

Kleinigkeiten – vorab oder allein

kleiner **Blattsalat** mit Essig-Öl-Dressing vegan (*12|*14|*17|*18) 8,00 €
- als Hauptgang mit Landbrot 12,00 €

„**Thai-Mango-Salat**“ mit gerösteten Erdnüssen 9,50 €
feuriger, exotischer thailändischer Gemüsesalat mit Landbrot
(Salat mit: Paprika, Karotte, Sojasprossen & Kohlrabi) (*12|*14|*16|*17|*20)

„**Wassermelone & Feta**“ vegetarisch (*12|*18) 12,00 €
erfrischender Wassermelonensalat mit Limetten-Dressing,
Rucola und einem gebackenen Feta im Brickteig

„**Tom Kha Gai**“ (*12|*14|*17|*20) 10,00 €
Thailändische Kokos-Zitronengras-Suppe
mit Hähnchenfleisch & Gemüsestreifen

Fritz Tapas - feckereien in kleinen Schälchen

fine gemeinsame Vorspeise oder eine leckere Platte für Sie allein

Fritz Tapas „3x Dip und Brot“ (*10|*12|*14) 12,00 €
Kräuter-Sour-Creme-Dip, würziger Curry-Dip,
erfrischende Gurken-Joghurt-Raita mit großem Brotkorb

Fritz Tapas „Mix Teller“ (*5|*6|*7|*10|*12|*14|*20|*21) 19,00 €
pikante Chorizo, marinierte Oliven, Champignons al jerez,
eingelegetes Grillgemüse, Kräuter-Sour-Creme-Dip
mit kleinem Brotkorb

Extra Brotkorb: (*12|*14) Klein 3,00 € Groß 5,00 €
(Ein Landbrot 500g, am Stück, zum Mitnehmen 7,00 €)

Wurstsalat - das schwäbische Biergarten Gericht 14,00 €
Lyoner, Zwiebeln, Essiggurken, Wusa-Dressing & Landbrot
Schweizer mit Emmentaler Käse oder Schwäbisch mit Schwarzwurst

Fritz Bowl's - Power Food das Spaß macht

„**Green-Salad-Bowl**“ vegan (*12|*14|*17|*18) 14,00 €
Blattsalat, Avocado, Brokkoli, Gurke, Kirschtomate,
Hausdressing & Landbrot

„**Griechische Bowl**“ vegetarisch (*10|*12) 16,00 €
Bulgur, original Feta, Gurke, Oliven, Rucola-Salat,
Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) & Joghurtcreme

„**Caesar Bowl**“ vegetarisch (*10|*11|*12|*20) 16,00 €
Römersalat, Caesar Dressing, Kirschtomaten,
Grana Padano Späne, Röstbrotwürfel & Landbrot

„**Vietnamesische-Bowl**“ vegetarisch (*10|*11|*12|*14|*17) 16,00 €
asiatische Reismudeln, Salatgurke, Avocado, Sojasprossen,
Gemüsestreifen und würzigem Sesam-Limetten-Dressing

Pimp your Bowl – Extras on top

(nur in Verbindung mit einer Bowl möglich)

- mit gegrillter Hähnchenbrust (ca.120g) 6,00 €
- mit gebratenem Wolfsbarsch-Filet (ca.80g) 8,00 €
- mit gebratenen Rindfleischstreifen (ca.120g) 10,00 €

Flässer Flammkuchen, frisch aus dem Ofen

„**Der Klassiker**“ (*3|*7|*10|*12) 13,00 €
mit Rahm, Zwiebeln & Speck

„**Der Schweizer**“ (*3|*7|*10|*12) 15,00 €
mit Rahm, Zwiebeln, Speck & Emmentaler-Käse

„**Der Scharfe**“ (*7|*10|*12) 17,00 €
mit Rahm, Zwiebeln, scharfer Chorizo (Schwein) & frischer Peperoni

„**Der Mediterrane**“ vegetarisch (*10|*12|*15) 14,00 €
mit Rahm, Zwiebeln, Paprika, Oliven & Mozzarella

