

PROBIEREN SIE UNSERE "WELTKÜCHE MIT EXPERIMENTELLEM TOUCH". AUSGEZEICHNET MIT EINEM GUIDE-MICHELIN STERN * (*2018) OFFERiert IHNEN DAS FRITZ'S FRAU FRANZI EINZIGARTIG KREATIVE UND LIEBEVOLL ZUBEREITETE SPEISEN.

WIR FREUEN UNS ÜBER DIE LIEBE ZUM GENUSS, DIE WIR MIT IHNEN TEILEN.

IHR BENJAMIN KRIEGEL
FRITZ'S FRAU FRANZI KÜCHENCHEF

EXPERIENCE OUR WORLD CUISINE WITH AN EXPERIMENTAL TOUCH. AWARDED WITH A GUIDE-MICHELIN STAR * (*2018) FRITZ'S FRAU FRANZI OFFERS UNIQUE, CREATIVE AND LOVINGLY PREPARED COMPOSITIONS.

IT IS OUR PLEASURE TO SHARE OUR FRITZ'S FRAU FRANZI FLAVOUR WITH YOU.

SPASSBRINGER

IKEJIME FORELLE "PISTOLE"	Lauwarm und geblämt, mit Senf, Forellenkaviar und geräucherter Vinaigrette	19
GRAFSCHAFTER WEINBERG- SCHNECKEN	Gebacken im Portobello Pilz, mit Brunnenkresse, Bärluch und Lady Anna Kartoffel	18
JAKOBSMUSCHEL	Gebraten, mit Pastinake, Fond & Mousse vom Marensin Huhn und Passepierre	19

WASSERSTOFF

ISLÄNDISCHER ROTBARSCH	Gebraten mit Muscheln und fermentiertem Fenchel und Riesling-Verjus-Sud	21
BAYRISCHE GARNELE UND KABELJAU	Ceviche und gebraten, mit Tapioka, Spitzkohl und Borschtsch-Fond	19
LABLE ROUGE LACHS IN 2 GÄNGEN SERVIERT	Roh mariniert, mit Stielmus, Wasabi und Miso Im Bananenblatt gegart, mit Kimchi, Sesam und Kokos-Galgant-Schaum	23

DESSERT

ORIGINAL BEANS & LAKRIDS	Schokoladenganache, mit pochierter Williamsbirne Birnen-Lakrids-Eis und Salzkaramell	14
RHABARBER	In Zuckerkruste gebacken, mit Buttermilcheis, marinierten Erbsen und Sauerklee	14
MANGO	Warmes Dim Sum mit Kokoseis, Kokoschaum und Passionsfruchtkernen	14

GEMÜSEGARTEN

KARTOFFELACKER	Ramona Kartoffel in Salz gegart, mit Zwiebelcrème, Schnittlauch und Knoblauchbutter	17
BIOEI	Bei 63°C gegart, mit Schwarzwurzeln, Kartoffelschaum und Spinat Gerne bieten wir Ihnen hierzu 3g marinierte Perigord Trüffel zu € 9 an	18

LANDPARTIE

DUROC SCHWEINEBAUCH	36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree, gebratenen Waldpilzen und Pilzsud	18
EIFLER LAMM	Gebratener Rücken und glasierter Bauch, mit Auberginenpüree, Morcheln und Jus mit Piment d'Espelette	25
TIROLER KALB	Tafelspitz, Haxe, Bries und Kopf, mit Sellerie, Staudensellerie und Trüffel Fond Hierzu bieten wir Ihnen 3g marinierte Perigord Trüffel zu € 9 an	23

KÄSE

KÄSEAUSSWAHL VOM AFFINEUR WALTMANN	Mit Urgetreidebrot und Feigen-Portweinkonfitüre	15
LANGRES	Mit Calvados affiniert, Trevisano, Apfelgelée und Apfel-Balsam-Essig	15

FRITZ'S
FRAU
FRANZI
BAR & RESTAURANT