



SPEISEKARTE



English
Menu?
just scan qr code

Schnitzel, Steaks,
Kärntner Schmankerln
und vieles mehr ...

www.fruhmann.at

Seit 1925 Handgemacht & selbstgemacht

Nach alten Familien Rezepten



**Wir sind mehr als nur Fleischerei.
Wir sind die Heimat der Schmankerln zum Mitnehmen.**



Öffnungszeiten

Montag - Freitag von 7⁰⁰ - 19⁰⁰ Uhr

Samstag von 7⁰⁰ - 17⁰⁰ Uhr

Unsere Produkte werden nach traditionellen Rezepten zu besonderen Delikatessen, die mehr als nur Lebensmittel sind. Mit jedem Bissen schenken sie sich Erinnerungen und das Gefühl des ‚Heimkommens‘. Qualität, Fleischermeister Kompetenz und regionale Lebensmittel. Wir sind nicht erst seit heute regional - wir waren das schon immer.

Direkt gegenüber finden Sie unseren
Schmankerl Shop mit Fleischerei.

Hier können Sie ihr Lieblingsgericht
aus dem Gasthaus auch für Zuhause
mitnehmen.



Schmankerltage

Jede Woche nur an diesen Tagen

Vielleicht haben
Sie Glück?

Lamm **Montag**

zartes Lammfleisch von Kärntner Almweiden

(Fam. Glabitschnig, Millstätter Alm) Lammbräaten oder Lamm gegrillt

Agnello / tenero agnello da alpeggio carinziano (Famiglia Glabitschnig, Millstätter Alm)

Agnello arrosto o agnello alla griglia € 18,⁹⁰

Fleischnudel **Dienstag**

2 Stück Fleischnudel mit Knuspergrammal'an und Sauerkraut

Ravioli Kudel Mudel / 2 pezzi di ravioli di carne con speck croccante e crauti

..... € 13,⁹⁰

BBQ-Ripperlan **Mittwoch**

Barbecue Ripperlan, gewürzt mit Barbecue-Marinade,

gebackenen Erdäpfelspalten und pikanter Grillsoße

Costine / con salsa barbecue, patate al forno e salsa saporita € 17,⁹⁰

Backhendl **Donnerstag**

3 Stück Bäckhendl mit Reis

Pollo fritto / 3 pezzi di pollo fritto con riso € 13,⁹⁰

9 Stück Bäckhendl mit Reis (fast 1 ganzes Hendl)

Giovedì - pollo fritto / 9 pezzi di pollo fritto con riso (quasi un pollo intero) € 22,⁹⁰

Kärntner Fischfilet **Freitag**

Kärntner Fischfilet gegrillt, mit Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter

Pesce carinziano / Filetti di pesce carinziano alla griglia, con

patate lesse prezzemolo e burro alle erbe € 19,⁹⁰

Rindfleisch **Samstag**

gekochtes Rindfleisch aus der eigenen Fleischerei

mit Rösterdäpfeln und Krensauc

Manzo / Manzo lessato della nostra macelleria con patate arrosto e salsa al rafano (kren) € 17,⁹⁰

Kalbsbraten **Sonn- und Feiertag**

vom Kärntner Milchkalb im Bratsaft mit Gemüse & Reis

Arrosto di vitello da latte carinziano con riso e verdure € 18,⁹⁰

Frühmann's Suppen

Täglich frische Rindsuppe.
Gekocht aus viel Rindfleisch.

Leberknödelsuppe

Minestra con canederli di fegato

€ 5,⁴⁰

Frittatensuppe

Minestra con omelette a fettine

€ 4,⁹⁰

Fleischstrudelsuppe

Minestra con strudel di carne

€ 4,⁹⁰

Unsere Suppenklassiker
in einem Topf!



Suppentopf

Leberknödel und
Fleischstrudel

*Canederlo di fegato e
strudel di carne I nostri
classici in una pentola!*

€ 7,⁹⁰



ALLERGENINFORMATION

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Antipasti

Leckeres aus unserer Schmankerlheimat
verwandelt in g'schmackige, leichte Antipasti.