Warme Hauptgerichte

schwäbischer Zwiebelrostbraten (180g) (*4|*10|*11|*12|*13) 29,00 €
mit saisonalem Gemüse, Schmorzwiebeln & Spätzle

gegrillte Hähnchenbrust (180g) & Curry-Dip (*10|*11|*13) 21,00 €
mit saisonalem Gemüse & gebackenen Kartoffeln

„**Holzfaller-Steak**“ (200g) (*4|*11|*12|*13|*15) 19,00 €
*(vom Schweinenacken mit Kräutern maniert, Sous vide gegart
und dann gegrillt. Besonders saftig & lecker)*
mit Krautsalat und Ofenkartoffel mit Kräuter-Sour-Creme

Loup de mer Filet (ca.160g) (*10|*11|*12|*20) 24,00 €
auf Ratatouille-Gemüse und gebackenen Kartoffeln

„**Fritz Burger**“ (*5|*6|*10|*11|*12|*13|*18|*22) 19,00 €
150g Rindfleisch-Patty mit Dijonsenf-Majo,
belegt mit Rucola, Avocado, Strauchtomate, rote Zwiebelringe
im rustikalen Weizen-Bun mit gebackenen Kartoffeln

„**Beluga-Linsen-Curry**“ vegan (*13) 15,00 €
Kokosmilch, Curry, Süßkartoffel, Linsen, Kichererbsen,
Tomaten, Cashewnüsse & Basmatireis

„**Pasta con Broccoli**“ vegetarisch (*10|*11|*12) 16,00 €
Farfalle mit cremiger Frischkäsesoße, Brokkoli & Parmesan

Süße feckereien

„**Crème Brûlée**“ gebrannte Vanillecreme (*10|*11) 9,00 €

„**Limoncello Eis**“ alkoholfrei und vegan 7,00 €
auf saisonaler Fruchtkaltschale (nach Jahreszeit: Erdbeere | Pfirsich | Waldbeeren)

„**Schokoladen-Nougat-Tarte**“ (*10|*11|*12) 10,00 €
Ganache von belgischer Schokolade & Nougat auf einem
knusprigen Keksboden, dazu eine Kugel Himbeer-Sorbet

Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis 12 Jahre)

„**Flamm-Pizza Margherita**“ (*10|*12) Klein 8,00 €

„**Flammkuchen Speck & Käse**“ (*3|*7|*10|*12) Klein 9,00 €

hausgemachte **Spätzle mit Rahmsoße** 7,00 €

- mit gegrillter Hähnchenbrust (*10|*11|*12) 12,00 €

gebackene **Kartoffeln** mit Kräuter-Sour-Creme (*10) 7,00 €



Folgen Sie uns auf Instagram,
Facebook oder im Internet für aktuelle News.
www.fritz-pfullingen.de #fritzpfullingen



Bier vom Fass

Berg „Original Hell“ vom Fass/Radler	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	4,00 €
Berg Pils vom Fass	0,3 l	4,00 €
Berg Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	4,00 €

Flaschenbier

Berg Kristall Weizen	0,5 l	4,50 €
Franziskaner Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Bitburger 0,0% Alkoholfrei	0,33 l	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser classic still	Glas 0,3 l	2,50 €
KARAFFE „Wasser“	Karaffe 1,0 l	7,50 €
Tafelwasser mit Kohlensäure versetzt		

Peterstaler Gourmet - medium	Flasche 0,75 l	6,50 €
Black Forest still (Peterstaler)	Flasche 0,75 l	6,50 €
Mineralwasser aus dem Schwarzwald mit oder ohne Sprudel		

„HAUS LIMONADE“	0,3 l	5,00 €
Fruchtig, sauer, Süß und erfrischend lecker		

Rhabarberlimonade - PROVIANT	0,33 l	4,50 €
ICE TEA Peach - ELEPHANT BAY	0,33 l	4,50 €

Saftschorle	Glas 0,3 l	3,50 €
Apfel, Orange, Johannisbeere, Holunderblüte oder Maracuja		

