



SPEISEKARTE



English
Menu?
just scan qr code

Schnitzel, Steaks,
Kärntner Schmankerln
und vieles mehr ...

www.fruhmann.at

Seit 1925 Handgemacht & selbstgemacht

Nach alten Familien Rezepten



**Wir sind mehr als nur Fleischerei.
Wir sind die Heimat der Schmankerln zum Mitnehmen.**



Öffnungszeiten

Montag - Freitag von 7⁰⁰ - 19⁰⁰ Uhr
Samstag von 7⁰⁰ - 17⁰⁰ Uhr

Unsere Produkte werden nach traditionellen Rezepten zu besonderen Delikatessen, die mehr als nur Lebensmittel sind. Mit jedem Bissen schenken sie sich Erinnerungen und das Gefühl des ‚Heimkommens‘. Qualität, Fleischermeister Kompetenz und regionale Lebensmittel. Wir sind nicht erst seit heute regional - wir waren das schon immer.

**Direkt gegenüber finden Sie unseren
Schmankerl Shop mit Fleischerei.**

Hier können Sie ihr Lieblingsgericht aus dem Gasthaus auch für Zuhause mitnehmen.



Schmankerltage

Jede Woche nur an diesen Tagen

Ogni settimana solo in questi giorni

Vielleicht haben
Sie Glück?

Lamm **Montag - Lunedì**

zartes Lammfleisch von Kärntner Almweiden

(Fam. Glabischnig, Millstätter Alm) Lammbräten oder Lamm gegrillt

Agnello | tenero agnello da alpeggio carinziano (Famiglia Glabischnig, Millstätter Alm)

Agnello arrosto o agnello alla griglia € 19,⁹⁰

Fleischnudel **Dienstag - Martedì**

2 Stück Fleischnudel mit Knuspergrammal'an und Sauerkraut

Ravioli Kudel Mudel | 2 pezzi di ravioli di carne con speck croccante e crauti € 13,⁹⁰

BBQ-Ripperlan **Mittwoch - Mercoledì**

Barbecue Ripperlan, gewürzt mit Barbecue-Marinade,
gebackenen Erdäpfelspalten und pikanter Grillsoße

Costine | con salsa barbecue,

patate al forno e salsa saporita XL € 18,⁹⁰

XXL € 24,⁹⁰

Backhendl **Donnerstag - Giovedì**

3 Stück Bäckhendl mit Reis

Pollo fritto | 3 pezzi di pollo fritto con riso € 13,⁹⁰

9 Stück Bäckhendl mit Reis (fast 1 ganzes Hendl)

Giovedì - pollo fritto | 9 pezzi di pollo fritto con riso (quasi un pollo intero) € 23,⁹⁰

Kärntner Fischfilet **Freitag - Venerdì**

Kärntner Fischfilet gegrillt, mit Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter

Pesce carinziano | Filetti di pesce carinziano alla griglia, con

patate lesse prezzemolo e burro alle erbe € 21,⁹⁰

Rindfleisch **Samstag - Sabato**

gekochtes Rindfleisch aus der eigenen Fleischerei
mit Rösterdäpfeln und Krensauc

Manzo | Manzo lessa della nostra macelleria con patate arrosto e salsa al rafano (kren) € 18,⁹⁰

Kalbsbraten **Sonn- und Feiertag - Domenica e giorni festivi**

vom Kärntner Milchkalb im Bratsäft mit Gemüse & Reis

Arrosto di vitello da latte carinziano con riso e verdure € 19,⁹⁰

Fruhmann's Suppen

Täglich frische Rindsuppe.
Gekocht aus viel Rindfleisch.

Leberknödelsuppe

Minestra con canederli di fegato

€ 5,⁹⁰

Frittatensuppe

Minestra con omelette a fettine

€ 5,²⁰

Fleischstrudelsuppe

Minestra con strudel di carne

€ 5,²⁰

Suppentopf Leberknödel und Fleischstrudel

Canederlo di fegato e strudel di carne I nostri classici in una pentola!

€ 8,⁹⁰

Alle hausgemachten
Produkte sind auch in
Fruhmann's Schmankerl
Shop erhältlich.



ALLERGENINFORMATION

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Antipasti

Leckeres aus unserer Schmankerlheimat
verwandelt in g'schmackige, leichte Antipasti.