Beef Tartare

von Kärntner Kalbinnen, aus unserer
eigenen Fleischerei! Mit Butter, Toastbrot
& Asbach Uralt Weinbrand

*Tartare di manzo di vitello carinziano, dalla nostra
macelleria! Con burro, pane tostato & brandy Asbach Uralt*

150 g € 19,⁹⁰

100 g € 13,⁹⁰

Rote Rohnen Carpaccio

Wir servieren dünn aufgeschnittene
rote Rohnen mit Walnüssen, Pesto,
Rucola, Feta Käse & Toastbrot.

*Carpaccio di barbabietola | barbabietola a
fettine sottili servita con noci, pesto,
rucola, feta e pane tostato*

neu!

€ 12,⁹⁰

 gerne auch vegan



Rote Rohnen Carpaccio

Vitello tonnato

Kalbsbraten wird dünn geschnitten und
mit würzig-zarter Thunfischsoße überzogen,
mit Oliven & knusprigem Knoblauchbrot

Con olive e pane all'aglio croccante

Hauptspeise *piatto principale* € 15,⁹⁰

Vorspeise *primo piatto* € 12,⁹⁰

Friulano



italienischer Klassiker,
Weingut Scarbolo

Friulano | Classico italiano

dazu



Die originale Fruhmann Jause

Älles hausg'mächt
& einzigartig!

Mit Kärntner Hirschwürstl, Selchschinken, Bräten,
Fruhmann-Schinkenspeck, Hirschsalami, Glundener Käse,
Verhäckertem, Bauernkäse, Schwarzbrot und Butter

*Tagliere alla carinziana | con salsiccia di cervo, prosciutto affumicato, arrosto,
speck Fruhmann, salame di cervo, formaggio Glundener, battuta di carne,
formaggio contadino, pane nero e burro*

€ 16,⁹⁰



JETZT NEU:
Fragen Sie
nach unserem
glutenfreien
Brot!

Fruhmann's Hausbier

dunkles, helles oder gemischtes Bier

Birra della casa di Fruhmann



Sauerfleisch

säftiges Rindfleisch, blättrig g'schnitten, mit viel frischen Kärntner
Jausenzwiebelringen, Essig und Öl und Semmel

*Carne all'aceto | carne di manzo succulenta, tagliata a
fettine sottili, con tanti anelli di cipolla sottaceto, aceto
olio di girasole e panini.*

Hauptspeise *secondo*

€ 13,⁹⁰

Vorspeise *antipasto*

€ 9,⁹⁰

Unser Tipp! Die Portion
reicht auch für zwei Genießer!



DIE KUNST DES RÄUCHERNS

Das Räuchern von Fleisch und Fleischprodukten stellt eines der ältesten Konservierungsmethoden in der Lebensmittelverarbeitung dar. Das typische Räucheraroma und die ansprechende Farbe unserer Selchspezialitäten entstehen im Besonderen durch die Verwendung ausgesuchter Fleischqualitäten und das überlieferte Wissen um das traditionelle Räuchern.

Kärntner Speck ist eine weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte und begehrte Spezialität. Das milde und nussige Aroma sowie die zarte Konsistenz unseres Specks entstehen vor allem durch die langsame und schonende Verarbeitung.

Wollen Sie mehr darüber erfahren?
Besuchen Sie uns noch in unserer Schauseich.



Findet man alles in
unserem Schmankerl Shop
direkt gegenüber!

Salát & Co

Knackige Salate mit hausg'machtem Dressing

Fitnesssteller

bunter Salátteller mit gekochtem Ei und g'schmackigem Cocktaildressing

Insalata mista con uovo sodo e gustosa salsa cocktail rosa

mit Putensteak Streifen *con fettine di tacchino* € 14,⁹⁰

mit Scampi Spieß *con spiedino di scampi* € 18,⁹⁰

Salátkörberl

gebäckenes Körberl mit knackig frischen Saláten und hausg'machtem Kräuterdressing

Cestino di insalata | cestino di pane al forno con insalate fresche e croccanti e condimento alle erbe fatto in casa € 9,⁹⁰

Knoblauchbrot

2 Stück knusprig gebacken

Servito con pane all'aglio 2

pezzi, croccante al forno € 2,⁹⁰

Bauernsalat

frische, knackige Salate im Salatkörberl, mit gekochtem Ei, gebratenen Speckstreifen, Hausmarinade und knusprigen Knoblauchbrot

insalate fresche e croccanti in cestini di pane, con insalata uovo sodo, strisce di pancetta frita, marinata della casa e pane all'aglio croccante € 12,⁹⁰



