

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

Aperitifs / Aperitifs

Unsere Empfehlung

Champagner Pommery, Brut Apanage ^{o)}	Glas 0,1l	16,00
Reichsrat von Buhl Rosé	Glas 0,1l	11,50
Sekt brut ^{o)}		
Sherry Tio Pepe ^{o) 5)}	4 cl	8,90
Sherry Cristina medium ^{o) 5)}		8,90
Martini <i>dry/bianca/rosso</i> ⁵⁾	5 cl	9,50
Campari Soda ^{1) 5)} / Orange ^{1) 5)}		13,50
Pfälzer Winzersekt Privat Cuvee, extra trocken ^{o)}	Glas 0,1l	7,90
Hugo Winzersekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze ^{o)}	Glas 0,1l	14,50
Aperol Spritz Winzersekt, Aperol, Soda, Orange ^{o) 1)}	Glas 0,1l	14,50
Sekt mit Weinbergpfirsichlikör ^{o)}	Glas 0,1l	14,50
Raumland Trauben Secco weiß -alkoholfrei-	Glas 0,1l	7,20
Green light Cocktail -alkoholfrei-	Glas	10,80

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

Teinacher Medium	0,25 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 / Johannisbeere / Tomate / Grapefruit / Ananas)	0,30 l	4,90
Frisch gepresste Säfte (Apfel-Ingwer-Karotte)	0,25 l	9,00
(Orange / Grapefruit / Karotte)	0,25l	6,00
VIO Apfelsaftschorle naturtrüb	0,30 l	4,50
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero ^{1) 3) 9) 10)}	0,20 l	4,50
Sprite / Fanta ^{1) 3)}	0,20 l	4,50
Fevertree Premium Tonic Water ¹⁰⁾ / Mediterranean Tonic ¹⁰⁾	0,20 l	4,50
Goldberg Tonic Water ¹⁰⁾ / Japanese Yuzu Tonic Water ¹⁰⁾	0,20 l	4,50
Soda Water / Bitter lemon ^{3) 10)}	0,20 l	4,50
Ginger Ale ¹⁾ / Ginger Beer	0,20 l	4,50

Biere / Beers

Fürstenberg Pils, Fass-Bier ^{a)}	0,30 l	5,00
Fürstenberg Pils, Fass-Bier ^{a)}	0,50 l	7,00
Fürstenberg-Radler ^{a)}	0,33 l	5,00
Fürstenberg, Alkoholfrei ^{a)}	0,33 l	5,00
Franziskaner Weizenbier hell ^{a)}	0,50 l	6,00

Heiße Getränke / Hot beverages

Kaffee ⁹⁾	Tasse	3,60
Kaffee Maroc ⁹⁾	Glas	4,80
mit aufgeschäumter Milch und feinsten Espressobohnen		
Kaffee ⁹⁾ / Tee ⁹⁾	Kännchen	7,20
Espresso ⁹⁾	Tasse	3,80
Espresso doppelt ⁹⁾	Tasse	5,00
Cappuccino ^{8) 9)}	Tasse	4,20
Latte Macchiato ^{8) 9)}	Glas	4,90
Flavoured Latte Macchiato Kokosnuss / Mandel / Vanille ^{8) 9)}	Glas	5,50

Unsere Weinauswahl / Our wine recommendation

Weißweine / White wine

		Ruppertsberger Riesling	
108	0,20 l	Weingut Dr. Bürklin-Wolf	12,00
108	1,50 l	Wachenheim an der Weinstrasse, Pfalz ^{o)}	80,00
		Sauvignon Blanc	
333	0,20 l	Weingut Oliver Zeter	12,00
333	1,50 l	Neustadt, Pfalz ^{o)}	86,00
		Grauburgunder	
106	0,20 l	Weingut Friedrich Becker	14,00
106	0,75 l	Schweigen, Pfalz ^{o)}	39,00
		Bourgogne Chardonnay	
		Domaine Chanson	
63	0,75 l	Beaune, Frankreich ^{o)}	45,00

Roséweine / Rose wine

		Rosé >> Corail <<	
304	0,20 l	Château Roquefort	13,50
304	0,75 l	Provence, Frankreich ^{o)}	43,00

Rotweine / Red wine

		Cuvée „Z“	
365	0,20 l	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Syrah	13,60
365	1,50 l	Weingut Oliver Zeter Neustadt ^{o)}	95,00
		Vietti	
		Nebbiolo Langhe	
82	0,75 l	Piemont, Italien ^{o)}	60,00
		Reserva	
		Vina Tondonia	
340	0,75 l	Rioja, Spanien ^{o)}	75,00

Dessertwein / Dessert wine

		Sweetheart	
		Weingut Oliver Zeter	
711	0,1 l	Neustadt ^{o)}	9,00

Für weitere Getränkewünsche empfehlen wir unsere umfangreiche Weinkarte.

For further beverage requests, we recommend our wine list.

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6.

...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6.

Fritz Klassiker / Fritz Classics

Geräucherter Norweger Lachs mit Meerrettich-Crème fraîche und Kartoffelrösti Smoked Norwegian salmon with horseradish crème fraîche and hash browned potato ^{a) g) h) j)}	24,00
Kartoffelschaumsuppe mit Croûtons und Schnittlauch Potato cream soup with croutons and chives ^{a) c) g) h) j)}	9,00
Caesar Salat mit Grana Padano DOP und Focaccia-Croûtons Caesar salad with Grana Padano DOP and Focaccia-Croûtons ^{a) c) g) h) i) j)}	15,00
Wahlweise mit Optional with	
• ½ Avocado ½ avocado ^{h)}	6,00
• gegrillter Perlhuhnbrust grilled breast of guinea fowl ^{h)}	12,00
• 3 gebratenen Riesengarnelen 3 fried king prawns ^{b) h)}	15,00
Cremiges Risotto mit Wurzelgemüse, Rübchen und Trüffel Creamy risotto with root vegetables, turnips and truffle ^{a) c) g) h) i)}	24,00
Wiener Schnitzel mit Lyoner Kartoffeln und Preiselbeeren Wiener schnitzel with fried potatoes and cranberries ^{a) c) h) i) j)}	26,00
Zanderfilet mit Rieslingkraut und kleinen Kartoffeln Filet of pikeperch with Riesling cabbage and small potatoes ^{a) d) h) i)}	26,00
Hausgemachte Eis- und Sorbetspezialitäten Homemade ice cream and sorbet specialities ^{c) f) g) h)} Vanille / Vollmilchschokolade / Walnuss Erdbeere / Mango / Himbeere Vanilla / chocolate / walnut Strawberry / mango / raspberry	je Kugel 4,00

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 Schwefeldioxyde

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