

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



f



Rib-Rib

Hurra!

Endlich
Sommer!

Rib-rib, urrà:
Il nostro menù settimanale!

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



BBQ
special

165
JAHRE/ANNI



frick

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

Gutes für jeden Tag Bontà quotidiana

- Fricks Grillspezialitäten mit Barbecuesaucen ♥
Specialità Frick alla griglia con salse barbecue
- Speck-, Leber-, Spinat- und Käseknödel
Canederli allo speck, fegato, spinaci o formaggio
- Käsepressknödel / Canederli pressati al formaggio
- Rohnenknödel / Canederli alle rape rosse ♥
- Frittaten / Tagliolini di frittata
- Kartoffelsalat / Insalata di patate
- Rindfleisch- und Wurstsalat
Insalata manzo e di salame cotto
- Klassischer Fleischkäse / Polpettone classico
- Pizzafleischkäse / Polpettone alla pizza
- Brathuhn / Pollo arrosto
- Frühlingsrollen mit süßsaurer Sauce ♥
Involtini primavera con salsa agrodolce
- Wild- und Fleischragout / Ragù di selvaggina e di carne
- Panierte Wienerschnitzel / Cotolette milanesi impanate
- Gebratene Spareribs / Costolette arrosto
- Gulasch vom Rind vom Frickhof
Spezzatino di manzo del Maso Frick

Wochenmenü im Sommer Menù settimanale estivo

Montag

- Quiche mit Sommergemüse & Speck

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 ortaggi estivi e speck

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 arrostiti
- Stinco di maiale arrosto

STEAK IT EASY!

Daumenmethode zur Bestimmung des Gargrads:
Daumen und Fingerkuppe derselben Hand ohne Druck zusammenführen und den Druck am Handballen mit dem des Steaks vergleichen.

Prova tattile per determinare la cottura giusta della carne:
premere con i polpastrelli indicati per valutare con buona approssimazione il grado di cottura.

rare



Daumen und
Zeigefinger
Pollice e indice

medium



Daumen und
Mittelfinger
Pollice e medio

medium well



Daumen und
kleiner Finger
Pollice e mignolo



Entdecke unseren Bauernhof Scoprite la nostra fattoria

Mitte Juli bis Ende August könnt ihr wieder bei unseren flotten Hofführungen dabei sein! Treffpunkt 10 Uhr beim Frickhof, Brennerstraße 2, Sterzing. Nur bei Schönwetter! Anmeldung beim Tourismusverein Sterzing

Da metà luglio a fine agosto, potete nuovamente partecipare alle vivaci visite guidate del nostro maso! Punto d'incontro: Maso Frick, via Brennero 2, Vipiteno; alle 10. Solo in presenza di condizioni meteorologiche favorevoli! Iscrizioni presso l'Associazione Turistica Vipiteno.

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