

## 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)

„**Feta im Brickteig**“ vegetarisch (\*12|\*18) 12,00 €  
knusprig gebackener Feta im Brickteig auf Rucola-Salat  
mit Grillgemüse, Balsamico-Dressing & **Landbrot**

„**Kürbis-Creme-Suppe**“ vegan (\*12|\*18) 9,00 €  
Suppe vom Hokkaido & Muskatkürbis  
mit Curry & Kokosmilch verfeinert & **Landbrot**

## 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 (spanische Schweinewurst), Champignons al jerez,  
marinierte Oliven, eingelegtes Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine),  
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, Broccoli, Gurke, Kirschtomate,  
Hausdressing & **Landbrot**

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

„**Vietnamesische-Bowl**“ vegetarisch (\*10|\*11|\*12|\*14|\*17) 16,00 €  
asiatische Reismudeln, Salatgurke, Avocado, Sojasprossen,  
Gemüstreifen 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 Loup de mer 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 (Schwein)

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

**Lammhüfte** (180g) - besonders zart (\*4|\*10|\*13|\*18) 25,00 €  
(Lammhüfte mit Kräutern mariniert, Sous vide gegart und dann gegrillt)  
auf Ratatouille-Gemüse & cremigem Kartoffelgratin

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

„**Holzfüller-Steak**“ (200g) (\*11|\*12|\*13|\*18) 19,00 €  
vom Schweinenacken mit Rahmpilzen & hausgemachten Spätzle

**Loup de mer Filet (Wolfsbarsch)** (ca.160g) (\*10|\*11|\*12|\*20) 24,00 €  
auf Ratatouille-Gemüse & 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 rustikalem Weizen-Bun mit gebackenen Kartoffeln

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

„**Pfifferling-Pasta**“ vegetarisch (\*10|\*11|\*12) 21,00 €  
frisch gebratene Pfifferlinge mit Kräuterbutter verfeinert,  
Linguine, Kirschtomaten, Frühlingslauch & Parmesankäse

## Süße Feckereien

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

„**Limoncello Eis**“ alkoholfrei und vegan 7,00 €  
auf Waldbeerenkaltschale & frischen Beeren

„**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 €

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergien

\*1 Koffein | \*2 Chinin | \*3 Konservierungsstoffe | \*4 Farbstoffe | \*5 Antioxidationsmittel | \*6 Stützmittel  
\*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 Weichtiere (Schnecken, Muscheln,  
Cakamars) | \*20 Fischerzeugnisse | \*21 Krebstierzeugnisse | \*22 Schwefeldioxid - Sulfit | \*23 Lupinerzeugnisse