

Liebe Gäste,  
wir gehen zuversichtlich in das Jahr 2025!

Seien Sie jetzt schon gespannt.  
Wir machen uns viele kulinarische Gedanken,  
um Ihnen weiterhin – trotz „politischem Vollversagens“ –  
Ihren Kurzurlaub bei uns im Restaurant preislich fair  
und qualitativ hochwertig zu ermöglichen.

Unsere Öffnungszeiten über die Feiertage:

25. & 26.12.: Mittags & Abends geöffnet

27.12: Abends geöffnet

28. & 29.12 Mittags & Abends geöffnet

31.12.: Silvestermenü ab 18:30 Uhr

(nur noch wenige Restplätze)

Neujahrswache 01.-08.01.: Urlaub

Danach wieder zu unseren normalen Öffnungszeiten.



Schön, dass Sie da sind!  
Unser Team ist über die Weihnachtstage  
für Sie da unser Team stellt sich vor

*Hans-Jürgen & Simone Freihardt, Inhaber & Geschäftsführer*

*Sebastian Regenfuss, Küchenchef*

*Yashar Oguz, Restaurantleiter*

*Sebastian Stell, Koch*

*Fabrizio Hupfer, Koch*

*Roxana Bătrânu, Bei Köchin*

*Orhan Isik, Oberkellner*

*Fernando Hupfer, Service Azubi, 2 Lj.*

*Mahmood Abdulwahhab, Service Azubi 1Lj.*

*Adrijan, Küchenhilfe & Spülküche*

*Zehra Isik, Spülküche*

*Reihan Dourchan Ali, Küchenhilfe & Spülküche*

Weihnachts-Aperitifs:

*Winzer Sekt Weingut Graf von Schönborn* 0,1l | 9,90  
 Ein Spitzenprodukt aus Rieslingen vom  
 Weingutsleiter G. Hünnerkopf

*Auster & Champagner Spezial* 27,80  
 2 Stk. Austern Fines de claires mit Chester-Pumpernickel & Himbeer-  
 Vinaigrette, dazu 1 Glas Champagner Lallier Blanc de Blanc

*Glüh-Spritzzz...*  
 Glühweinreduktion mit Secco, Orange & Rosmarin 0,1l | 9,90

*Testa Rossa 0,0 Promille*  
 Himbeerpürée mit Bitter-Lemon,  
 aufgegossen „on the rocks“ 0,2l | 7,90

Offene Weine:

*Weiß* 0,1l | 0,2l  
 2022 Grüner Veltliner, Weingut Lustig, Österreich 4,90 | 7,90  
 2022 Cuvée, H.J. Freihardt, Volkach, Franken 4,90 | 7,90  
 2023 Silvaner, Weingut Brennfleck, Sulzfeld am Main 4,90 | 7,90  
 2023 Weißburgunder, Weingut am Stein, L.Knoll 4,90 | 7,90  
 2023 Scheurrebe, Weingut am Stein, Vinz alte Reben, L .Knoll 7,90 | 12,80

*Rose / Rot*  
 2020 Cuvée H.-J. Freihardt, Volkach, Franken 5,90 | 9,00  
 2018 Sangiovese, DOC, Maremma Toscana, Tenuta Sassoregale 5,90 | 9,00  
 2020 Apolinne, Cuvée, DAC Corbieres, Weingut Prax Viel 5,90 | 9,00  
 2022 St.Laurent, Zantho, Burgenland 6,90 | 10,00

*Süß* 5cl  
 2019 Trockenbeerenauslese, Zantho, Grüner Veltliner, Burgenland, Andau 12,50  
 2022 Auslese, Welschriesling,, Dankbarkeit , Burgenland, Podersdorf 6,50  
 2021 Beerenauslese, Welschriesling, Dankbarkeit, Burgenland, Podersdorf 10,00

**Dessert à la carte**

*Eclair* >> *Paris Brest*<< 8,90  
 à la Freihardt inkl. Espresso

*Falsche Kakaobohne mit Schokomousse & flüssigem Karamellkern* 13,90  
 allerlei aus Zitrusfrüchten

*Lebkuchenparfait & Bratapfelmousse* 13,90  
 Gewürzpfelschaum | Rotweibirne | Falsche Zimtstange

*Flug-Mango-Papaya Salat mit Bourbonvanille & einem hauch* 15,90  
*Safran*  
 Sauerrahmcrème & Passionsfruchtsorbet

## Steaks

Von jungen weiblichen Rindern (Färsen) aus Bayern.  
Mit unserer hausgemachten Kräuterbutter.