Bauernsalat

Gemischter Gåsthaussalát

Krautsalát, Karottensalát, Blättsalát und andere knackig-frische Saláte mit hausg'mächter weißer Balsamico Salátsoße oder mit hausgemachtem Joghurt-, Cocktail- oder Haus-Dressing

Insalata mista € 5,⁹⁰

Frischer grüner Salat

Insalata verde fresca € 4,⁹⁰

Hausgemachter Krautsalat

Insalata di cavolo fatta in casa € 4,⁹⁰



Gemischter Gåsthaussalát

Schnitzel

Klassisch, knusprig & köstlich

Wiener Schnitzel

knusprig gebacken, saftig & zart, mit Pommes frites

Croccante, succosa e tenera, con patatine fritte

Preiselbeeren on Top
Aggiunta di mirtilli rossi € 2,-

vom Schwein *di maiale* € 14,⁹⁰

von der Pute *di tacchino* € 16,⁹⁰

Schnitzelsalât

heiße, gebackene Wiener Schnitzel-Streifen von der Pute, dazu Salâtkörberl mit würzigem Joghurtdressing

Strisce di Wiener schnitzel cotte al forno

di tacchino, servite con insalata con

salsa speziata allo yogurt € 16,⁹⁰



Schnitzelsalât

Klassik Cordon Bleu

Schweinsschnitzel gefüllt mit mildem Schinken, zartschmelzendem Käse, gebacken und mit Pommes frites serviert

Cotoletta di maiale ripiena di prosciutto e formaggio

..... € 17,⁹⁰

Kinder-Kombi

Wähle dein Lieblingsgericht

Wiener Schnitzel oder Nuggets oder Frankfurter

mit Pommes frites, einer Limo und einer Überraschung

Combo per bambini | I cotoletta o nuggets o wurstel con

patatine fritte I limonata e I sorpresa € 12,⁹⁰



Besuche
auch unseren
Riesen-Kinder-
Spielplatz

Kärntner Schmankerlan

Frisch aus Rohr & Reindl!

Schweinsbräten mit Kraut und Knödel

jeden Tag frisch gebräten, mit dem
besten Kärntner Sauerkraut und Knödel

*Arrosto di maiale con crauti e canederli | arrosto fresco di giornata,
con i migliori crauti della Carinzia e canederli*

€ 14,⁹⁰

Gulasch mit Knödel

kerniges Rindfleisch, mit viel feinem Zwiebel
und Paprika zubereitet

Gulasch di manzo con canederli | preparato con molte cipolle tagliate fine e paprika

€ 13,⁹⁰

Die
wahrscheinlich
größten Stelzen
im ganzen
Land

Am besten vorreservieren -
nur solange der Vorrat reicht!



Grillstelze

Grillstelzen

mit hausg'machten Knödeln
und g'schmackigem Sauerkraut

Stinco alla griglia | con canederli fatti in casa e crauti saporiti

€ 24,⁹⁰

würzig und saftig mit Pommes frites & Bratlsäft

con gustoso e speziato sugo di arrosto e patatine fritte

€ 22,⁹⁰

mit Brot, Senf, Kren, Perlwiebeln und Gurken

con pane, senape, rafano, cipolline e cetriolini

€ 19,⁹⁰

Kärntner Nudeln

Älles hausg'mächt
& einzigartig!

Schwammerlnudeln



2 Stück hausg'mächte Kärntner Schwammerlnudeln, gefüllt mit Erdäpfeln, Schwammerln, Pinienkernen, Olivenöl & Basilikumpesto

2 ravioli ai funghi fatti in casa, con patate,

funghi e pinoli, olio d'oliva e pesto di basilico € 12,⁹⁰

Kärntner Nudelteller

- Käsnudel (Topfen & Kräuter),
- Spinatnudel (Spinat & Schåfskäse)
- Schwammerlnudel (Erdäpfel & Schwammerl)

mit Schnittlauchbutter und Basilikumpesto

Raviolone al formaggio (ricotta ed erbette), raviolone agli spinaci e formaggio di pecora, raviolone ai funghi e patate | con burro all'erba cipollina, pesto di basilico

Wählen sie aus
unseren Sorten:

Scegli tra le nostre varietà:

2 Stück / pezzi € 12,⁹⁰

3 Stück / pezzi € 13,⁹⁰

+ hunter Salat / insalata € 5,⁹⁰



EINE NUDEL, WIE KEINE ANDERE: Die Kärntner Kasnudel

Die traditionelle Kärntner Nudel bzw. Kärntner Nudl besteht aus einem dünn ausgewalzten Nudelteig. Dabei sind fettarmer Bröseltopfen (Quark) – in Kärnten als "Kas" bezeichnet, Erdäpfelflocken (Kartoffeln) und Nudelminze die Hauptzutaten für die Füllung. Bei uns gibt es auch viele weitere Füllungen unter anderem eine rein Vegane Nudeln – unsere „Schwammerlnudel“. Dessen ungeachtet, ist das wohl bekannteste Merkmal der Kärntner Nudel der „gekrendelte“ Rand.

Kärntnerisch g'redt: Können's schon krendl'n?

Unser Nudeln werden traditionell einzeln per Hand gekrendelt. Als „Krendeln“ oder „grandeln“ wird das Abdichten durch zackenartiges Zusammendrücken der gegeneinander liegenden Teigränder beschrieben. Bezeichnend für die Bedeutung, die einem schön gekrendelten Rand in der Vergangenheit zugemessen wurde, kursierte in Kärnten der Spruch: „Nur wer krendeln kân, kân heiraten!“



Meisterliches vom Grill

Spezialitäten mit Feuer und Flamme

Ofen-Erdäpfel *glutenfrei*

mit Kräuter-Knoblauch Topfen und buntem Grillgemüse

Patata al forno | con formaggio fresco alle erbe e aglio e verdure grigliate miste € 9,⁹⁰

mit Speck

con speck € 11,⁹⁰

mit Putenstreifen

con strisce di tacchino € 14,⁹⁰

Bullen Burger

200 g Burgerpatty, hausgemacht aus Fruhmann Rindfleisch, gegrillt, auf Sesambun mit Tomaten, Salat, Käse, Speck, BBQ-Sauce, Zwiebeln und Knupser-Frites

Hamburger di toro | 200 g di hamburger, fatto in casa con carne di manzo Fruhmann grigliato, su panino al sesamo con pomodori, lattuga, formaggio, speck, salsa barbecue, cipolle e patatine fritte € 17,⁹⁰



Bullenburger

Grillripperlan

würzig gegrillte Ripperlan mit Senfbeize, knusprigem Knoblauchbrot und superschmackigem Maiskolben

Costine alla griglia | Costine aromatizzate grigliate, con salsa di senape, pane all'aglio croccante e gustoso trancio di pannocchia di mais € 17,⁹⁰



Grillripperlan

Fruhmann-Grillteller

saftiges Schweinskarree und zarte Pute vom Grill mit gebräuten Speckstreifen, Pommes frites und Grillwürstchen

Piatto alla griglia Fruhmann / Succosa lonza di maiale e tenero tacchino alla griglia con strisce di pancetta e patatine fritte e wurstel € 16,⁹⁰

Wählen Sie eine unserer hausgemachten Soßen dazu!

Curry, Cocktail, BBQ oder Knoblauch



Haus-Steakplatte

Schnitzel gebacken, Putensteaks, Rindsrückensteak, gebackene Erdäpfelspälten, Pommes frites, Reis, Gemüse, Maiskolben, pikante Grillsoßen

für 2 Personen und viel junge Löwen

Piatto di bistecche della casa (fino a 8 persone) / Cotoletta al forno, bistecche di tacchino, bistecca di manzo, patate al forno, patatine fritte, riso, verdure, pannocchie, salse barbecue saporite / Porzione per famiglia € 42,⁹⁰

für jede weitere Person

per ogni persona in più € 15,⁹⁰

**Bis zu
8 Personen
möglich!**



2 Stück hausgemachte Grillwürstchen „On Top“
Aggiunta di due wurstel € 3,⁹⁰

dazu

XL-Fleischer-Steaks

Saftig & zart – die schmecken einfach!

Steak „Klassik“

Steak mit würziger Café-de-Paris-Butter & Ofen-Erdäpfel mit Kräutertopfen.

