

Tagesrestaurant Fritz

Warum heißt das Restaurant „FRITZ“?

Das Restaurant FRITZ trägt seinen Namen in Erinnerung an den Gründer des Europäischen Hof "Fritz Gabler".

Direkt nach dem Schulabschluss in Würzburg trat Fritz Gabler eine Hotellehre in Rom an. Nach weiteren Stationen in Frankreich und England kehrte er nach Deutschland zurück, wo er schon bald Direktorenposten in Bad Kissingen und Baden-Baden übernehmen konnte. 1906 erwarb er das "Hotel de l'Europa in Heidelberg und machte es trotz aller Wirren des ersten Weltkrieges und der unruhigen zwanziger und dreißiger Jahre zum ersten Haus am Platz und zu einem der führenden Grandhotels in Deutschland.

Fritz Gabler war die treibende Kraft bei der Gründung der Hotelfachschule Heidelberg, die heute seinen Namen trägt. 1936 wurde er zum Präsident der ALLIANCE INTERNATIONALE DE L'HOTELLERIE, dem Welthotelverband mit Sitz in Paris, gewählt.

1919 kaufte er mit seinem Schwager Erich Mühlmann das gegenüberliegende Hotel Viktoria. Dieses hat seine Witwe Luise Gabler nach der Freigabe durch die amerikanische Besatzungsmacht im Jahre 1955 an die Universität Heidelberg verkauft, heute das Zuhause der Juristischen Fakultät.

Fritz Gabler ist der Großvater von Ernst-Friedrich von Kretschmann, der 1965 den Europäischen Hof Heidelberg gemeinsam mit seiner Frau Sylvia übernommen hat und der Urgroßvater von Dr. Caroline von Kretschmann, die das Unternehmen jetzt gemeinsam mit ihren Eltern in 4. Generation führt.



Fritz Gabler
09.12.1876 – 02.08.1953

Winter COCKTAILS

Winter cocktails

„November Royal“	Mom Gin Queen of the Gins, Orangenblütenhonig, Martini Fiero Rossi Vermouth, Zitronensaft ^{o)}	16,50
„November Low-Alcohol“	Galliano-Likör, Ananassaft, Orangenblütenhonig, Bananensaft, Sahne ^{g)}	12,50

Aperitifs / Aperitifs

Unsere Empfehlung

Pfälzer Winzersekt Privat Cuvee, extra trocken ^{o)}	Glas 0,1l	7,20
Sieboldinger Königsgarten	Glas 0,1l	9,50
Spätburgunder Rosé Sekt b.A. brut ^{o)}		

Martini Rosso ⁵⁾ oder Bianco ⁵⁾	5 cl	8,90
Sherry Sandemann dry oder medium ^{o) 5)}	5 cl	8,90
Sekt mit Weinbergpfirsichlikör ^{o)}	Glas 0,1l	7,90
Campari Soda ^{1) 5)}		12,50
Campari Orange ^{1) 5)}		12,50
Hugo Winzersekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze ^{o)}	Glas 0,1l	14,50
Aperol Spritz Winzersekt, Aperol, Soda, Orange ^{o) 1)}	Glas 0,1l	14,50
Raumland Trauben Secco weiß -alkoholfrei-	Glas 0,1l	7,20
Green light Cocktail -alkoholfrei- (Ananas, Orange, Kokos, Blue Curacao) ¹⁾	Glas	8,50

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

Apollinaris	0,25 l	4,50
Teinacher Medium	0,33 l	4,50
Teinacher Medium	0,75 l	9,00
VIO, stilles Wasser	0,25 l	4,50
VIO, stilles Wasser	0,75 l	9,00
Säfte (Orange, Apfel, Traube, Johannisbeere)	0,20 l	4,50
Frisch gepresste Säfte (Apfel-Karotte-Ingwer)	0,25 l	9,00
(Orange, Grapefruit, Karotte)	0,25 l	6,00
VIO Apfelsaftschorle naturrüb	0,30 l	4,50
Coca-Cola ^{1) 3) 9) 10)} , Coca-Cola Light ^{1) 3) 9) 10)}	0,20 l	4,50
Fanta ^{1) 3)} , Sprite	0,20 l	4,50
Schweppes Tonic ¹⁰⁾ , Ginger Ale ¹⁾ , Bitter Lemon ^{3) 10)}	0,20 l	4,50

Biere / Beers

Fürstenberg Pils, Fass-Bier ^{a)}	0,30 l	5,00
Fürstenberg, Alkoholfrei ^{a)}	0,33 l	5,00
Franziskaner Weizenbier hell ^{a)}	0,50 l	6,00
Franziskaner Weizenbier dunkel ^{a)}	0,50 l	6,00
Franziskaner Weizenbier -alkoholfrei- ^{a)}	0,50 l	6,00