*Rinderfilet / Lende ab 150g*  
Wet Aged mind. 4 Wochen gereift

150g | 28,-  
200g | 37,-

*Rumpsteak mit Fettrand / Rinderrücken ab 250g*  
Wet Aged mind. 4 Wocheng gereift

250g | 29,-  
300g | 34,-

*Entrecôte / Hohe Rippe mit Fettauge ab 250g*  
Wet Aged mind. 4 Wochen gereift

250g | 30,-  
300g | 36,-

### Zum Steak

*Drei gebratene Black Tiger Garnelen*

12,-

Ofenkartoffel mit Sourcream

6,-

Curved Fries

6,-

Kleiner Feldsalat mit Croutons & Speck

8,-

Speck-Bohnen

6,-

Geröstete Flower Sproud's

7,-

### Aus unserem Fleisch Humidor

**Mind. 6 Wochen am Knochen „Dry Aged“**

**>>Unsere Schmuckstücke<<**

*New York Cut ca. 400g*

Rumpsteak am Knochen

100g | 16,-

*Bone in Rib Eye ca. 700g*

Roastbeef am Knochen mit Fettauge

100g | 16,-

*Porterhouse ca. 800g*

Roastbeef & volles Filet-Mittelstück

100g | 18,-

*T-Bone ca. 700g*

Roastbeef & kleiner Filetanteil

100g | 17,-

## Weihnachts-Menü Freihardt

---

*Beef Tatar „Freihardt“*

Wachtel-Spiegelei | Zupfsalate |  
geröstetes Knobi-Schwarzbrot

---

*Weißer Selleriecrème-Suppe*

Gebackene Tempura-Garnele  
Grüner Sellerieschaum | Blätterteig-Knusper

---

*Geschmorter Kalbs-Tafelspitz*

„a la Rossini mit Gänseleber & Trüffel“  
Madeirajus | Kartoffelpüree | geröstete Flour Sproud's

---

*Kakao-Bohne mit flüssigem Karamellkern*  
allerlei aus der Zitrusfrucht

Vier Gänge 86,-

Drei Gänge ohne Suppe 70,-

## Menü Klassik

*Feldsalat mit Wurzelgemüse- Brunoise in Vinaigrette*  
 Speck & Croutons  
 –oder–  
*Eingelegter Kürbis & Croutons (Vegi)*

*Ofenfrische, knusprige Gänsebrust*  
 Gänsejus | Blaukraut | Klöße | karamellisierte Äpfel  
 –oder–

*Falsche Gänsebrust aus lackiertem Sellerie (Vegi)*  
 Gemüsejus | Blaukraut | Klöße | karamellisierte Äpfel

*Lebkuchenparfait & Bratapfelmousse*  
 Gewürzpfelschaum | Rotweibirne | Falsche Zimtstange

Menü 56,-  
 Vegi: 51,-

## Menü Fisch

*Lachs x 3 (geräuchert, gebeizt, Tatar)*  
 Rote Bete in Texturen | Limetten Avocadocrème

*Kabeljau-Loi-Filet*  
 Maronencreme | geschmorte Schwarzwurzel |  
 Salzzitronengel | eingelegte Walnuss

*Flug-Mango-Papaya Salat mit Bourbonvanille*  
*und einem Hauch Safran*  
 Sauerrahmcreme & Passionsfruchtsorbet

Menüpreis 73,-

## Vorspeisen à la carte

*Feldsalat mit Gemüse Brunoise in Vinaigrette* 13,80  
 Speck & Croutons (auch Vegi mit Kürbis & Croutons)

*Lachs x 3 (geräuchert, gebeizt, Tatar)* 23,80  
 Rote Bete in Texturen | Limetten Avocadocrème

*Garnelenpfännchen* 21,80  
 5 Tigerprawns 8-12 lbs | Knoblauch | Peterle | Chili

*Beef Tatar „Freihardt“* 21,80  
 Wachtel-Spiegelei | Zupfsalate |  
 geröstetes Knobi-Schwarzbrot

*Himmel & Erde Heroldsberg unser Signature-Dish* 17,80  
 Gebratene Blutwurst | karamellisierte Äpfel | Apfelgel  
 Rösche Kartoffelscheiben | Röstzwiebeln

Weiße Selleriecreme-Suppe & Gebackene Tempura-Garnele 16,90  
 Grüner Sellerieschaum | Blätterteig-Knusper

## Hauptspeisen a la carte

*Ofenfrische, knusprige Gänsebrust* 29,90  
 oder *Falsche Gänsebrust (Vegi)* 24,90  
 Gänsejus | Blaukraut | Klöße | Bratapfel | Selleriesalat

*Kabeljau-Loi-Filet* 35,80  
 Maronencreme | geschmorte Schwarzwurzel |  
 Salzzitronengel | eingelegte Walnuss

*Kalbsschnitzel in Fassbutter gebacken* 31,80  
 Kartoffel-Gurkensalat | Blattsalat |  
 kaltgerührte Preiselbeeren

*Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef* 34,80  
 Demi Glace | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln | Blattsalat

*Geschmorter Kalbs-Tafelspitz* 34,90  
 „a la Rossini mit Gänseleber & Trüffel“  
 Madeirajus | Kartoffelpüree | geröstete Flour Sproud's