

„Fritz“- Veranstaltungsspeisekarte (gültig ab 15.05. bis 12.10.2025)

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie eine Veranstaltung mit uns im „Fritz“ planen.
Gerne können Sie aus folgenden Speisen ein individuelles Menü bzw. eine kleine Karte zusammenstellen.

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 (Fensterfront „Fritz“) stellen wir Ihnen gerne Stehtische zur Verfügung. 3 Stehtische im überdachten Empfangsbereich mit weißen Hussen 90,00 €
- Sie möchten den Innenbereich des „Fritz“ exklusiv für sich nutzen?
Ab 24 Personen kein Problem! Für eine exklusive Nutzung berechnen wir eine einmalige Raummiete: Von 12 – 17 Uhr - 200 € / ab 18-22 Uhr - 300 €
- Stornogebühren
Bei einer Absage in den letzten 7 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir Ihnen eine einmalige Stornogebühr von 200,00 €.
- Staffelung Nachtzuschlag:
Von 23.00-01.00 Uhr - 100,00 € pro Stunde.
Von 01.00-02.00 Uhr - 250,00 € pro Stunde. Ab 02.00 Uhr - Sperrstunde.
- Unsere Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Montag von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr (warme Küche)

Folgen Sie uns auch auf

Instagram



Facebook



Aperos - Kleine Leckereien zum Aperitif:

Flammkuchen - in kleine Stücke geschnitten (12 Stück) Nach Wahl: (Klassiker, Schweizer, oder Grieche)		Stk./13,00-18,00 €
Mini Blätterteig Snack – 4 vegetarisch Sorten	(40 Stück)	Set/30,00 €
Mini Sandwich – knusprig Mini-Toasties in 3 Sorten	(30 Stück)	Set/40,00 €
Mini Pizzen – 3 herzhaft Sorten (Salami / Schinken / Spinat)	(30 Stück)	Set/50,00 €

Exklusives Fingerfood: Bitte beachten Sie: Mindestbestellmenge pro Sorte 20 Stück

Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum (Bambusspieß)	3,50 € / Stk.
Fleischküchle mit schwäbischem Kartoffelsalat (Happy Spoon Löffel)	3,50 € / Stk.
Knusper-Garnelen mit Guacamole (Happy Spoon Löffel)	6,00 € / Stk.

Exklusive saisonale Menü im Fritz

(nur einheitlich möglich, ab 10 Personen)

Festtagsmenü für Ihren Anlass

„Caprese“

Stauch-Tomaten-Scheiben mit Büffelmozzarella und Basilikum

Suppe der Saison

Spargelcremesuppe mit Spargelragout & Croûtons

(Mai-Juni)

erfrischendes Avocado-Gurkensüppchen

(Juni – August)

Kürbiscremesuppe mit Kürbis-Öl & Kürbiskernen

(September-Oktober)

Perlhuhn Brust mit krosser Haut

auf grünem & weißem Spargelragout mit neuen Kartoffeln

(Mai-Juni)

mit Rahmsoße, Gartengemüse und gebackenen Mandelbällchen

(Juni – August)

auf Pfifferling-Tomaten-Lauch-Ragout mit Fettuccine

(August-Oktober)

Panna-Cotta mit frischen Beeren

(im Glas serviert)

Preis pro Person: 57,00 € (ohne Suppe - 47,00 €)

„Fritz Tapas“ – Unser beliebter Start für Ihre Veranstaltung

Info: Die „Fritz-Tapas“ werden in kleinen und größeren Schälchen angerichtet und stehen in der Mitte des Tisches. Jeder kann sich nehmen was er möchte.