Heiße Getränke / Hot beverages

Kaffee ⁹⁾	Tasse	3,60
Kaffee ⁹⁾ / Tee ⁹⁾	Kännchen	7,20
Espresso ⁹⁾	Tasse	3,80
Espresso doppelt ⁹⁾	Tasse	5,00
Cappuccino ^{g) 9)}	Tasse	4,20
Latte Macchiato ^{g) 9)}	Glas	4,90

Unsere Weinauswahl / Our wine recommendation

Weißweine / White wine

		Sauvignon Blanc trocken	
333	0,20 l	Weingut Oliver Zeter	12,00
333	0,75 l	Neustadt-Diedesfeld, Pfalz ^{o)}	42,00
		Ruppertsberger Riesling	
108	0,20 l	Weingut Dr. Bürklin Wolf	12,00
108	1,50 l	Wachenheim an der Weinstraße, Pfalz ^{o)}	80,00
		Chardonnay Grand Ardeche	
17	0,20 l	Coteaux de L' Ardeche,	9,50
17	1,50 l	Louis Latour, Burgund ^{o)}	69,00

Roséweine / Rose wine

		Château D'Anglès	
151	0,20 l	Le Rosé, Classique	10,00
151	1,50 l	Famille E. Fabre, la Clape, Languedoc ^{o)}	69,00

Rotweine / Red wine

		Schriesheimer Rittersberg	
111	0,20 l	Spätburgunder trocken	9,50
111	1,50 l	Qualitätswein Winzergenossenschaft Schriesheim, Baden ^{o)}	64,00
		Cuvee Philipp	
20	0,20 l	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Cubin	11,00
20	1,50 l	10% Merlot, QbA trocken, Weingut Wegner, Pfalz ^{o)}	89,00

Dessertwein / Dessert wine

	2012	Finca Biniagual	
		Dolç, Binissalem	
449	0,1 l	Illes Balears, Mallorca ^{o)}	13,00

Für weitere Getränkewünsche empfehlen wir unsere umfangreiche Weinkarte.

For further beverage requests, we recommend our wine list.

Fritz Klassiker / Fritz Classics

Hausgebeizter Färöer Lachs
mit Apfelsenf und Kartoffelrösti
Stained Faeroese salmon
with apple mustard and hash browned potato ^{a) g) h) j)} 24,00

Feldsalat
mit Granatapfelvinaigrette und Nüssen
Lamb's lettuce
with pomegranate vinaigrette and nuts ^{a) c) g) h) i) j)} 15,00

Wahlweise mit
Optional with

- ½ Avocado 6,00
½ avocado
- gegrillter Perlhuhnbrust 12,00
grilled breast of guinea fowl
- 3 gebratenen Riesengarnelen 15,00
3 fried king prawns ^{b)}

Tagliolini
mit Tomatenpesto und kandierten Oliven
Tagliolini
with tomato pesto and candied olives ^{a) c) g) h) i)} 24,00

Wiener Schnitzel
mit Lyoner Kartoffeln und Preiselbeeren
Wiener schnitzel
with seasonal potatoes and cranberries ^{a) c) h) i) j)} 26,00

Zanderfilet
mit Blattspinat und kleinen Kartoffeln
Filet of pikeperch
with leaf spinach and small potatoes ^{a) d) h) i)} 26,00

Hausgemachte Eisspezialitäten je Kugel 4,00
Homemade ice cream specialities

Hausgemachte Sorbetspezialitäten je Kugel 4,00
Homemade sorbet specialities

Gerne sind Ihnen unsere Servicemitarbeiter bei der Auswahl der Eissorten und Sorbets behilflich.
Gladly our service staff will help you with the variations of ice cream and sorbets.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer!
All prices include VAT!

a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte
i) Sellerie j) Senf k) Sesam m) Lupine n) Weichtiere o) Sulfite
a) containing gluten b) crustaceans c) eggs d) fish e) peanuts f) soy g) milk h) nutfruits
i) celery j) mustard k) sesame m) lupines n) molluscs o) sulfites

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Schwefeldioxide
6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel
12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) enthält Taurin 15) mit Nitritpökelsalz
1) colouring agent 2) preservatives 3) antioxidant 4) flavor enhancer 5) sulfur dioxide
6) blackening agent 7) phosphate 8) lactoprotein 9) containing caffeine 10) containing quinine 11) sweetening agent
12) containing phenylalanine 13) waxed 14) containing taurine 15) nitrate salts

Unsere nächste Veranstaltung...



24. bis 26. Dezember 2017

WEIHNACHTSZAUBER

Weihnachten ganz entspannt –
wir freuen uns auf Sie!

3-Gang-Menü pro Person 95 Euro
4-Gang-Menü pro Person 110 Euro
Kindermenü pro Person 39 Euro


Der Europäische Hof
Heidelberg
PRIVATHOTEL SEIT 1869

Tel: 06221-515 512 · f-b@europaelscherhof.com
www.europaelscherhof.com