

Restaurant Freihardt

## SPEISEKARTE



Ehrliches Essen aus besten Grundprodukten - seit 1973

*Hans-Jürgen Freihardt - Inhaber & Küchenmeister*

**Schön, dass Sie da sind!**

Vorneweg gibt's:

Holzofenbrot vom Brotsommelier Deinzer aus Simmelsdorf,  
dazu wechselnde saisonale Köstlichkeiten.

Bei Bestellung einer Flasche Wein, gibt es das Wasser gratis dazu.

---

## Aperitifs & Offene Weine

---

### Aperitifs

#### **Champagner Lallier Serie R.019**

0,1l | 17,90

Nachhaltig Ökologisch erzeugt...

Viel Zitrusfrucht & einen Hauch Akazienblüte

#### **Winzer Sekt - Weingut Graf von Schönborn**

0,1l | 9,90

Ein Spitzenprodukt aus Rieslingen vom Weingutsleiter

Georg Hünnerkopf

#### **Negroni-Cocktail**

0,15 l | 11,90

Campari | Martini Rosso | Gin | getrocknete Orange

#### **Testa Rossa 0,0 Promille**

0,2l | 7,90

Himbeerpüree mit Bitter-Lemon, aufgegossen „on the rocks“

### Offene Weine - weiß

**2021 Cuvée Freihardt**, Volkach, Franken 0,1l | 4,90

**2023 Grüner Silvaner**, Brennfleck, Franken 0,1l | 4,90

**2022 Weißburgunder**, Weingut am Stein, L. Knoll 0,1l | 4,90

**2023 Scheurebe**, Vinz Alte Reben, L. Knoll 0,1l | 7,90

### Offene Weine - rosè

**2022 Freihardt rosè**, Volkach, Franken 0,1l | 4,90

### Offene Weine - rot

**2020 Cuvée Freihardt**, Volkach, Franken 0,1l | 5,90

**2018 Sangiovese**, DOC, Maremma Toscana  
Tenuta Sassoregale, 0,1l | 5,90

**2021 Berenice**, Bio, Cuvée, DAC Corbieres 0,1l | 6,90



---

## Guide Michelin Bib-Menü

Der 1997 im Guide Michelin erstmal vergebene Bib Gourmand ist seitdem eine begehrte Auszeichnung, die für ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis steht. Bei Ihrer sorgfältigen Recherche machen die MICHELIN Inspektor\*innen das ganze Jahr hindurch Restaurants mit sehr guter Küche zu moderaten Preisen ausfindig das Freihardt's schmückt sich seit vielen Jahren mit dieser Auszeichnung und ist sehr stolz darauf.

---

### **Menü exotic**

#### **Gazpacho aus Roter Beete & Cocos mit Kefir Lemon**

Kalchreuther Wildschwein Tempura

**2023 Scheurebe**, Vinz Alte Reben, L. Knoll, Weingut am Stein

-----

#### **Lachs Tataki & Purpel Curryfond**

Süßkartoffel-Karottenragoût | Erdnußcrumble | Rotkohlkresse

**2023 Grüner Silvaner**, Brennfleck, Franken

-----

#### **Honig-Sesam-Banane im Bananenblatt gegart**

Mango | Sauerrahm-Limetteneis

Pisco Sour - Cocktail

Menü: 54,90 | Getränkebegleitung: 24,90€

Alles auch à la carte einzeln erhältlich.

---

Menü mittelfränkische Jagdgenüsse

---

**Krosse Wachtelbrust & Auberginentatar**

Orientalischer Kreuzkümmel Zaziki | Papadam-brot

2021 Grüner Veltliner Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Loiserberg, Lagenwein 1ÖTW

-----

**Klarer Auszug vom Ebacher Reh, am Tisch angegossen**

Rehfilet | Gemüseperlen | Markklößchen

2004 Taylor's Port, Vintage, Quinter Varquellas

-----

**Überläufer aus der Kalchreuther Jagd x 2, erlegt von L.M. Bittner**

Brodetto mit Kürbis-Gnocchis & kurzgebraten  
Schwarze Olive | süß-sauer eingelegter Kürbis

2018 Chateau, La Couronne, Sant Emilion, Grand Cru

-----

**Topfenknödel & Zwetschgen-Tonkabohnensaft**

Vanilleeis | Schokoladenbisquitte | Kaffeeöl

2012 Riesling, Beerenauslese, Graf von Schönborn, Volkach

-----

Menü 75 €

ohne Suppe 61 €

Weinbegleitung aus Hochwertigen Lagenweinen

3- Gänge ohne Portwein 33€

4-Gänge 46€

---

Klassiker à la Freihardt

Vorspeisen & Suppen

---

Kalte Vorspeise

**Lachscarpaccio & Meeresfrüchte Vinaigrette**

Rauke | eingelegte Salzzitrone  
21,90

**Beef Tartar vom fränkischen Färsenfilet**

Zupfsalat | Wachtel-Spiegelei | Knoblauch-Schwarzbrot  
21,90

**Tunfisch Ceviche mit Kimchi-Marinade**

Eingelegte Rote Zwiebel | & grüner Chili  
23,90

Suppen

**Klarer Auszug vom Ebacher Reh, am Tisch angegossen**

Rehfilet | Gemüseperlen | Markklößchen  
14,90

**Gazpacho aus Roter Beete & Cocos mit Kefir Lemon**

Kalchreuther Wildschwein Tempura  
14,90

Warme Vorspeisen

**Lauwarme Steinpilzcrème & Brioche-Butter-Knödel**

Roh gehobelte Champignons | weißer Tomatenschaum  
19,90

**Garnelenpfännchen à la Freihardt am Tisch zubereitet**

5 Tigerprawns | Knoblauch | Peterle | Chili  
22,90

**Krosse Wachtelbrust & Auberginentatar**

Orientalischer Kreuzkümmel Zaziki | Papadam-Brot  
22,90

Pasta

**Spinisini (feine Bandnudeln)**

**Pfifferlinge | Parmesanschaum**

Klein 18,80

Groß 23,80

Wahlweise mit gebraten Paillarde vom Kalbsrücken (180g.)  
plus 18€

---

## Hauptgerichte

---

### Freihardts Klassiker

#### **Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef à la Freihardt**

Demi Glace | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | Blattsalate  
33,90