Beef Tartare

von Kärntner Kalbinnen, aus unserer
eigenen Fleischerei! Mit Butter, Toastbrot
& Asbach Uralt Weinbrand

*Tartare di manzo di vitello carinziano, dalla nostra
macelleria! Con burro, pane tostato & brandy Asbach Uralt*

150 g € 21,⁹⁰

100 g € 14,⁹⁰

Rote Rohnen Carpaccio

Wir servieren dünn aufgeschnittene
rote Rohnen mit Walnüssen, Pesto,
Rucola, Feta Käse & Toastbrot.

*Carpaccio di barbabietola | barbabietola a
fettine sottili servita con noci, pesto,
rucola, feta e pane tostato*

neu!

€ 12,⁹⁰

 gerne auch vegan

Vitello tonnato

Kalbsbraten wird dünn geschnitten und
mit würzig-zarter Thunfischsoße überzogen,
mit Oliven & knusprigem Knoblauchbrot

Con olive e pane all'aglio croccante

Hauptspeise *piatto principale* € 16,⁹⁰

Vorspeise *primo piatto* € 13,⁹⁰



Rote Rohnen Carpaccio

Aperitiv Empfehlung

Fruhmann's Haus Spritzer
Rosé Wein Schilcher, Soda, Holunder
und eisgekühlte Beeren
Spritz della casa di Fruhmann,
Vino rosato Schilcher, soda, sambuco
e frutti di bosco congelati

dazu



Die originale Fruhmann Jause

Älles hausg'mächt
& einzigartig!

Mit Kärntner Hirschwürstl, Selchschinken, Bräten, Fruhmann-Schinkenspeck,
Hirschsalami, Glundener Käse, Verhäckertem, Bauernkäse, Schwarzbrot und Butter

*Tagliere alla carinziana | con salsiccia di cervo, prosciutto affumicato, arrosto, speck Fruhmann, salame
di cervo, formaggio Glundener, battuta di carne, formaggio contadino, pane nero e burro*

€ 17,⁹⁰

JETZT NEU:
Fragen Sie
nach unserem
glutenfreien
Brot!



Unser Tipp!
Die Portion
reicht auch für
zwei Genießer!

Sauerfleisch

säftiges Rindfleisch, blättrig g'schnitten, mit viel frischen Kärntner
Jausenzwiebelringen, Essig und Öl und Semmel

*Carne all'aceto | carne di manzo succulenta, tagliata a
fettine sottili, con tanti anelli di cipolla sottaceto, aceto
olio di girasole e panini.*

Hauptspeise secondo130g € 13,⁹⁰

Vorspeise antipasto80g € 9,⁹⁰

dazu

Unser Hauswein



Vino della casa

Weiß – Cuvée
oder Rose Schilcher.
Weingut Garber,
Weststeiermark



Selchschinken



Hirschsalamami



DIE KUNST DES RÄUCHERNS

Das Räuchern von Fleisch und Fleischprodukten stellt eines der ältesten Konservierungsmethoden in der Lebensmittelverarbeitung dar. Das typische Räucheraroma und die ansprechende Farbe unserer Selchspezialitäten entstehen im Besonderen durch die Verwendung ausgesuchter Fleischqualitäten und das überlieferte Wissen um das traditionelle Räuchern.

Kärntner Speck ist eine weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte und begehrte Spezialität. Das milde und nussige Aroma sowie die zarte Konsistenz unseres Specks entstehen vor allem durch die langsame und schonende Verarbeitung.

Wollen Sie mehr darüber erfahren?

Besuchen Sie uns in unserer Schausech.



Unsere hausgemachten Produkte
findet man in unserem Schmankerl Shop
direkt gegenüber

Salát & Co

Knackige Salate mit hausgemachtem Dressing

Fitnesssteller

bunter Saláteller mit gekochtem Ei und g'schmackigem Cocktaildressing

Insalata mista con uovo sodo e gustosa salsa cocktail rosa

- mit Putensteak Streifen *con fettine di tacchino* € 15,⁹⁰
mit Scampi Spieß *con spiedino di scampi* € 19,⁹⁰

Salátkörperl

gebäckenes Körperl mit knackig frischen Saláten und hausgemachtem Kräuterdressing

