



07.10.2023, ore 10 Uhr

Bauernhof-Erlebnistag mit Papi

Emozionante giornata al maso con papà

Der Frickhof mit seinen vielen Tieren, Feldern und Maschinen begeistert Groß und Klein. Kommt vorbei – Brennerstraße 2, Sterzing (nur bei Schönwetter)! In Zusammenarbeit mit dem Elki Wipptal. **Anmeldung: evi@frick.bz.it**

Il Frickhof, con i suoi animali, campi e macchinari, farà la gioia di grandi e piccini. Venite a trovarci in via Brennero 2 a Vipiteno (solo in caso di bel tempo)! In collaborazione con Elki Wipptal.
Iscrizione: evi@frick.bz.it

Ja, den Unterschied schmeckt man!
Si, la differenza si sente davvero!



new!

Sterzing, Untertorplatz
Vipiteno, Piazza Fuori Porta

T +39 0472 764 937
info@frick.bz.it

www.frick.bz.it

Kostenloser
Kunden-Parkplatz
gleich ums Eck!

Parcheggio
gratuito
dietro l'angolo!



Öffnungszeiten / Orari d'apertura

MO-FR / LU-VE: 8.00-12.30 + 14.30-18.30

SA: 8.00-12.30 + 14.30-18.00

Goldener Herbst in aller Munde!

Varietà d'autunno nel piatto
col nostro menù settimanale!

**Unser Wochenmenü bringt
Abwechslung auf Ihren Tisch**
mit täglich neuen, frisch
zubereiteten und gesunden
Leckereien!



frick

Metzgerei und Landwirtschaft
Macelleria, salumeria e agricoltura
seit/dal 1854



07.10.2023, ore 10 Uhr

Bauernhof-Erlebnistag mit Papi

Emozionante giornata al maso con papà

Der Frickhof mit seinen vielen Tieren, Feldern und Maschinen begeistert Groß und Klein. Kommt vorbei – Brennerstraße 2, Sterzing (nur bei Schönwetter)! In Zusammenarbeit mit dem Elki Wipptal. **Anmeldung: evi@frick.bz.it**

Il Frickhof, con i suoi animali, campi e macchinari, farà la gioia di grandi e piccini. Venite a trovarci in via Brennero 2 a Vipiteno (solo in caso di bel tempo)! In collaborazione con Elki Wipptal.

Iscrizione: evi@frick.bz.it

Ja, den Unterschied schmeckt man!
Si, la differenza si sente davvero!



new!

Sterzing, Untertorplatz
Vipiteno, Piazza Fuori Porta

T +39 0472 764 937
info@frick.bz.it

www.frick.bz.it

Kostenloser
Kunden-Parkplatz
gleich ums Eck!

Parcheggio
gratuito
dietro l'angolo!



Goldener Herbst

in aller Munde!

Varietà d'autunno nel piatto
col nostro menù settimanale!

**Unser Wochenmenü bringt
Abwechslung auf Ihren Tisch**
mit täglich neuen, frisch
zubereiteten und gesunden
Leckereien!



frick

Metzgerei und Landwirtschaft
Macelleria, salumeria e agricoltura
seit/dal 1854

Öffnungszeiten / Orari d'apertura

MO-FR / LU-VE: 8.00-12.30 + 14.30-18.30

SA: 8.00-12.30 + 14.30-18.00

Gutes für jeden Tag Bontà quotidiane

Frittaten

Tagliolini di crespella

Milzschnitten / Crostini di milza ♥

Speck-, Leber-, Spinat- oder Käseknödel
Canederli allo speck, fegato, formaggio o spinaci

Gerstsuppe / Zuppa d'orzo ♥

Frisches Sauerkraut vom Bauer ♥
Crauti freschi del contadino

Blut- und Leberwurst
Sanguinaccio e salsiccia di fegato ♥

Geräucherte Hauswurst
Salsiccia leggermente affumicata ♥

Saure Suppe / Trippa tirolese ♥

Wild- und Fleischragout
Ragù di selvaggina e di carne

Panierte Wienerschnitzel
Cotolette milanesi impanate

Brathuhn / Pollo arrosto

Gebratene Spareribs
Spareribs d'arrosto

Rindsgulasch vom Frickhof
Spezzatino di manzo del maso Frick

Gerne kochen wir auf Bestellung Ihr „Wunschgericht“!
A richiesta cuciniamo anche il vostro “piatto preferito”!

+39 0472 764 937

Wochenmenü im Herbst Menù settimanale autunnale

Montag

- Quiche mit Herbstgemüse

Dienstag

- Hausgemachte Schlutzer
- Gebratene Hühnerschenkel

Mittwoch

- Lasagne Bolognese
- Fleischkrapfen mit Soße

Donnerstag

- Gebratene Schweinshaxe
- Gebratene Hühnerschenkel

Freitag

- Spinattirtler
- Krauttirtler

Samstag

- Bratkartoffeln
- Gebratene Schweinshaxe

Lunedì

- Quiche con verdure autunnali

Martedì

- “Schlutzer” – mezzelune ripiene di spinaci – fatte in casa
- Cosce di pollo arrosto

Mercoledì

- Lasagne alla bolognese
- Polpette con sugo

Giovedì

- Stinco di maiale arrosto
- Cosce di pollo arrosto

Venerdì

- Tirtlen agli spinaci
- Tirtlen ai crauti

Sabato

- Patate arrostate
- Stinco di maiale arrosto

Zuhause Törggelen leicht gemacht!
Un bel törggelen a casa vostra? È facile!

Surfleisch, Selchkarree, Geselchtes, geräucherte und frische Hauswürste ... alles aus Hand unserer Metzgermeister. Unsere Empfehlung für Ihr Törggelen: unsere Blut- und Leberwurst!

Surfleisch, carrè affumicato, salsicce fresche e affumicati vari... tutto proveniente dai nostri macellai. Il nostro consiglio per il vostro törggelen: sanguinacci e salsicce di fegato!

Saison-Highlight / delizia di stagione

