



„Die Verwendung von regionalen
Produkten ist für mich wichtig,
denn Franken ist meine Heimat“

„Für mich ist das beste Produkt, welches
den kürzesten Weg zu
uns in die Küche findet“

„Ein stilvolles Ambiente, ausgesuchte
Weine von namhaften Winzern
und kompetenter Service sind meine
Vorstellungen einer
gehobenen Regionalküche“

Ihr H.-J. Freihardt



„Die Verwendung von regionalen
Produkten ist für mich wichtig,
denn Franken ist meine Heimat“

„Für mich ist das beste Produkt, welches
den kürzesten Weg zu
uns in die Küche findet“

„Ein stilvolles Ambiente, ausgesuchte
Weine von namhaften Winzern
und kompetenter Service sind meine Vorstellungen
einer
gehobenen Regionalküche“

Ihr H.-J. Freihardt



Aperitifs

Taylors White Port
mit Gentlemans Tonic Water 7

Testa Rossa 0,1l
Himbeermark | Bitter Lemon 3,8

Rieslingsekt 0,1l
Weingut Gustavshof, Rheinhessen 7

Offene Weißweine je 0,1l

2017 Cuvee Freihardt
Graf von Schönborn, Schloss Hallburg, Franken
4,1

2017 Silvaner Kabinett trocken
Weingut Göbel, Randersacker, Franken 3,8

2017 Riesling Johannishof
Weingut Knipser, Pfalz 3,6

2016 Chardonnay
Weingut Michel, Rheinhessen 4,6

Offene Rotweine je 0,1l

2016 Cuvee Freihardt
Graf von Schönborn, Schloss Hallburg, Franken
4,4

2013 Fass 23, trocken
Weingut Pfannebecker Rheinhessen 4,4

2012 Malbec
Weingut Huarpe, Argentinien 4,6

2015 Pinot Noir
Christian Bamberger, Nahe 7,8

Unser Weine enthalten Sulfite.



Aperitifs

Taylors White Port
mit Gentlemans Tonic Water 7

Testa Rossa 0,1l
Himbeermark | Bitter Lemon 3,8

Rieslingsekt 0,1l
Weingut Gustavshof, Rheinhessen 7

Offene Weißweine je 0,1l

2017 Cuvee Freihardt
Graf von Schönborn, Schloss Hallburg, Franken
4,1

2017 Silvaner Kabinett trocken
Weingut Göbel, Randersacker, Franken 3,8

2017 Riesling Johannishof
Weingut Knipser, Pfalz 3,6

2016 Chardonnay
Weingut Michel, Rheinhessen 4,6

Offene Rotweine je 0,1l

2016 Cuvee Freihardt
Graf von Schönborn, Schloss Hallburg, Franken
4,4

2013 Fass 23, trocken
Weingut Pfannebecker Rheinhessen 4,4

2012 Malbec
Weingut Huarpe, Argentinien 4,6

2015 Pinot Noir
Christian Bamberger, Nahe 7,8

Unser Weine enthalten Sulfite.



Vorspeisen

Pastrami aus der Rinderbrust
Senfkornrelish | Gewürzbrotcreme
gepickelte Radieschen
13,8

**Gebratene Garnelen
mit Hokaido- & Butternusskürbis**
Tomaten-Currymousse
gebackene Krustentierpraline
18,8

Unsere Blutwurst – weich & kross
Apfel | Kartoffel | Ackersalat
14,8

Beefatar handgeschnitten
Zupfsalate | Heroldsberger Wachtelspiegelei
fränkischer Chili
Knoblauch-Schwarzbrot aus Dachsbach
vom Freibäcker Erbel
14,8

Entenconsommé
Pflifferlingsstrudel | Trüffelgrießnocken
Wurzelgemüse
9,8

Karamellierter Ziegenkäse
Rauke | Pinienkernvinaigrette | gelbe Beete
Balsamico Zwiebel
14,8

Hausgebeizter Lachs und sein Tatar
Salat aus geblättertem Rosenkohl
Seezungenrogen | Petersilienwurzelchips
17,8



Vorspeisen

Pastrami aus der Rinderbrust
Senfkornrelish | Gewürzbrotcreme
gepickelte Radieschen
13,8