Cestino di insalata | cestino di pane al forno con insalate fresche e croccanti e condimento alle erbe fatto in casa € 9,⁹⁰

Bauernsalat

frische, knackige Salate im Salátkörperl, mit gekochtem Ei, gebratenen Speckstreifen, Hausmarinade und knusprigem Knoblauchbrot

insalate fresche e croccanti in cestini di pane, con insalata uovo sodo, strisce di pancetta frita, marinata della casa e pane all'aglio croccante € 13,⁹⁰

Knoblauchbrot

2 Stück knusprig gebacken

Servito con pane all'aglio 2

pezzi, croccante al forno € 3,⁹⁰



Bauernsalat



Gemischter Gästhaussalát

Gemischter Salát

Krautsalát, Karottensalát, Bláttsalát und andere knackig-frische Saláte mit hausgemachter weißer Balsamico Salátsoße oder mit hausgemachtem Joghurt-, Cocktail- oder Haus-Dressing

Insalata mista € 5,⁹⁰

Grüner Salat

Insalata verde fresca € 4,⁹⁰

Krautsalat

Insalata di cavolo fatta in casa € 4,⁹⁰

Schnitzel

Klassisch, knusprig & köstlich

Wiener Schnitzel

knusprig gebacken, saftig & zart, mit Pommes frites

Croccante, succosa e tenera, con patatine fritte

dazu

Preiselbeeren on Top

Aggiunta di mirtilli rossi € 2,-

vom Schwein *di maiale* € 14,⁹⁰

von der Pute *di tacchino* € 17,⁹⁰

Schnitzelsalât

heiße, gebackene Wiener Schnitzel-Streifen von der Pute, dazu Salâtkörberl mit würzigem Joghurtdressing

Strisce di Wiener schnitzel cotte al forno

di tacchino, servite con insalata con

salsa speziata allo jogurt € 17,⁹⁰



Schnitzelsalât

Klassik Cordon Bleu

Schnitzel gefüllt mit mildem Schinken, zartschmelzendem Käse, gebacken und mit Pommes frites serviert

Cotoletta di maiale ripiena

di prosciutto e formaggio vom Schwein € 17,⁹⁰

..... von der Pute € 21,⁹⁰

Kinder-Kombi

Wähle dein Lieblingsgericht

Wiener Schnitzel oder Nuggets oder Frankfurter

mit Pommes frites, einer Limo 0,3l und einer Überraschung

Combo per bambini | 1 cotoletta o nuggets o wurstel con

patatine fritte 1 limonata e 1 sorpresa € 12,⁹⁰



Besuche auch unseren Riesen-Kinder-Spielplatz

XL-Fleischer-Steaks

Saftig & zart – die schmecken einfach!

Pfeffersteak „Burg Landskron“

Steak mit pikanter Pfefferrahmsoße, Gemüse & gebackenen Erdäpfelspalten

Bistecca con salsa al pepe, verdura e patate al forno.

Klassik-Steak

Steak mit hausgemachter Gewürzbutter & Ofen-Erdäpfel mit Kräutertopfen.

Bistecca con burro aromatizzato Cafè de Paris e patate al forno con quark alle erbe

Wählen sie aus | Potete scegliere tra:

Rumpsteak 280 g

Bistecca di scamone 280 g

Filetsteak 250 g

Filetto 250 g

Rib-Eye-Steak 320 g

Bistecca Ribeye 320 g

Putensteak 300 g

Bistecca di tacchino 300 g

Die besten
Steaks weit
& breit!
Le meglio
bisteche del
circondario!

€ 32,⁹⁰

€ 42,⁹⁰

€ 27,⁹⁰

€ 24,⁹⁰

Extras

dazu knusprig gebratener Speck

Panacetta croccante

€ 2,⁹⁰

dazu buntes Grillgemüse

Verdure miste alla griglia

€ 2,⁹⁰

Unser Bestseller!

XXL Rostbraten-Steak

wunderbar saftiges Rostbratensteak (320 g) mit gegrillten Speckscheiben und Grillsoße, dazu Ofen-Erdäpfel mit Kräutertopfen

Meravigliosa e succosa bistecca di rostbraten (320 g)

con fette di pancetta grigliata e salsa barbecue,

accompagnata da patate al forno con crema alle erbe



€ 26,⁹⁰

Steaklexikon

vom Fleischermeister

Rumpsteak

oder auch Beiried, aus dem niederen Rindsrücken, nur beim Fruhmann extra zart, mit kräftigem Eigengeschmack!

