

## MENÜ @ FRITZ'S FRAU FRANZI

### MEERESFRÜCHTE 23,52

Pulposülze, geflammte Jakobsmuschel und Schneekrabbe mit Puy Linsen und Schnittlauchöl

### GRAFSCHAFTER

#### WEINBERGSCHNECKEN 20,58

im Portobello gebacken mit geflammten Perlzwiebeln und Frankfurter grünen Kräutern

### SEETEUFEL 24,63

Gebratenes Filet und geräuchertes Bäckchen, mit Blumenkohl, Brunnenkresse und Sauce Mousseline mit Seeigel

### TIROLER KALB 22,57

Bries und Sülze, mit Selleriestampf, Eigelb, geröstete Molke und Kalbsfond

### ETOUFFÉE TAUBE 28,46

Gebraten, mit fermentiertem Rotkohl, Taubenleber, Gerste, Bucheckern und Sauerbratenfond

### ORIGINAL BEANS UND LAKRITZ 15,70

Helle und dunkle Schokoladen-Ganache, mit eingelegten Kirschen, Kirsch-Lakritz-Eis und Salzkaramell

6-GANG MENÜ € 119,79 PRO PERSON

5-GANG MENÜ € 105,73 PRO PERSON

(ohne Weinbergschnecke)

4-GANG MENÜ € 86,33 PRO PERSON

(ohne Tiroler Kalb und Weinbergschnecke)



alle Preise verstehen sich in Euro und der gesetzlichen MwSt

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen wenden Sie sich gerne an  
unser Servicepersonal

## MEINE PHILOSOPHIE UND INSPIRATION

### TERROIR

Terroir ist das Zusammentreffen von Klima,  
Boden und Landschaft.  
Wie große Weine sollen meine Gerichte Ihre  
Herkunft widerspiegeln.

### PRODUKT

Der einzigartige Geschmack soll erhalten bleiben.  
Begriffe wie Nachhaltigkeit und Saisonalität sind  
mir sehr wichtig und prägen meinen Küchenstil.  
Wir können die Produkte der Natur nicht  
verbessern, sondern sie nur bestmöglich  
präsentieren.

### EINZIGARTIGKEIT

Gerichte müssen eigene Geschichten erzählen,  
dafür braucht es neue Wege und Kombinationen.

BENJAMIN KRIEDEL

Küchenchef

