

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

Ochsenfleisch 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 | Käsekrout 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.

Easy fine dining at Fritz&Friedrich. In a relaxed atmosphere, we combine refined cuisine with uncompromising quality and a deep-rooted connection to nature. Sophisticated in execution, yet approachable in experience. Whether it is carefully selected steaks, à la carte creations, or a surprise menu, our kitchen team stands for creativity and precision in flavor.

Steaks & more

STARTERS

Beef tartare from Atterox beef | egg yolk | sumac shallots | truffle | homemade potato-walnut bread | Parsley 25,00

Ceviche Red and White | arctic char | scallop | cucumber | lime | apple | lemon balm 25,00

STEAKS

Chateaubriand from Argentine Black Angus beef from 2 pax (500g) p.P. 59,00

Rib eye steak from Atterox beef 300g 42,00

Tomahawk from local straw-raised pork in café de Paris crust 500g 37,00

T-bone steak from Irish beef approx. 900g 69,00

SIDES

Gratin of regional potatoes 6,00
 Rosemary potatoes 6,00
 Truffle tagliatelle 9,00
 Sweet potato purée 6,00
 Grilled vegetables 6,00
 Miso cauliflower | almonds 6,00
 Sautéed mushrooms | garden herbs 7,00

SAUCES

Truffle jus 6,00
 Nut butter hollandaise 5,00
 Alpine chimichurri 5,00
 Homemade herb butter 5,00
 Onion-bacon jam 5,00
 Fermented garlic aioli 5,00

Easy fine dine

STARTERS

Goose foie gras | dry-aged tuna | hazelnut | pumpernickel | goji | verbena 29,00

Smoked hamachi | sea urchin | corn dashi | radish | lupins 26,00

SOUPS

Bouillabaisse | lobster tail | kumato tomato | butterfly clover 11,00

Oxtail consommé | regional potatoes | walnut | red amaranth 11,00

INTERMEDIATE DISHES

Wagyu A5 | chervil | szechuan pepper | immortality herb 34,00

Ravioli | périgord truffle | beurre blanc | watercress 28,00

MAIN COURESES

Pigeon | pumpkin | kumquats | apple | shortcrust pastry | borage 39,00

Local pasture-raised veal | red pepper | harissa | chimichurri | chorizo | chickweed 42,00

Tauern Trilogy: Tauern lamb | tauern rye | tauern plum | pearl onion | red port wine | nasturtium 44,00

Turbot | la ratte potato | green asparagus | caviar | nut butter | sansho leaves 39,00

SORBET

Granny Smith | kohlrabi | sorrel 7,00

DESSERT

Beeswax panna cotta | milk ice cream | pomelo | violet 12,00

Lemon tart | pistachio | basil 12,00

CHEESE

Local sheep cheese | rye bread | fig leaf | gold | cheese sauerkraut 16,00

Cheese selection | chutneys | fig mustard | truffle honey | potato-walnut bread 16,00

Chefs choice menu

4-course menu	90,00	beverage pairing / wine pairing	55,00
6-course menu	135,00	beverage pairing / wine pairing	75,00
8-course menu	159,00	beverage pairing / wine pairing	97,00
Assorted bread with butter	6,00		

For daily specials and allergens, please ask our service team directly.
 All prices in euros.

Our head chef will gladly prepare a meat-free culinary experience upon request!
 Please ask our service team for vegetarian options.