**Gebratene Garnelen
mit Hokaido- & Butternusskürbis**
Tomaten-Currymousse
gebackene Krustentierpraline
18,8

Unsere Blutwurst – weich & kross
Apfel | Kartoffel | Ackersalat
14,8

Beefatar handgeschnitten
Zupfsalate | Heroldsberger Wachtelspiegelei
fränkischer Chili
Knoblauch-Schwarzbrot aus Dachsbach
vom Freibäcker Erbel
14,8

Entenconsommé
Pflifferlingsstrudel | Trüffelgrießnocken
Wurzelgemüse
9,8

Karamellierter Ziegenkäse
Rauke | Pinienkernvinaigrette | gelbe Beete
Balsamico Zwiebel
14,8

Hausgebeizter Lachs und sein Tatar
Salat aus geblättertem Rosenkohl
Seezungenrogen | Petersilienwurzelchips
17,8



Hauptgänge

Rehmedaillon unter grüner Pfefferkruste
von unserer Jägerin T. Hannewald
Wirsing a la crème | Mischpilze
Gewürzbrotnöpfle
33,8

Saltimbocca vom Kalbsfilet
Kalbsjus | Kürbispüree & -Ravioli
wilder Brokkoli
29,8

Pochiertes Kalchreuther Landei (V)
grüne Spinatcreme | Grilltomate
Parmesanschaum
23,8

Maispoulardenbrust mit Trüffel Fond
Rüben | rote Kartoffelpraline
24,8

Ganze Nordseezunge „Müllerin“
Blattspinat | Salzkartoffeln
Amalfi-Zitrone
33,8

**Wiener Schnitzel
vom fränkischen Milchkalb
in Fassbutter gebacken**
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren
Blattsalat
21,8

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken
Rotwein Demi-Glace | Bratkartoffeln
Blattsalate
24,8

Mittwochs & Donnerstag bei uns:

Freihardts Dry Aged Burger
Hefe-Butter-Bun | G´müs | Tsu-Yu-Mayo
Pommes
14,8



Hauptgänge

Rehmedaillon unter grüner Pfefferkruste
von unserer Jägerin T. Hannewald
Wirsing a la crème | Mischpilze
Gewürzbrotnöpfle
33,8

Saltimbocca vom Kalbsfilet
Kalbsjus | Kürbispüree & -Ravioli
wilder Brokkoli
29,8

Pochiertes Kalchreuther Landei (V)
grüne Spinatcreme | Grilltomate
Parmesanschaum
23,8

Maispoulardenbrust mit Trüffel Fond
Rüben | rote Kartoffelpraline
24,8

Ganze Nordseezunge „Müllerin“
Blattspinat | Salzkartoffeln
Amalfi-Zitrone
33,8

**Wiener Schnitzel
vom fränkischen Milchkalb
in Fassbutter gebacken**
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren
Blattsalat
21,8

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken
Rotwein Demi-Glace | Bratkartoffeln
Blattsalate
24,8

Mittwochs & Donnerstag bei uns:

Freihardts Dry Aged Burger
Hefe-Butter-Bun | G´müs | Tsu-Yu-Mayo
Pommes
14,8



Steaks

Das Freihardt's steht seit Jahren für beste Steak Qualitäten, deswegen richten wir unsere Aufmerksamkeit besonders der Auswahl und der Reifung unseres Fleisches. In unserem Restaurant & in unserer Metzgerei verwenden wir Spitzenqualität von bayrischen Höfen, ausschließlich junge (max. 2 Jahre), weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben und deshalb Färsen genannt werden, werden bei uns gegrillt.

Wet-Aged Beef

200g Filet, mind.4 Wochen gereift
28,8

250g Entrecôte mit Fettauge, mind. 4 Wochen gereift
21,8

.300g Rumpsteak, 4 Wochen gereift
25,8

Dry-Aged Beef aus unserem Fleisch-Humidor

200 g Filet, 1 Woche trocken gereift, danach im wet-aged Verfahren mind. weitere 4 Wochen gereift, würde man das Filet länger als 1 Woche im dry-aged Verfahren reifen würde es ledrig & zäh werden und sogar für ausgesprochene Fleischliebhaber kein Genuss mehr sein.
100 g 15,9

New-York Cut, mind. 6 Wochen gereift, Roastbeef am Knochen, ohne Filetanteil, ca. 400g
100g 9,8

Bone in Ribe Eye bzw. Entrecôte, mind. 6 Wochen am Knochen gereift, mit Fettauge, ca. 600g
100g 9,8

T-Bone, mind. 6 Wochen gereift, Roastbeef mit kleinem Filetanteil, am Knochen, ca. 600g
100g 10,5

Porterhouse mind. 6 Wochen gereift, Roastbeef & volles Filet Mittelstück am Knochen, ca 700g
100g 11,5

Alle Steaks mit hausgemachter Kräuterbutter.