Costata - o anche lombata, dalla posteriore del manzo, solo da Fruhmann super tenera, con un sapore sostanzioso!

Rib-Eye-Steak

oder auch Rostbratensteak, aus dem hohen Rindsrücken, extra saftiges Steak mit Fettsäure!

Costata di manzo - o bistecca di roast-beef, dal dalla parte posteriore alta del manzo, bistecca extra succosa con linea di grasso!

Filetsteak

oder auch Lungenbratensteak, aus dem Rindsfilet, extra edles Steak, mit besonders hohem Eiweißgehalt. Unsere Fleischer-Steaks stammen vorwiegend von Weidekalbinnen aus der Steiermark & aus Kärnten!

Filetto - nota anche come bistecca di controfiletto, dal filetto di manzo, il pezzo nobile del manzo, con un contenuto proteico particolarmente elevato. Le bistecche provengono principalmente da vitelli al pascolo dalla Stiria e dalla Carinzia!



Unsere Steaks genießen Sie am besten mit einem kräftigem Rotwein!

Da gustare con un corposo vino rosso!

Unser Steakwein



RED PANTHER - Blauer Wildbacher aus dem Schilcherland, Weingut Garber

Vino rosso dello Schilcherland, cantina Garber

Die Auswahl unserer Weine finden Sie in unserer Getränkekarte

Kärntner Schmankerlan

Frisch aus Rohr & Reindl!

Schweinsbräten mit Kraut und Knödel

jeden Tag frisch gebräten, mit dem
besten Kärntner Sauerkraut und Knödel

*Arrosto di maiale con crauti e canederli | arrosto fresco di giornata,
con i migliori crauti della Carinzia e canederli*

€ 15,⁹⁰

Gulasch mit Knödel

kerniges Rindfleisch, mit viel feinem Zwiebel
und Paprika zubereitet

Gulasch di manzo con canederli | preparato con molte cipolle tagliate fine e paprika

€ 13,⁹⁰

Fruhmann's Hausbier

Hell, dunkel oder
gemischt

*Birra della casa
di Fruhmann*

Die Auswahl
unserer Biere
finden Sie
in unserer
Getränkekarte



Die
wahrscheinlich
größten Stelzen
im ganzen
Land



Grillstelze

Grillstelzen

mit hausg'mäichten Knödeln
und g'schmackigem Sauerkraut

Stinco alla griglia | con canederli fatti in casa e crauti saporiti

€ 25,⁹⁰

würzig und saftig mit Pommes frites & Bratlsäft

con gustoso e speziato sugo di arrosto e patatine fritte

€ 23,⁹⁰

mit Brot, Senf, Kren, Perlzwiebeln und Gurken

con pane, senape, rafano, cipolline e cetriolini

€ 21,⁹⁰

mit Krautsalat und Bratkartoffel

con insalata di cavolo e patate fritte

€ 23,⁹⁰

Am besten vorreservieren -
nur solange der Vorrat reicht!

Kärntner Nudeln

Älles hausg'mächt
& einzigartig!



Schwammerlnudeln



2 Stück hausg'mächte Kärntner Schwammerlnudeln, gefüllt mit Erdäpfeln, Schwammerln, Pinienkernen, Olivenöl & Basilikumpesto

2 ravioli ai funghi fatti in casa, con patate, funghi e pinoli, olio d'oliva e pesto di basilico € 12,⁹⁰

Kärntner Nudelteller

- Käsnudel (Topfen & Kräuter)
- Spinatnudel (Spinat & Schåfskäse)
- Schwammerlnudel (Erdäpfel & Schwammerl) mit Schnittlauchbutter & Basilikumpesto

Raviolone al formaggio (ricotta ed erbette), raviolone agli spinaci e formaggio di pecora, raviolone ai funghi e patate | con burro all'erba cipollina, pesto di basilico

Wählen sie aus
unseren Sorten:

Scegli tra le nostre varietà:

2 Stück/pezzi € 12,⁹⁰

3 Stück/pezzi € 13,⁹⁰



EINE NUDEL, WIE KEINE ANDERE: Die Kärntner Kasnudel

Die traditionelle Kärntner Nudel bzw. Kärntner Nudl besteht aus einem dünn ausgewalzten Nudelteig. Dabei sind fettarmer Bröseltopfen (Quark) - in Kärnten als "Kas" bezeichnet, Erdäpfelflocken (Kartoffeln) und Nudelminze die Hauptzutaten für die Füllung. Bei uns gibt es auch viele weitere Füllungen unter anderen eine rein Vegane Nudel - unsere „Schwammerlnudl“. Dessen ungeachtet, ist das wohl bekannteste Merkmal der Kärntner Nudel der „gekrenndelte“ Rand.

