



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, Grammerschmalz und verhackertem

8,50 €

Hausgemachtes Kalbfleischpflanzerl (kalt) mit Preiselbeer-Senf

5,50 €

Tiroler Schinken-Brett mit Grammerschmalz, und
Verhackertem

14,50 €

EMPFEHLUNG

Kitzbüheler Jausenbrett

mit allerlei Schmankerln, Brot, Dip, Grammerl Schmalz

ab 3 Personen

14,50 € p.P.

VORSPEISEN

UNSER KLASSIKER

Gambas al Ajillo

mit Knoblauch und Chilli in Olivenöl gebraten, dazu Sauce Rouille

17,50 €

Gebeitzte Lachstranche

karamellisiert mit Gewürzschmand, Zwergorangenkompott
und Kartoffelrösti

18,50 €

Unser Hirschcarpaccio

mit Trüffelmayo, Parmesan, eingelegtem Kürbis und Spekulatius

18,50 €

gratinierter Ziegenkäse

mit Roter Beete, Apfelspalten und kandierten Nüssen

14,50 €

SUPPEN

Steirische Kürbissuppe

mit Kokos und Ingwer verfeinert (Vegan)

9,50 €

Gänsekleinsuppe

mit reichlich Einlage

8,50 €

HAUPTSPEISEN

FISCH UND FLEISCH

Gänsebrust oder Keule

von der Hafermastgans mit Maronensauce, Preiselbeerapfel, Rotkohl und Klos

34,50 €

Original Wiener Kalbsschnitzel

in Butterschmalz ausgebacken dazu Bratkartoffeln & Gurkensalat

29,50 €

Sabines Rinderroulade

mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf

24,50 €

Rheinischer Sauerbraten

in Printensauce mit Rotkohl und Klos

28,50 €

Zartes Wildragout

mit Kernöl-Spätzle, Frissé, Apfelmus und Preiselbeeren

24,50 €

Beilagen Nachservice

Rotkohl oder Klos je 3,50€

Maronensauce 2,50€

Gurkensalat 2,50€

VEGETARISCH

Käse-Spätzle in der Pfanne serviert

mit geschmolzenen, gerösteten Zwiebeln & Beilagensalat

16,50 €

Semmelknödel

mit Rahmschwammerln und Beilagensalat

16,50 €

AUF VORBESTELLUNG FÜR 4 PERSONEN

Eine ganze Gans, tranchiert

knusprig serviert auf Sauerkrautbett mit Preiselbeeräpfeln, Maronensauce, Rotkohl und Kartoffelklößen

150,-€

Auch to Go, knusprig im Emaille-Bräter*

***Auch wir möchten einen Teil zum Umweltschutz beitragen und berechnen in Zukunft für Verpackungsmaterial oder To Go Verpackungen eine Pauschale von 3,50€. Gerne können Sie Ihr eigenes Geschirr oder Verpackungsmaterial mitbringen.**

Wir danken für Ihr Verständnis

Ihr Fronhof-Team

SALATE

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 €
mit Ziegenkäse gratiniert	17,50 €

Beilagen Salat (Vegan) 5,50 €

Feldsalat aus Kappes Hamm

mit Kartoffeldressing, Croutons, Kernen und Kernöl klein (im Glas serviert)	6,50 €
gross	12,50 €

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes frites

12,50 €

Kinder Käsespätzle ohne Grün und ohne Zwiebeln

8,50 €

Kartoffelklos mit Sauce

4,50 €

NACHTISCH

Sabines Kaiserschmarrn (für 2 Personen)

mit hausgemachtem Zwetschgenröster und Vanilleeis

16,50 €

Zwei Kugeln Vanilleeis

mit oder ohne Eierlikör, Kernöl und Haselnusskrokant

9,50 €

Marillenknödel in Mohn gewälzt

mit Rumrosinen und Vanilleeis

10,50 €

Kindereis mit Smarties

4,50 €

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