Saft PUR	Glas 0,3 l	4,00 €
Apfel, Orange, Johannisbeere oder Maracuja		

Coca-Cola *1 *4 *5 | Coca-Cola zero *1 *4 *5 | Fanta *4 *5

<u>Zitronenlimonade</u>	Glas 0,3 l	3,50 €
-------------------------	--------------	--------

<u>Thomas Henry Bitter Lemon</u> *2 Tonic Water	Flasche 0,2 l	3,50 €
---	-----------------	--------

Essorten

Vanille-, Schokolade-, Erdbeer- ☺	Kugel 2,50 €
Limuncello-Eis (*10 *11 *12)	
Portion Schlagsahne (*10)	1,00 €
Baileys oder Eierlikör (2cl)	3,00 €

Kuchen - selbst gebacken

Kuchen der Saison (*10 *11* *12 *15)	4,00 €
Fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten!	
Schlagsahne (Portion) (*10)	1,00 €

Aperitif - Schön das Sie da sind!

<u>Aperol „Sprizz“</u> *2 *4 *12	0,2 l	8,00 €	
Aperol, Soda, Prosecco			
<u>„Limoncello Tonic“</u> *2 *4 *12	0,2 l	8,00 €	
Limoncello, Tonic, Rosmarin			
<u>„Lillet Wild Berry“</u> *2 *4 *6 *12	0,2 l	8,00 €	
Lillet, Wild Berry Limonade, Beeren			
<u>„Hugo“</u> *3 *5 *12	0,2 l	8,00 €	
Erfrischender Aperitif mit Prosecco, Holunder, Soda & Minze			
<u>„Hugo Alkoholfrei“</u> *3 *5 *12	0,2 l	6,50 €	
Alkoholfrei mit Ginger Ale, Holunder, Soda & Minze			
Kessler Sekt rosé	0,1 l	6,00 €	
Prosecco Live Brune S Schorle	0,1 l 0,2 l	6,00 € 6,50 €	
Martini bianco rosso *4	5 cl	6,00 €	
Campari Soda Orange *4 *12	0,2 l	6,00 €	
San bitter Alkoholfrei	Auf Eis *4	0,1 l	4,00 €
	Orange *12	0,2 l	5,00 €

Offener Wein

Weißwein

Riesling trocken, Q.b.A. Württemberg	0,2 l	5,50 €
Sauvignon Blanc, Touraine Frankreich	0,2 l	7,50 €
Verdejo DOP Torres, Rueda Spanien	0,2 l	7,50 €

Roséwein

Weißherbst Schwarzwiesling, Q.b.A. Württemberg	0,2 l	5,50 €
Fortant de France Merlot Rosé, Languedoc, Frankreich	0,2 l	7,50 €
Spier Discover Rosé, W.O. Stellenbosch, Südafrika	0,2 l	7,50 €

Rotwein

Trollinger Lemberger, Q.b.A. Württemberg	0,2 l	5,50 €
Borsao Carnacha, Syrah Spanien	0,2 l	7,50 €
Primitivo Itinera, Salento, Italien	0,2 l	7,50 €

Weinschorle

weiß rot rosé	0,2 l	4,50 €
-------------------	-------	--------

Heißgetränke von Giulio Caffè

Tasse Kaffee *1	3,00 €	Espresso *1	2,50 €
Cappuccino *1	4,00 €		
Heiße Schokolade	4,00 €	mit Sahne	4,50 €

Tee von Ramova

Pfefferminze Früchte Kamille	
Schwarztee Grüner Tee Kräutertee	3,50 €

Info:

- bei Umbestellungen berechnen wir zusätzlich 1,50 €
- Essen nicht geschafft? Wir packen die Reste gerne für Sie ein.
- Umweltgebühr für Verpackung 1,00 €. (Nur Flammkuchen)

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

**1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5
Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel
*7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse
einschließlich Laktose
*11 Eierzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13
Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam
*15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse /
*19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) / * 20 Fischerzeugnisse / *21
Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfid / *23 Lupineerzeugnisse*