

Fruhmann GmbH
Gasthaus & Fleischerei
Triester Straße 1,
9241 Wernberg, Austria
Tel. +43 (0) 4252 22 21 - 0
Fax +43 (0) 4252 22 21 - 4
office@fruhmann.at

Gruppenangebote Seminare & Sitzungen! Schauselchführungen

- Wählen Sie aus unseren Menüvorschlägen ein Menü aus.
- Menüpreise und Mengenrabatte gelten grundsätzlich nur bei Vorbestellung!
- Gerne erstellen wir auch ein Wunschmenü ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen
- Betreffend Zahlung akzeptieren wir gerne Maestro, Visa und Master cards!
- Stornos sind bis spätestens 2 Tage vor Termin möglich!

Täglich Durchgehend warme Küche!

Gasthaus: Schnitzel, Steaks, Kärntner Schmankerln · Neu: Fruhmann's Schmankerl Heimat!
Schmankerln zum Mitnehmen, kaufen & genießen, wo sie daheim sind!

B 200

Gruppenmenü

Frittatensuppe

Bunter Salat

mit Kräuterdressing!

Wiener Schnitzel

vom Schwein mit Pommes frites

oder

Schweinsbraten

mit Bratlsaft und Knödel

oder

Kärntner Käsnudeln

Mit Brauner Schnittlauchbutter

* * *

Ab 20 Personen **13,95 €**

Inklusive Apfelstrudel mit Vanillesoße **14,90 €**

Für Gruppen: Die genaue Speisenwahl bitte mindestens 2 Stunden vor Ankunft
unter 0664 204 5227 oder 0664 1122875 bekanntgeben!
gültig bis 1.11.2019

Menü S10

Kärntner Spezialitätenmenü

Alpen-Sachstartar

Mit frischen Kräutern und Weißbrot

Frittatensuppe

Pfeffersteak „Burg Landskron“

Zartes Beiriedsteak mit pikanter Pfeffersoße &
gebackenen Erdäpfelspalten

Oder

Cordon bleu

Mit Schinken & Käse gefülltes Schweinschnitzel,
gebacken, mit Petersilerdäpfel

Oder

Kalbsbraten

Mit Bratlsaft und Reis

Bauernhofeis-Variation

Mit hausgemachten Sesamwaffeln

25,90 €

Menü S 20

Kärntner Spezialitätenmenü

Fleischstrudelsuppe

Käsnudel

mit brauner Schnittlauchbutter auf
Salabett!

Pfeffersteak „Burg Landskron“

Beiriedsteak in pikanter Pfeffersoße mit
gebackenen Erdäpfelspalten

Oder

Puten-Mozarella-Steak

Putensteak mit Tomaten und Mozzarella
überbacken mit Bratlsaft und Reis

Zimtkrapferlan

mit Zwetschgenröstern!

26,90 €

Für Gruppen: Die genaue Speisenwahl bitte mindestens 2 Stunden vor Ankunft
unter 0664 204 5227 oder 0664 1122875 bekanntgeben!
gültig bis 1.11.2019

Menü 920

Kärntner Genussmenü!

Vitello tonnato

Kalbsbraten fein geschnitten, mit leichter
Thunfischsoße & Oliven

Fleischstrudelsuppe

Putenmozarellasteak

saftig würziges Putensteak mit Tomaten & Mozzarella
überbacken,, mit Brat'lsaft & Reis

oder

Kärntner Nudelteller

Mit Käsnudel & Schwammerlnudel

Und brauner Schnittlauchbutter

oder

Cordon bleu

Schweinsnitzel mit Käse und Schinken gefüllt,
gebacken & Petersilerdäpfeln

Schokoladepalatschinken

Palatschinken mit heißer Schokoladesoße
& Nüssen

26,90,90 €

W 130 Kombi Angebot

Stelzen & Bier Menü!

1/2 Liter Bier

Villacher Märzen Bier vom Fass!

Grillstelzen

Knusprig gebraten

Mit Braterdäpfeln, Kraut, Knödel & Brat'lsaft

Wiener Apfelstrudel

Aus Äpfeln & Zimt!

14,90 eu

Für Gruppen: Die genaue Speisenwahl bitte mindestens 2 Stunden vor Ankunft
unter 0664 204 5227 oder 0664 1122875 bekanntgeben!
gültig bis 1.11.2019

Menü B210

Hausmenü

Frittatensuppe

Salat mit Kräuterdressing!

Forellenfiletstreifen gebacken

Mit Petersilerdäpfeln & Kräutertopfen

oder

Hausgrillereien!

Mit Schweinsfilet & Putenfilet vom Grill, Grillspeck
Pikanten Grillsoßen & Pommes frites

Oder

Kalbsbraten

Mit Bratssaft und Reis

Oder

Kärntner Nudelteller

Mit Käsnudel & Schwammerlnudeln und brauner
Schnittlauchbutter

Eisreindling

Geistes Parfait aus Nüssen & Zimt!

19,90 €

B 100

Frittatensuppe

Bunter Gemischter Salat

mit Kräuterdressing

Cordon bleu

Schweinschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt,
gebacken & Petersilerdäpfeln

oder

Schweinsbraten

mit Bratssaft und Knödel

oder

Fruhmann Grillerei

mit Schweinsrücken und Pute vom Grill,
mit pikanten Grillsoßen und Pommes frites

16,90 eu

Haus-Steakplatten-schmaus

Schnitzel gebacken, Putensteaks, Rindssteaks,
gebackenen Erdäpfelspalten, Pommes frites, Reis,
Gemüse, Maiskolben, pikant Grillsoßen!