Bistecca con burro aromatizzato Café de Paris e patate al forno con quark alle erbe

Wählen sie aus | Potete scegliere tra:

Rumpsteak 280 g

Bistecca di scamone 280 g € 29,⁹⁰

Filetsteak 250 g

Filetto 250 g € 39,⁹⁰

Rib-Eye-Steak 320 g

Bistecca Ribeye 320 g € 24,⁹⁰

Putensteak 300 g

Bistecca di tacchino 300 g € 21,⁹⁰

dazu knusprig gebratener Speck
Panacetta croccante € 2,⁵⁰

dazu buntes Grillgemüse
Verdure miste alla griglia € 2,⁹⁰

Pfeffersteak „Burg Landskron“

Steak mit pikanter Pfefferrahmsoße, Gemüse & gebäckenen Erdäpfelspälten

Bistecca con salsa al pepe, verdura e patate al forno.

Wählen sie aus | Potete scegliere tra:

Rumpsteak 280 g

Bistecca di scamone 280 g € 32,⁹⁰

Filetsteak 250 g

Filetto 250 g € 42,⁹⁰

Rib-Eye-Steak 320 g

Bistecca Ribeye 320 g € 27,⁹⁰

Putensteak 300 g

Bistecca di tacchino 300 g € 24,⁹⁰



Steaklexikon

vom Fleischermeister

Rumpsteak

oder auch Beiried, aus dem niederen Rindsrücken, nur beim Fruhmann extra zart, mit kräftigem Eigengeschmack!

Costata - o anche lombata, dalla posteriore del manzo, solo da Fruhmann super tenera, con un sapore sostanzioso!

Rib-Eye-Steak

oder auch Rostbratensteak, aus dem hohen Rindsrücken, extra saftiges Steak mit Fettsäure!

Costata di manzo - o bistecca di roast-beef, dal dalla parte posteriore alta del manzo, bistecca extra succosa con linea di grasso!

Filetsteak

oder auch Lungenbratensteak, aus dem Rindsfilet, extra edles Steak, mit besonders hohem Eiweißgehalt. Unsere Fleischer-Steaks stammen vorwiegend von Weidekalbinnen aus der Steiermark & aus Kärnten!

Filetto - nota anche come bistecca di controfiletto, dal filetto di manzo, il pezzo nobile del manzo, con un contenuto proteico particolarmente elevato. Le bistecche provengono principalmente da vitelli al pascolo dalla Stiria e dalla Carinzia!



**Unsere Steaks genießen
Sie am besten mit
einem kräftigem Rotwein!**

Da gustare con un corposo vino rosso!

Unser Steakwein



**RED PANTHER - Blauer Wildbacher
aus dem Schilcherland**

Vino rosso dello Schilcherland

Desserts

Mehlspeisen & Eis-Schmankerlan

Kärntner Zimtkrapferlan vulgo „Liwanzen“

Heiße Germkrapferlan, gebäcken,
mit fruchtigem hausg'mächtem
Zwetschkenröster

*Krapfen alla cannella carinziani „Liwanzen“ | Krapfen
caldo, cotto al forno, con marmellata di prugne arrostate
fatte in casa*

3 Stück	€ 9, ⁹⁰
2 Stück	€ 7, ⁹⁰
1 Stück	€ 6, ⁹⁰

Kaiserschmàrrn karamellisiert & hausg'mächt

*Kaiserschmàrrn (pancake alto, tagliato a pezzi)
caramellato e fatto in casa*

große grande	€ 14, ⁹⁰
mittel medio	€ 12, ⁹⁰
mini mini	€ 9, ⁹⁰

Pimp up your Kaiser!

Dai un tocco di classe al tuo Kaiser!

Wähle ein Topping: | Scegliete una guarnizione:

- + Zwetschgenröster | marmellata di prugne
- + Apfelmousse | mousse di mele
- + Nutella

Hausg'mächtes Schokoherz vulgo „Mohr im Hemd“

mit schmelzendem Schokokern, Schläg und
unserer hausg'mächtn Schokosoße

*Cuore di cioccolato fatto in casa | con centro di cioccolato
fuso, panna montata e
salsa al cioccolato fatta in casa* € 8,⁹⁰
+ Vanilleeis | Gelato alla vaniglia € 1,⁹⁰



