



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 der Bäckerei Hinkel aus Düsseldorf

mit Hausdip, Grammerlschmalz und Verhackertem

8,50 €

Tiroler Schinkenbrett

14,50 € p.P.

Zwei Landjäger mit Löwensenf

5,50 €

Original Huber's Beisserl

Sechs kleine Beisserl mit Löwensenf

5,50 €

Kitzbüheler Jausenbrett

mit allerlei Schmankerln

ab 3 Personen

14,50 € p.P.

Alle unsere Wurst- und Schinkenspezialitäten, Schmalz und Verhackertes
sind von der Metzgerei Huber in Kitzbühel



VORSPEISEN

UNSER KLASSIKER

Gambas al Ajillo

mit Knoblauch und Chilli in Olivenöl gebraten, dazu Sauce Rouille

17,50 €

Gebeitzte Lachstranche

mit Pumpernickelschmand, Kartoffelrösti und mariniertem Frisée

18,50 €

Hirschcarpaccio

mit Parmesan, beschwipsten Cranberries, Spekulatiusbrösel
und Shizo Kresse

18,50 €

Rote Beete Salat

mit Apfelspalten, gratinierten Ziegenkäse und gebrannten Kürbiskernen

14,50 €

SUPPEN

Kürbis-Ingwersuppe

mit Kokosmilch verfeinert, Kürbiskernen und Kernöl

(vegan)

9,50 €

Gänsekleinsüppchen

mit reichlich Einlage

9,50 €

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Spinatknödel

mit Parmesan, Rahmschwammerln und Beilagensalat

21,50 €

Käse-Spätzle in der Pfanne serviert

mit geschmolzenen, gerösteten Zwiebeln & Beilagensalat

18,50 €

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

in Printensauce (ohne Rosinen) mit Rotkohl und Klos

24,50 €

Sabines Rinderroulade

mit Kartoffelstampf und Rahmwirsing

24,50 €

Hirschgoulasch

in Preiselbeer-Rahmsauce mit Mohmspätzle, Apfelmus
und Feldsalat

26,50 €

Original Wiener Kalbsschnitzel

in Butterschmalz ausgebacken dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat

32,50 €

Filet vom Saint Pierre

unter einer Mandel-Kräuterkruste mit Rahmsauerkraut
und Kartoffel-Stampf

24,50 €

UNSERE FRONHOF-GANS

Brust oder Keule (nach Verfügbarkeit)

mit Maronen Sauce, Preiselbeer-Apfel, Rotkohl und Klos

35,50 €

AUF VORBESTELLUNG:

Ganze, ofenfrische Gans

zerlegt auf Sauerkraut-Bett mit Maronen Sauce,
Preiselbeer-Äpfeln, Rotkohl und Klos

Alles am Tisch eingesetzt

150,00 €

Einzelne Brust oder Keule

ohne Beilagen

20,00 €

NACHSERVICE:

Sauce p.P.

2,50 €

Rotkohl / Klos p.P.

4,50 €

SALAT WINTERSPECIAL

Unser beliebter Feldsalat aus Kappes Hamm
in Kartoffel-Dressing mit Croutons, Kürbiskernen und Kernöl
(vegan)

Klein im Glas	6,50 €
Groß	12,50 €

SALATE EXTRA

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

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 €

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

Salat Backhendl auch plant-based möglich 

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes frites

12,50 €

Kinder Käsespätzle ohne Grün und ohne Zwiebeln 

8,50 €

Spätzle oder Klos mit Sauce

4,50 €

Portion Pommes 

5,50 €

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 €

Affogato

Doppelter Espresso, Vanilleeis und Amaretto

6,50 €

Kindereis mit Smarties

4,50 €

HÜTTENKLASSIKER

Heißer Glühwein

zum Aufwärmen

5,50 €

Alpentequilla

Obstler mit Huberspeck (legendär)

5,50 €

Eierlikör

ein Muss im Fronhof

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