#### **Kalbsschnitzel in Fassbutter gebraten**

Kartoffel-Gurkensalat | Bunter Blattsalat |  
Kaltgerührte Preiselbeeren  
29,90

#### **Top Preis-Leistung!!!**

#### **Entecôte a la Chef**

250g Stück, mit Cognac-Pfeffersauce | Senfkohl | Curved Fries  
37,90

### Vegetarisch

#### **Feta Strudel in Filotteig gebacken (Vegi)**

Grüne Rukolacrème | confierte gelbe Tomaten | Aprikosen-  
Mangochutney  
25,90

### Saison & Fisch

#### **Überläufer aus der Kalchreuther Jagd x 2, erlegt von L.M. Bittner**

Brodetto mit Kürbis-Gnocchis & kurzgebraten  
Schwarze Olive | süß-sauer eingelegter Kürbis  
27,90

#### **Lachs Tataki & Purpel Curryfond**

Süßkartoffel-Karottenragoût | Erdnußcrumble | Rotkohlkresse  
28,90

---

## Steaks

von jungen weiblichen Rindern (Färsen) aus Bayern, mit unserer hausgemachten Kräuterbutter

---

### **Rinderfilet / Lende**

wet aged - mindestens 4 Wochen gereift  
150g: 28,00 | 200g: 37,00 | 250g: 46,00

### **Rumpsteak mit Fettrand / Rinderrücken**

wet aged - mindestens 4 Wochen gereift  
250g: 28,90 | 300g: 34,00

### **Entrecôte / Hohe Rippe mit Fettauge**

wet aged - mindestens 4 Wochen gereift  
250g: 29,90 | 300g: 36,00

### **Drei Riesengarnele 8-12 lbs**

In Butter & Knoblauch gebraten  
Stck. 9,90

### ***Aus unserem Fleisch-Humidor:***

***Mind. 6 Wochen am Knochen gereift: „Dry Aged“  
Unsere Schmuckstücke!***

### **New York Cut**

Rumpsteak am Knochen - ca. 400g  
100g: 15,90

### **Bone in Rib Eye**

Roastbeef am Knochen mit Fettauge - ca. 600g  
100g: 15,90

### **Porterhouse**

Roastbeef & volles Filet-Mittelstück - ca. 700g  
100g: 17,90

### **T-Bone**

Roastbeef & kleiner Filetanteil - ca. 600g  
100g: 16,90

---

## Beilagen & Desserts

---

### Beilagen

- Ofenkartoffel mit Sourcream** | 5,90
- Curved Fries** | 5,90
- Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln & Peterle** | 5,90
  
- Blattsalat mit Gartenkräutern & Kresse** | 6,90
- Speckbohnen** | 5,90
- Wokgemüse** | 5,90
- Sautierte Pfifferlinge** | 8,90
  
- Cognac-Pfeffersauce aus Kalbs-Glace** | 5,90
- BBQ Sauce Freihardt** | 3,90
- Tsuju-Mayonnaise** | 3,90

### Desserts

- Honig-Sesam-Banane im Bananenblatt gegart**  
Mango | Sauerrahm-Limetteneis  
12,90
  
- Topfenknödel & Zwetschgen-Tonkabohnensaft**  
Vanilleeis | Schokoladenbisquitte | Kaffeeöl  
12,90
  
- Rekonstruierte Zitrone mit Himbeere**  
Zitronencrème | Pistazie | Cardomon  
13,90
  
- Caffè al fogato mit gebackenen Schweineohr**  
8,90  
Auch als Coretto mit Grappa di Noninio plus 6€



---

Aktionstage im Freihardt

---



**Aktionstage im Freihardt**

Mittwochs & Donnerstags  
Burger-Tage im Freihardt

Samstags mittags  
Samstags-Surpice-Lunch:  
3-Gänge-Menü für 29,90 €

Sonntag mittags  
Bratentag wie bei Oma:  
Wechselnde Bratengerichte

---

## Veranstaltungen feiern

---

### **Im Restaurant Freihardt**

Wintergarten ab 20 bis max. 30 Personen  
Hauptrestaurant bis ca. 45 Personen  
Maximal ca. 65 Personen



Veranstaltungen im Restaurant nach individueller  
Absprache. Ganz egal ob Menü, Küchenparty  
oder Buffet - wir kreieren Ihre Feierlichkeit  
nach Ihren Wünschen.

### **Catering & Partyservice**

Klein bis groß: alles möglich  
In der Firma oder bei Ihnen zu Hause



Klassisch oder als Event-Catering:  
Von der Idee bis zum unvergesslichen Erlebnis.  
Profitieren Sie von unserer  
jahrzehntelangen Erfahrung.

**Sprechen Sie uns an oder melden Sie sich bei uns unter:**

info@freihardt.com | 0911 518 08 05