Dazu den besten Espresso
nördlich von Tarvis

Espresso Costador

Servito con il miglior espresso

a nord di Tarvisio € 2,⁶⁰

Apfelstrudel *flaumig leicht!*

mit Vanillesoße, hausg'mächt | *Strudel di mele | con salsa alla vaniglia, fatta in casa* € 5,⁹⁰

mit Schlag | *con panna montata* € 4,⁹⁰

+ Vanilleeis | *Gelato alla vaniglia* € 1,⁹⁰

Buchteln

Flaumige Krapferln mit
Marillenmarmeladefüllung
und heißer Vanillesauce

Buchteln / Soffici

*krapfen con ripieno di marmellata di
albicocche e salsa calda alla vaniglia*

3 Stück	€ 9, ⁹⁰
2 Stück	€ 8, ⁹⁰
1 Stück	€ 6, ⁹⁰

Indianer mit Schlåg

Biskuitteig, gefüllt mit Schlåg
und mit g'smackiger Schokosoße

Indiano con panna montata / Pan di

Spagna farcito con panna montata

e con gustosa salsa al cioccolato € 5,⁹⁰

Schokomousse

hausgemacht mit heißen Himbeeren
& Schlagobers

Mousse al cioccolato / fatta in casa

con lamponi caldi e panna montata € 8,⁹⁰

Eispalatschinke

1 Stück heiße Palatschinke, mit Vanilleeis gefüllt, mit geriebenen
Mandeln bestreut und mit heißer hausg'mächter Schokosoße überzogen

*Crêpe con gelato / Una crêpe calda con gelato alla vaniglia e scaglie di mandorle, ricoperta
di salsa al cioccolato fatta in casa* € 8,⁹⁰

Kärntner Eis-Nuss-Reindling

Hausg'mächte Kärntner Eis-Spezialität mit
Zimt, Nüssen und Eierlikör (im Stamperl
gereicht)

Gelato al Reindling carinziano con noci / Specialità

carinziana di gelato fatto in casa, con

cannella, noci e servito con un

bicchierino liquore all'uovo € 8,⁹⁰

Unser beliebtes
Eis-Schmankerl!



Kärntner Eis-Nuss-Reindling

Kärntner Bauernhof Eis

direkt vom Bauernhof Huber, Sauregg

Gelato carinziano di fattoria / direttamente dalla fattoria Huber, Sauregg

Sorten: Erdbeer, Schokolade-Haselnuss, Schwarzbeer-Joghurt & Kaffee-Sahne

Gusti: fragola, cioccolato-nocciola, mora-yogurt e caffè-crema

“Probiererle” Eisbecher mit hausg'mächter Sesamwaffel und Schlåg

2 Kugeln nach Wahl € 3,⁹⁰

1 Kugeln nach Wahl € 2,⁹⁰

Alle Sorten glutenfrei!
Erdbeere laktosefrei!

Getränke

Obstsäfte, Kaffee, Bier & Wein

Limonaden | *Bevande analcoliche*

Coca-Cola Classic oder
Coca-Cola Light, Kräuterlimonade
0,33 l € 4,20

Cola, Spezi, Orangen- oder
Zitronenlimonade
Limonate alla Cola, Spezi, Erbe, Arancia e Limone
0,3 l € 3,90
0,5 l € 4,90
Red Bull, 0,25 l € 4,20

Quellwasser | *Acqua carinziana*

Kärntner Wasser
gefiltert durch die Gesteinsmassen der
Millstätter Alpe, geprüftes Bergquellwasser
filtrata attraverso le masse rocciose delle alpi di Millstatt
acqua di sorgente di montagna testata
prickelnd oder still | frizzante o liscia
0,3 l € 3,20
0,7 l € 6,20

Hausgemachte Limonaden



mit Soda aufgespritzt
Limonate fatte in casa con aggiunta soda
mit Holunder Minze | *con sambuco e menta*
0,5 l € 5,20
mit Himbeer Zitrone | *con lampone e limone*
0,5 l € 5,20

Kaffee | *Il caffè*

Espresso € 2,60
Verlängerter | *Americano*
schwarz | *nero* € 2,70
mit Milch | *con latte* € 3,40
Caffè Latte € 3,60
Kleiner Brauner | *piccolo* € 2,90
Größer Brauner | *grande* € 3,90

Natursäfte



Pfirsich, Birne, Johannisbeer, Erdbeer
vom Obsthof Gangl, Südsteiermark
Succhi di frutta naturali, Varietà: pesca, pera, ribes rosso,
Fragola dell'agriturismo Gangl, Stiria del sud

pur | puro 0,25 l oder gespritzt | allungato
gespritzt mit Quellwasser
allungato con acqua di sorgente
0,5 l € 4,20
gespritzt mit Soda
allungato con soda
0,3 l € 4,20
0,5 l € 5,20

