

## **Die Veranstaltungsspeisekarte** (gültig ab 14.10.20 bis 31.12.20)

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr darüber, dass Sie eine Veranstaltung in unserem „Fritz“ bzw. Weinkeller planen. Aus folgenden Speisen können Sie ein individuelles Menü bzw. eine kleine Karte zusammenstellen. Maximal können Sie zwei Gerichte pro Gang auswählen.

Bitte beachten Sie außerdem folgendes:

- Reservierungen werden nur im Innenbereich angenommen!
- Saisonbedingt können einzelne Gerichte variieren
- Diese Karte gilt nicht bei einem „a la carte“ Besuch
- Für Ihren Empfang im Außenbereich an der Feuerschale, stellen wir Ihnen gerne Stehtische bereit.  
3 Stehtische für 55€
- Sie möchten den Raum „Fritz“ für sich allein? Kein Problem!  
Für eine exklusive Nutzung berechnen wir eine einmalige Raummiete wie folgt:  
Von 12 – 15 Uhr - 180 € / ab 18-22 Uhr - 250 €

- Staffelung Nachtzuschlag:

Von 23.00-01.00 Uhr - 100,00 € pro Stunde.

Von 01.00-02.00 Uhr - 200,00 € pro Stunde. Ab 03.00 Uhr - Sperrstunde.

- Stornogebühren

Bei einer Absage in den letzten 7 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir Ihnen eine einmalige Stornogebühr von 200,00 €.

### **Aperos für Ihren Empfang:**

Flammkuchen in kleine Stücke geschnitten (12 Stück)	
Nach Wahl: (Klassiker, Schweizer oder Herbstliche)	Stk. / 10,00-13,00 €
Hausgemachte Käsestangen	Stk./1,50 €
Bruschetta mit Tomate & Basilikum	Stk./2,00 €
Fleischküchle auf Kartoffelsalat (im Happy Spoon Löffel)	Stk./2,00 €
Gebackene Pflaumen im Speckmantel	Stk./1,50 €
Tortilla-Chip mit Guacamole & Garnelen	Stk./2,50 €

### Vorspeisen

Vorspeisen - Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	5,50 €
Rote-Beete-Apfel-Salat mit Walnuss & gratinierten Ziegenkäse	8,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Grana Padano, Kirschtomate & Rucola	16,00 €

### Suppen

Süßkartoffel-Kürbissuppe mit Kokosmilch (Vegan)	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	8,00 €

### Hauptgänge

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (180g Rohgewicht) mit Bratensoße, Schmorzwiebeln, saisonalem Gemüse & hausgemachten Spätzle	24,50 €
Gegrillte Hähnchenbrust (160g Rohgewicht), mit Curry-Dip Karotten-Kürbis-Gemüse & gebackenen Kartoffeln	16,00 €
Rinder-Sauerbraten „schwäbische Art“ mit Schmorsoße, Rotkohl & Kartoffel-Semmelknödel	18,00 €
„Lachsfilet im Buchenholz“ mit Safran-Dip, saisonalem Gemüse & gebackenen Kartoffeln	22,00 €
Rote-Beete-Risotto mit Brokkoli	14,00 €
„Linsen-Bolognese“ Spaghetti mit Bolognese von roten Linsen (Vegan)	11,00 €

### Dessert - Unsere süßen Leckereien

Schokoladen-Nougat-Tarte mit Spekulatiusboden & Mandarinen-Sorbet	8,00 €
Crème Catalan - gebrannte Vanillecreme mit Zimt & Orange	7,00 €
„Zwetschgen Crumble“ Zwetschgenkompott mit Butterstreusel und Vanilleeis	6,00 €

**Exklusive Vorschläge (nur einheitlich möglich!) – Gültig für mindestens 12 Personen**

**Festtagsmenü für Ihren Anlass**

**Tatar von geräucherter Forelle**

Forellen Kaviar / Rote-Beete-Carpaccio / Salat

**Festtagssuppe**

Rinderkraftbrühe / Grießnocken / Flädle / Markklößchen

**Medaillons vom Schweinefilet**

Rahmpilze / saisonalem Gemüse / Herzogin Kartoffeln

**Panna-Cotta mit Beerenragout**

(im Glas serviert)

Preis pro Person: 43,00 € (ohne Suppe oder Tatar - 36,00 €)

**Weihnachtsfeier-Menü**

**Feldsalat**

Granatapfel / Apfelvinaigrette / Walnuss

**Bauern Ente**

Brust und Keule / Rotkohl / Kartoffelklöße

**Mousse au Chocolat**

dunkles Mousse / Glühweinkirschen

Preis pro Person: 31,00 €

Sollten Sie andere Wünsche oder Änderungen haben  
besprechen wir dieses gerne bei einem Termin vor Ort.

Mitternachtssnacks:

Currywurst

Oberländer Würste mit hauseigener würziger Currysoße 65,00 € für 10 P.

Kartoffelsuppe mit Wienerle 60,00 € für 10 P.

Chili con Carne 60,00 € für 10 P.

Mitternachts-Snack-Platte

(Parmesan, Bergkäse, Goudawürfel, Frischkäse, Landjäger, Chorizo, Pfefferbeißer, Trauben, getrocknete Tomaten & Oliven) 90,00 € für 10 P.

## Unser Kuchensortiment

Wir haben hausgemachte Kuchen in verschiedenen Sorten für 3,50 € das Stück.

(Saisonbedingt ändern sich die Sorten)

Darf es lieber ein spezieller runder Kuchen für Sie sein?

Für 36,00 € backen wir einen Kuchen nach Ihren Wünschen.

Sie möchten Ihren eigenen Kuchen mitbringen? Kein Problem!

Wir berechnen dann einen Gedeckpreis von 2,50 € pro Person.

Gerne können Ihre Gäste den Kaffee „a la carte“ bestellen.

Alternativ bieten wir ihnen auch Filterkaffee zu 19,00 € die Kanne an. (nur auf Vorbestellung möglich!)

---

Falls wir ihr Interesse geweckt haben freuen wir uns über Ihre Anfragen.

Sie erreichen uns telefonisch unter 07121/3016861 bzw. im Internet unter [www.fritz-pfullingen.de](http://www.fritz-pfullingen.de).

Auf unserer Internetseite bekommen Sie weitere Infos zum „Fritz“ und auch zu unserem Weinkeller.

Ihr Fritz-Team.

-----

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Montag von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr (warme Küche)

Unsere Adresse:

Das Fritz beim Waldcafé Pfullingen, Vor dem Urselberg 1, 72793 Pfullingen

Folgen Sie uns auch auf

Instagram



Facebook

