

LUNCHBREAK
@ FRITZ'S FRAU FRANZI BAR
& RESTAURANT

SPASSBRINGER

ISLAND LACHS 13

In Zitronenolivenöl confiert, mit Fenchelsalat,
getrocknenen Tomaten und Olivenvinaigrette

MÜNSTERLÄNDER SPARGEL 13

Gebraten und mariniert mit Morchelsalat, Duroc
Kochschinken und Sauerrahmvinaigrette

HAUPTPARTIE

KABELJAU 18

Gedämpft, mit lauwarmen Senfgurken,
Radieschen und Kartoffelschaum

EIFLER URLAMM NACKEN 19

Geschmort mit Süßkartoffelpüree, Bulgur,
Salatherzen und Gewürzjoghurt

FREGOLA SARDA 16

Cremig gekocht, mit eingelegtem Grillgemüse,
Mimolette und Bärlauchgremolata

SÜSSKRAM

RHABARBER 11

In Zuckerkruste gebacken, mit Topfenmousse
und Erbsen

MANGO 8

Sorbet mit Kokosschaum
und Passionsfrucht-Tapioka



GETRÄNKE

STIFTSQUELLE MEDIUM / NATURELL
0,75l 6 / 0,25l 3

BUBBLES

2016 BLANC DE BLANCS SEKT
Weingut Krack, Pfalz
0,75l 40 / 0,1l 7

SALMON BRUT
Chaumuzy, Champagne
0,75l 69 / 0,1l 12

WEISSWEIN

2017 RIESLING "DEIDESHEIM"
Weingut Bürklin-Wolf Pfalz
0,75l 45 / 0,1l 7,5

2017 GRAUBURGUNDER "KALKMERGEL"
Weingut Becker, Pfalz
0,75l 50 / 0,1l 8,5

2016 GRÜNER VELTLINER
"IN DER SCHABLAU - RESERVE"
Weingut Ingrid Groiss, Weinviertel
0,75l 46 / 0,1l 7,5

ROTWEIN

2017 PINOT NOIR "FRONHOF"
Weingut Pflüger, Pfalz
0,75l 46 / 0,1l 7,5

2013 ZWEIGELT "RESERVE"
Weingut Schloss Halbturn, Burgenland
0,75l 42 / 0,1l 7

FRITZ'S
FRAU
FRANZI

BAR & RESTAURANT