Fruchtsäfte | *Succhi di frutta*

1 l Fruchtsaft
8 1 l Quellwasser gratis € 13,90
1 litro di succo di frutta e
1 litro di acqua di sorgente gratis

Apfelsaft | *Succo di mela*

pur | *puro*
0,3 l € 3,90
0,5 l € 5,20
gespritzt mit Quellwasser
allungato con acqua di sorgente
0,5 l € 4,20
gespritzt mit Soda | *allungato con soda*
0,3 l € 3,90
0,5 l € 4,90

Holunder- oder Zitronensaft

Succo di sambuco o di limone
gespritzt mit Quellwasser
allungato con acqua di sorgente
0,5 l € 2,60
gespritzt mit Soda
allungato con soda
0,5 l € 2,90

Bier | Birra

Fruhmann Hausbier HELL

Birra bionda della casa Fruhmann

0,3l € 4,20

0,5l € 4,90

Fruhmann Hausbier Dunkel

Birra scura Fruhmann

0,3l € 4,40

0,5l € 5,40

Fruhmann Hausbier Gemischt

Birra della casa Fruhmann mista

0,3l € 4,40

0,5l € 5,40

Alkoholfreies Bier

Birra analcolica

0,5l € 4,90

Weizen Bier (mit oder ohne Alkohol)

Birra Weizen (con o senza alcol)

0,5l € 5,40

Spritzer & Frizzante | spritz e frizzante

Aperolspritzer | Aperol spritz

0,3l € 4,90

Weißer Spritzer | spritz liscio

0,3l € 3,90

Muskateller Frizzante

moscato frizzante

0,1l € 3,90

Prosecco

0,1l € 3,90

Hugo Spritzer | Hugo spritz

Weißwein, Soda, Minze, Zitrone,
Holunder

Vino bianco, soda, menta,

limone, sambuco € 5,20

Fruhmann's Haus Spritzer

Rosé Wein Schilcher, Soda, Holunder
und eisgekühlte Beeren

Spritz della casa di Fruhmann,

Vino rosato Schilcher, soda, sambuco

e frutti di bosco congelati € 5,20

Hauswein | Vino della casa

Fruhmann's Hauswein

Weiß – Cuvée, Weingut Garber,
Weststeiermark

Bianco – Cuvée, Cantina Garber, Weststeiermark

Rosé Wein Schilcher – Weingut Garber,
Weststeiermark

Vino rosato Schilcher – Weingut Garber, Weststeiermark

Rot – Merlot, Winzer Tocai

Rosso – Merlot, Cantina Tocai

Flasche | Bottiglia € 21,90

Glas 1/8l / Bicchiere, 1/8l € 3,90

Weißweine | Vini bianchi

Friulano – italienischer Klassiker

Winzer Tocai

fruchtig, trocken, samtig

Grüner Veltliner – Messwein | Vino da messa

Weingut Stift Göttweig, Kremstal

naturbelassen, leicht, trocken und fruchtig

Gelber Muskateller | moscato giallo

Weingut Garber, Südsteiermark (Schilcherland)

trocken, gehaltvoll, Minz-Limetten-Aroma

Flasche 0,7l | Bottiglia 0,7l € 22,90

Glas 1/8l / Bicchiere, 1/8l € 4,20

Rotweine | Vini rosso

Zweigelt „Zwei I“

Weingut Schloss Halbtorn, Neusiedlersee

dunkles Rubingranat, reife Kirsche, mild

Carnuntum Cuvée (Zweigelt & Pinot noir)

Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn-Carnuntum

rubinrot, Duft nach Kirsch und Gewürzen, elegant

Red Panther

Weingut Garber, angenehme Fruchtwürze,

ideal zu Gerichten mit Rindfleisch und Wild

Flasche 0,7l | Bottiglia 0,7l € 22,90

Glas 1/8l / Bicchiere, 1/8l € 4,20

Most & Schnaps | Sidro e grappa

Apfelmost | Sidro di mele

0,5l € 3,90

Diverse Schnäpse | Varie grappe

2 cl € 3,60



www.fruhmann.at

Fruhman Gasthaus & Landfleischerei
Triester Straße 1, 9241 Wernberg
Tel. +43 664 88130636 • E-Mail: office@fruhmann.at