzle mit Bratensauce

5,50 €

Portion Pommes 

5,50 €

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