Kärntnerisch g'redt: Können's schon krendl'n?

Unser Nudeln werden traditionell einzeln per Hand gekrendl't. Als „Krendeln“ oder „grandeln“ wird das Abdichten durch zackentartiges Zusammendrücken der gegeneinander liegenden Teigblätter beschrieben. Bezeichnend für die Bedeutung, die einem schön gekrendelten Rand in der Vergangenheit zugemessen wurde, kursierte in Kärnten der Spruch: „Nur wer krendeln kån, kån heiraten!“

Meisterliches vom Grill

Spezialitäten mit Feuer und Flamme

Ofen-Erdäpfel glutenfrei

mit Kräuter-Knoblauch Topfen und buntem Grillgemüse

Patata al forno | con formaggio fresco alle erbe e aglio e verdure grigliate miste..... € 9,⁹⁰

mit Speck

con speck € 11,⁹⁰

mit Putenstreifen

con strisce di tacchino € 15,⁹⁰

Bullen Burger

200 g Burgerpatty, hausgemacht aus Fruhmann Rindfleisch, gegrillt, auf Sesambun mit Tomaten, Salat, Käse, Speck, BBQ-Sauce, Zwiebeln und Knupser-Frites

Hamburger di toro | 200 g di hamburger, fatto in casa con carne di manzo Fruhmann grigliato, su panino al sesamo con pomodori, lattuga, formaggio, speck, salsa barbecue, cipolle e patatine fritte € 18,⁹⁰



Bullenburger

Grillripperlan

würzig gegrillte Ripperlan mit Senfbeize, knusprigem Knoblauchbrot und super-schmackigem Maiskolben

Costine alla griglia | Costine aromatizzate grigliate, con salsa di senape, pane all'aglio croccante e gustoso

trancio di pannocchia XL € 18,⁹⁰
di mais XXL € 24,⁹⁰



Grillripperlan

Unsere Bestseller

Fruhmann-Grillteller

saftiges Schweinskarree und zarte Pute vom Grill mit gebräaten Speckstreifen, Pommes frites und Grillwürstchen

Piatto alla griglia Fruhmann | Succosa lonza di maiale e tenero tacchino alla griglia con strisce di pancetta e patatine fritte e wurstel € 16,⁹⁰

Wählen Sie eine unserer hausgemachten Soßen dazu!

Curry, Cocktail, BBQ oder Knoblauch



Haus-Steakplatte

Schnitzel gebacken, Putensteaks, Rindsrückensteak, gebackene Erdäpfelspälten, Pommes frites, Reis, Gemüse, Maiskolben, pikante Grillsoßen

für 2 Personen und viel junge Löwen

Piatto di bistecche della casa (fino a 8 persone) | Cotoletta al forno, bistecche di tacchino, bistecca di manzo, patate al forno, patatine fritte, riso, verdure, pannocchie, salse barbecue saporite | Porzione per famiglia

für jede weitere Person

per ogni persona in più

Bis zu 8 Personen möglich!

€ 43,⁹⁰

€ 16,⁹⁰

2 Stück hausgemachte Grillwürstchen „On Top“

Aggiunta di due wurstel € 3,⁹⁰



Hausgemachte Limonaden

Holunder-Minze oder Himbeer Zitrone

Limonate fatte in casa con aggiunta soda



dazu

*Trinkgeld wird nicht erwartet,
ist aber natürlich herzlich willkommen!*

Le mance non sono previste, ma è naturalmente molto gradita!



www.fruhmann.at

Fruhman Gasthaus & Landfleischerei
Triester Straße 1, 9241 Wernberg
Tel. +43 664 88130636 • E-Mail: office@fruhmann.at