

Easy Fine Dining im Fritz&Friedrich. In entspannter Atmosphäre verbinden wir feine Kulinarik mit kompromissloser Qualität und gelebter Naturverbundenheit. Anspruchsvoll in der Ausführung, zugänglich im Erlebnis. Ob ausgewählte Steaks, À-la-carte-Kompositionen oder ein Überraschungsmenü – unser Küchenteam steht für Kreativität und geschmackliche Präzision. Sie bestimmen den Rahmen. Wir gestalten den Genuss.

## Steaks & more

### VORSPEISEN

Beef Tatar vom Atterochsen | Eigelb | Zumac Schalotten | Trüffel | Hausgemachtes Kartoffel-Walnussbrot | Petersilie 25,00

Ceviche Rot und Weiß | Seesaibling | Jakobsmuschel | Gurke | Limette | Apfel | Melisse 25,00

### STEAKS

Chateaubriand vom argentinischen Black Angus Rind ab 2 Pax (500g) p.P. 59,00

Rib Eye Steak vom Atterochse 300g 42,00

Tomahawk vom heimischen Strohschwein in Kaffee de Paris Kruste 500g 37,00

T-Bone Steak vom irischen Rind ca. 900g 69,00

### BEILAGEN

Gratin vom Lungauer Earchtling 6,00  
 Rosmarin Kartoffeln 6,00  
 Trüffel Tagliatelle 9,00  
 Süßkartoffel-Püree 6,00  
 Grillgemüse 6,00  
 Miso Karfiol | Mandeln 6,00  
 Gebratene Pilz | Gartenkräuter 7,00

### SAUCEN

Trüffeljus 6,00  
 Nussbutter Hollandaise 5,00  
 Alpen-Chimichurri 5,00  
 Hausgemachte Kräuterbutter 5,00  
 Zwiebel-Speck Marmelade 5,00  
 Fermentierte Knoblauch-Aioli 5,00

Für Tagesempfehlungen und Allergene fragen Sie bitte direkt bei unserem Serviceteam nach. Alle Preise in Euro.

## Easy fine dine

### VORSPEISEN

Gänsestopfleber | Dry Aged Thunfisch | Haselnuss | Pumpernickel | Goji | Verbene 29,00

Geräucherter Hamachi | Seeigel | Mais Dashi | Rettich | Lupinen 26,00

### SUPPEN

Bouillabaisse | Hummerschwanz | Kumato-Tomate | Schmetterlingsklee 11,00

Ochsenschlepp Consommé | Lungauer Earchtlinge | Walnuss | roter Amaranth 11,00

### ZWISCHENGERICHTE

Wagyu A5 | Kerbel | Szechuanpfeffer | Unsterblichkeitskraut 34,00

Ravioli | Périgord-Trüffel | Beurre Blanc | Brunnenkresse 28,00

### HAUPTSPEISEN

Taube | Kürbis | Kumquats | Apfel | Mürbteig | Borretsch 39,00

Heimisches Weidekalb | Roter Paprika | Harissa | Chimichurri | Chorizo | Vogelmiere 42,00

Tauern-Trilogie: Tauern Lamm | Tauern Roggen | Tauern Zwetschge | Perlzwiebel | Roter Portwein | Kapuzinerkresse 44,00

Steinbutt | La Ratte Kartoffel | Grüner Spargel | Kaviar | Nussbutter | Sansho Leafs 39,00

### SORBET

Granny Smith | Kohlrabi | Sauerampfer 7,00

### DESSERT

Bienenwachs Panna Cotta | Milcheis | Pomelo | Veilchen 12,00

Zitronentarte | Pistazie | Basilikum 12,00

### KÄSE

Heimischer Schafskäse | Schwarzbrot | Feigenblatt | Gold | Käsekraut 16,00

Käsevariation | Chutneys | Feigensenf | Trüffelhonig | Kartoffel-Walnussbrot 16,00

## Chefs choice menu

4-Gang Menü	90,00	Getränkebegleitung	55,00
6-Gang Menü	135,00	Getränkebegleitung	75,00
8-Gang Menü	159,00	Getränkebegleitung	97,00
Gedeck	6,00		

Unser Küchenchef bereitet Ihnen gerne auf Wunsch ein fleischloses Geschmackserlebnis! Fragen Sie unser Serviceteam nach vegetarischen Varianten.