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.
Gemeinsam mit dem Service-Team lassen Sie sich von unserem Küchenchef
Tobias Kohn nach allen Regeln der Kochkunst verwöhnen.

Zurücklehnen, auftanken, genießen!

Wir heißen Sie im Fronhof herzlich willkommen!

EINE KLEINIGKEIT VORWEG ODER ZUM BIER

Unser warmes Landbrot mit Hausdip, Grammerlschmalz und verhackertem
9,50 €

1 Paar Landjäger oder Pfefferbeisser mit Löwensenf
6,50 €

Tiroler Schinkenbrett mit Kren
14,50 €

Bergkäse Brettl mit Feigensenf
11,50 €

EMPFEHLUNG

Kitzbüheler Jausenbrett
mit allerlei tiroler Schmankerln
ab 3 Personen
14,50 € p.P.

VORSPEISEN

UNSER KLASSIKER

Rote Beete Salat

mit Birnenspalten, gebrannte Wallnusskerne und gratiniertem Ziegenkäse

18,50 €

Hausgebeizte Lachstranche

auf Pumpernickel-Schmand, Keta Kaviar und Rösti

18,50 €

Hauchdünne Scheiben von der geselchten Rehkeule

lauwarm mariniert mit Pommery-Senf-Majo, Kürbis und Cranberries

18,50 €

SUPPEN

Kürbis-Ingwer-Suppe

mit Kokosmilch verfeinert, Kernen, Kernöl und Croutons

9,50 €

Gänsekleinsüppchen

mit reichlich Einlage

9,50 €

HAUPTSPEISEN

FISCH UND FLEISCH

Original Wiener Kalbsschnitzel
in Butterschmalz ausgebacken dazu Bratkartoffeln & Gurkensalat
32,50 €

Rindersauerbraten in Printensauce
mit Rotkohl und Kartoffelklos (mit Crouton gefüllt)
29,50 €

Sabines Rinderroulade
mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf
29,50 €

Käse-Spätzle in der Pfanne serviert
mit geschmolzenen, gerösteten Zwiebeln & Beilagensalat
22,50 €

hausgemachte Semmelklöse
mit Rahmschwammerln, Parmesan
und kl. Beilagensalat
22,50 €

Seelachsfilet (auf der Haut gebraten)
mit Boullionkartoffeln, eingelegter Roter Beete
und Meerrettich Sauce
28,50 €

Zartes Wildragout
mit Mohnspätzlen, Apfelmus und kl. Feldsalat
28,50 €

GÄNSEKARTE

Ofenfrische Gänsebrust
mit Maronensauce, Rotkohl, Kartoffelklos (mit Crouton gefüllt)
und Preiselbeer- Apfel
38,50 €

Ofenfrische Gänsekeule
mit Maronensauce, Rotkohl, Kartoffelklos (mit Crouton gefüllt)
und Preiselbeer- Apfel
38,50 €

ganze Gans (4 Pers)
mit Maronensauce, Rotkohl, Kartoffelklos (mit Crouton gefüllt)
und Preiselbeer- Äpfeln
160,-€

EXTRAS

Portion Rotkohl	3,50 €
extra Klos	3,50 €
extra Sauce	3,50 €
1 Brust zusätzlich ohne Beilagen	28,00 €
1 Keule zusätzlich ohne Beilagen	28,00 €

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 €

Beilagensalat (vegan)	6,50 €
Gurkensalat	4,50 €

Unsere Empfehlng zur Gänsezeit

Feldsalat aus Kappes Hamm

mit Kernöl, Kürbiskernen und Croutons	14,50 €
als kleine Portion	7,50 €

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites
14,50 €

Kinder Käsespätzle
ohne Grün und ohne Zwiebeln
8,50 €

Spätzle
mit Bratensauce
6,50 €

Portion Pommes
5,50 €

Klos
mit Sauce
5,50 €

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 €