Pro Person 12,-- €

Ripperlanschmaus

würzig, gebratene Grillrippe
mit Senf- und Barbequewürzung,
Gebackene Erdäpfelspalten, Erdäpfelsalat, gegrillte
Maiskolben, Grillsoßen & Senf

inklusive Gebäck!

Pro Person 11,90 €

Jausenangebot: Kärntner Spezialitäten- Aufschnitt!

Schweinsbraten, Schinkenspeck, Hirschsalami,
Schinkenteilsames, Drautaler Käse, Liptauer &
diverse Garnituren, ca. 150 g

fein aufgeschnitten, inklusive Brot!

Pro Person 8,95 €

Kärntner Bretteljause

Schweinsbraten, Schinkenspeck, Hirschwürstl, Hirschsalami Liptauer,
Gludener Käse, Gailtaler Almkäse,
Ca. 250 g, inklusive Brot und Weckerl!

Pro Person 9,95 €

Für Gruppen: Die genaue Speisenwahl bitte mindestens 2 Stunden vor Ankunft
unter 0664 204 5227 oder 0664 1122875 bekanntgeben!
gültig bis 1.11.2019

Alpen – Adria – Buffet!

Kalte Vorpeisen

Räucherlachs mit Oberskren
Tomaten & Mozzarella mit Hausgemachtem Pesto
Bauernschinken & Hirschsalami
Vitello tonnato
Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Heiße Spezialitäten:

Backhendl mit Kartoffelsalat
Grillsteak mit Kräuterdipp & Braterdäpfeln
Kärntner Käsenudel gebraten

Desserts:

Hausgemachte Strudel!
Tira mi su
Obstsalat

Käse:

Gailtaler Almkäse, Selchkäse, Glundener

Preis pro bestellte Person 30,00 € (inklusive Gebäck)

Änderungen & Ergänzungen nach Wunsch, **Ab 30 Personen!**

Für Gruppen: Die genaue Speisenwahl bitte mindestens 2 Stunden vor Ankunft
unter 0664 204 5227 oder 0664 1122875 bekanntgeben!
gültig bis 1.11.2019

Kärntner Schmankerlanbuffet!

Heiße Spezialitäten:

Backhendl mit Kartoffelsalat

Kalte Delikatessen:

Räucherlachs mit Oberskren

Tomaten & Mozzarella mit Hausgemachtem Pesto

Bauernschinke, Hirschsalami & Knoblauchbraten

Gesäuertes Rindfleisch

Käse:

Gailtaler Almkäse, Selchkäse, Glundener

Desserts:

Hausgemachter Strudel

Gebäck:

Baguette, Bauernbrot

Preis pro bestellte Person **16,-- € (inklusive Gebäck)**

Änderungen & Ergänzungen nach Wunsch!

Ab 30 Personen!

Seminare & Sitzungen

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Sitzung oder Seminar unsere Räume zur Verfügung!

Seminar- und Sitzungsausstattung

- Flipchart
- Overhead
- Videobeamer
- Leinwand

Seminar- und Sitzungsjausen:

Jeweils pro Person

- 1 x Tee oder Kaffee
- 1 x Mineralwasser/Fruchtsaft 0,35 lt
- 1 x Belegtes weckerl!
- 1 x Kuchenstück

Pro Person: 7,50 €

Raummieten:

- Großer Saal (40 bis 60 Personen) = 50 Euro
- Feststüberl (15 bis 30 Personen) = 20 Euro
- Kaminstüberl (bis 12 Personen) = keine Raummiete
- Ofenstüberl (bis 20 Personen) = keine Raummiete

Bei Speisen- oder Getränkekonsumation in mindestens der selben Höhe wie die jeweilige Raummiete, entfällt die Raummiete (Änderung Preis 20%)

Für Gruppen: Die genaue Speisenwahl bitte mindestens 2 Stunden vor Ankunft unter 0664 204 5227 oder 0664 1122875 bekanntgeben!
gültig bis 1.11.2019

Schauselcherei & Führungen

Als besonderes Erlebnis besonders für Gruppen bieten wir Ihnen Führungen durch unsere Selcherei an. Diese Führungen dauern in etwa 30 Minuten. Wir zeigen dabei unsere Schauselch, eine Photoausstellung und unsere Reifekammer.

Wir können dabei bis zu 20 Personen auf einmal mitnehmen. Die wartenden Personen können sich in dieser Zeit in unserer Landfleischerei umsehen, gustieren und natürlich günstig einkaufen.

Am Ende einer Führung gibt es eine Verkostung von unseren Schmankerlan.

1. Für eine Führung inklusive Verkostung berechnen wir 2 € pro Person!
2. Für Gruppen, die in unserem Gasthaus einkehren sind Sondertarife möglich!!
3. Kärnten Card –Inhaber erhalten als Bonus pro Einkauf ein Paar Hauswürstl!
4. Führungen sind möglich Montag bis Samstag nach Voranmeldung zwischen 09:00 und 17:00!



Für Gruppen: Die genaue Speisenwahl bitte mindestens 2 Stunden vor Ankunft unter 0664 204 5227 oder 0664 1122875 bekanntgeben!
gültig bis 1.11.2019