Ein Set pro Tafel beinhaltet:

- größere Schale:
schwäbischer Kartoffelsalat, arabischer Cous-Cous-Salat und Thai-Mango-Salat
- kleine Schälchen:
 - pikante Chorizo, Sushi-Lachswürfel, Provolone Käse, Feta-Käse-Würfel
 - grüne & schwarze Oliven, eingelegtes Grillgemüse, Borettane Zwiebel, Wakame-Algen-Salat
 - Kräuter-Dip, Guacamole & frisches Landbrot

pro Person 14,00 €

(Nur als einheitliche Vorspeise für alle möglich, alle Erwachsenen (bzw. ab 12 Jahren) werden berechnet!)

Vorspeisen (max. zur Wahl 2 Vorspeisen)

Vorspeisen Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	(Laktosefrei & Vegan)	7,00 €
„Thai-Mango-Salat“ mit gerösteten Erdnüssen feurig & exotischer thailändischer Gemüsesalat mit Erdnuss	(Gluten- & Laktosefrei)	9,00 €
„Feta gegrillt“ kleiner Feta mit Olivenöl gegrillt auf mediterranem Gemüse und Pflücksalat	(Laktosefrei)	13,00 €
„Lachs geflämmt“ geflämmt Lachs auf Sushi-Reis, Wakame-Algen-Salat und Miso-Majo		16,00 €

Hauptgänge (max. zur Wahl 3 Hauptspeisen)

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln, Bratensoße, saisonalem Gemüse & hausgemachten Spätzle		31,00 €
Hähnchenbrust „gegrillt“ mit Currydip, saisonalem Gartengemüse & Rosmarinkartoffeln	(Glutenfrei)	24,00 €
Lachsfilet „im Buchenholz gegart“, auf wilden Brokkoli in Zitronencremesoße & Basmatireis	(Glutenfrei)	27,00 €
„Pasta Fiorelli“ - gefüllte Nudelsäckchen mit Ricotta & Basilikum Fiorelli mit Tomaten-Frischkäse-Soße, Pinienkernen und Grana Padano	(vegetarisch)	15,00 €
„Gemüsecurry“ - aus dem Wok Knackiges Gemüse in würziger Kokosmilch-Curry-Soße & Basmatireis	(vegan)	15,00 €

Dessert - Unsere süßen Leckereien (max. 2 zur Wahl)

Hausgemachte Creme Brûlée	(Glutenfrei)	9,00 €
„Sommerbrise“ - vegan Mango-Maracuja-Kaltschale mit Kokosschaum	(Laktose & Glutenfrei)	7,00 €
„Raffaello Parfait“ Weißes-Schokoladen-Parfait im Kokosmantel mit Mango-Kompott & Mandel-Crunch		11,00 €
Affogato - köstliches Espresso Dessert 1 Kugel Vanilleeis mit frisch gebrühten Espresso übergossen		5,00 €

Snack zur späteren Stunde (buchbar ab den unten angegebenen Personenzahlschritten)

„Snackplatte Käse“ 70,00 € für 10 Personen
 Parmesan 250g, Bergkäse 250g, Goudawürfel 250g, Frischkäse 200g,
 frische Trauben, Feigensenf und Landbrot

„Snackplatte Wurst“ 70,00 € für 10 Personen
 Landjäger 200g, Chorizo 200g, Pfefferbeißer 200g, roher Schinken 200g,
 Cornichon, Senf und Landbrot

Unser Kuchensortiment

Wir haben hausgemachten Blechkuchen in verschiedenen Sorten für 4,50 € das Stück.
 (Saisonbedingt können Sorten variieren, gern beraten wir Sie.)

Darf es lieber ein individueller runder Kuchen für Sie sein?
 Für 50,00 € backen wir nach Ihren Wünschen.

Sie möchten Ihren eigenen Kuchen mitbringen? Kein Problem!
 Wir berechnen einen Gedeckpreis von 3,00 € pro Person.

Gerne können Ihre Gäste den Kaffee „a la carte“ bestellen.
 Alternativ bieten wir ihnen auch Filterkaffee zu 25,00 € die Kanne an. (nur auf Vorbestellung möglich!)

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

Ihr Fritz-Team.