



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 €

Hausgemachtes Kalbfleischpflanzerl (kalt) mit Preiselbeer-Senf

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

Gambas al Ajillo

mit Knoblauch und Chilli in Olivenöl gebraten, dazu Sauce Rouille

18,50 €

Hausgebeizte Lachstranche

mit Kartoffelrösti, Ziegenfrischkäse, eingelegte Radieserl
und marinierten Kräutern

18,50 €

Scheiben vom Roastbeef "rosa"

mit asiatischem Gurkensalat, Thunfischmajo und Erdnusscrunch

18,50 €

SUPPEN

gebackener Leberknödel

in der Rindssuppe mit reichlich Schnittlauch und Kren

9,50 €

Österreichische Fritattensuppe

mit reichlich Einlage

9,50 €

HAUPTSPEISEN

FISCH UND FLEISCH

gebackene Kasknödel

in herzhafter Specksauce mit Sauerkraut und
Römersalat in Omas Joghurt-Dressing

24,50 €

Original Wiener Kalbsschnitzel

in Butterschmalz ausgebacken dazu Bratkartoffeln & Gurkensalat

32,50 €

1/2 Bauernente "Kross aus dem Rohr"

mit Orangen-sauce, Rotkohl und Kartoffelklos (mit Brotfüllung)

29,50 €

Original Cordon-Bleu vom Kalb

in Butterschmalz ausgebacken dazu Preiselbeeren,
Sauce Tatar, Erbsen und Pommes

38,50 €

Käse-Spätzle in der Pfanne serviert

mit geschmolzenen, gerösteten Zwiebeln & Beilagensalat

21,50 €

hausgemachte Spinatknödel

in Tomatensauce mit Burrata, gebrannten Kürbiskernen
und kl. Beilagensalat

21,50 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

vom Seelachsfilet, dazu Rahmspinat, Kren
und Lyoner Kartoffeln

28,50 €

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

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 €

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 €