



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 mit Hausdip, Grammerlschmalz und verhackertem
8,50 €

Hausgemachtes Kalbfleischpflanzerl (kalt) mit Preiselbeer-Senf
5,50 €

EMPFEHLUNG

Tiroler Schinken-Brett mit Grammerlschmalz, und
Verhackertem
14,50 €

VORSPEISEN

UNSER KLASSIKER

Gambas al Ajillo
mit Knoblauch und Chilli in Olivenöl gebraten, dazu Sauce Rouille
15,50 €

Winterliche Lachstranche „gebeitzt“
leicht abgeflammt mit Glühwein Schmand und Kartoffelrösti
16,50 €

„Unser Hirschcarpaccio“
mit eingelegtem Kürbis, Cranberrys, Parmesan und Spekulatius
18,50 €

Gratinierter Ziegenkäse
Calvados-Äpfel, Wildkräutern und gebrannten Nüssen
14,50 €

Hausgemachte Gänseleberterrine
armer Ritter und mariniertes Feldsalat
15,50 €

SUPPEN

Gänsekleinsuppe
mit reichlich Einlage
8,50 €

Steirische Kürbissuppe
mit Ingwer und Kokosmilch verfeinert (vegan)
9,50 €

HAUPTSPEISEN

Fisch und Fleisch

Gänsebrust oder Keule
mit Maronensauce, Preiselbeerapfel, Rotkohl und Kloß
34,50 €

Sabines Rinderroulade
mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf
24,50 €

Original Wiener Kalbsschnitzel
in Butterschmalz ausgebacken dazu Bratkartoffeln & Gurkensalat
29,50 €

Rheinischer Sauerbraten
in Printen Sauce mit Rotkohl und Kloß
25,50 €

geangelltes Seelachsfilet auf der Haut gebraten
mit Keta-Kaviar, Safransauce, Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf
24,50 €

Zartes Wildragout
mit Apfelmus, Preiselbeeren und Haselnuss-Spätzlen
23,50 €

Vegetarisch

Käse-Spätzle in der Pfanne serviert
mit geschmolzenen, gerösteten Zwiebeln & Beilagensalat
16,50 €

SALATE

Feldsalat aus Kappes-Hamm mit Kartoffeldressing (vegan), Croutons, Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

normale Portion	12,50 €
kleine Portion	6,50 €

Fronhofs saisonale Blattsalate in Hausdressing (vegan)

mit allerlei Gedöns	11,50 €
mit Crispy Tofu & Teriyaki-Sauce	15,50 €
mit Steirischem Backhendl	18,50 €
mit Rinderstreifen & Parmesan	18,50 €

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

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes frites
12,50 €

Kinder Käsespätzle ohne Grün und ohne Zwiebeln
8,50 €

Kloß mit Sauce
5,50 €

NACHTISCH

Sabines Kaiserschmarrn (für 2 Personen)

mit hausgemachtem Zwetschgenröster und Vanilleeis

16,50 €

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Kernöl und Haselnusskrokant

9,50 €

Heiße Kirschen mit Vanilleeis und Amarettini Bröseln

9,50 €

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**