Steaks

Das Freihardt's steht seit Jahren für beste Steak Qualitäten, deswegen richten wir unsere Aufmerksamkeit besonders der Auswahl und der Reifung unseres Fleisches. In unserem Restaurant & in unserer Metzgerei verwenden wir Spitzenqualität von bayrischen Höfen, ausschließlich junge (max. 2 Jahre), weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben und deshalb Färsen genannt werden, werden bei uns gegrillt.

Wet-Aged Beef

200g Filet, mind.4 Wochen gereift
28,8

250g Entrecôte mit Fettauge, mind. 4 Wochen gereift
21,8

.300g Rumpsteak, 4 Wochen gereift
25,8

Dry-Aged Beef aus unserem Fleisch-Humidor

200 g Filet, 1 Woche trocken gereift, danach im wet-aged Verfahren mind. weitere 4 Wochen gereift, würde man das Filet länger als 1 Woche im dry-aged Verfahren reifen würde es ledrig & zäh werden und sogar für ausgesprochene Fleischliebhaber kein Genuss mehr sein.
100 g 15,9

New-York Cut, mind. 6 Wochen gereift, Roastbeef am Knochen, ohne Filetanteil, ca. 400g
100g 9,8

Bone in Ribe Eye bzw. Entrecôte, mind. 6 Wochen am Knochen gereift, mit Fettauge, ca. 600g
100g 9,8

T-Bone, mind. 6 Wochen gereift, Roastbeef mit kleinem Filetanteil, am Knochen, ca. 600g
100g 10,5

Porterhouse mind. 6 Wochen gereift, Roastbeef & volles Filet Mittelstück am Knochen, ca 700g
100g 11,5

Alle Steaks mit hausgemachter Kräuterbutter.



Beilagen zu unseren Steaks

Sättigend:

Frittierte Drillinge

Rauchpaprika | Gartenkräuter | Parmesan

5

Pommes Frites

4

Bratkartoffeln

Kümmel | rote Zwiebeln | Peterle

4

G'müs:

Grüne Bratpaprika

Fleur de Sel

5

Sautierte Mischpilze

Gartenthymian | Frühlingslauch

7,5

Wokgemüse

Wurzelgemüse | Soja | Chili

5

Salate & Sauce:

Bunte Blattsalate

aus dem Knoblauchsland

Hausdressing | Schnittkresse

5

Knoblauchsländer Ackersalat

Speck | Croutons

9,8

Jalapeño Hollandaise

aus frisch geschlagenen Eiern und guter Butter

4,5

Cognac -Pfeffersauce

Demi-Glace | Grüner Pfeffer | Cognac

4,5



Beilagen zu unseren Steaks

Sättigend:

Frittierte Drillinge

Rauchpaprika | Gartenkräuter | Parmesan

5

Pommes Frites

4

Bratkartoffeln

Kümmel | rote Zwiebeln | Peterle

4

G'müs:

Grüne Bratpaprika

Fleur de Sel

5

Sautierte Mischpilze

Gartenthymian | Frühlingslauch

7,5

Wokgemüse

Wurzelgemüse | Soja | Chili

5

Salate & Sauce:

Bunte Blattsalate

aus dem Knoblauchsland

Hausdressing | Schnittkresse

5

Knoblauchsländer Ackersalat

Speck | Croutons

9,8

Jalapeño Hollandaise

aus frisch geschlagenen Eiern und guter Butter

4,5

Cognac -Pfeffersauce

Demi-Glace | Grüner Pfeffer | Cognac

4,5



Desserts

Mascarpone Halbgefrorenes

Haselnusscreme | schwarze Nuss | Aprikose

Tonkabohnen-Merengue

12,8

Gebackenes Apfelbeignet

Vanille-Apfelgelee | Apfel-Zimtragout

hausgemachtes Vanilleeis

11,8

Freihardts Schokotraum für 2 Personen

Halbflüssige Schokoladensoufflée

Valrhona Schokoladenmousse

hausgemachtes Schokoladeneis

weißer Schokoespuma

Gewürzbirnen

21,8

Espresso & Süß

unser kleines Überraschungsdessert

6

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten oder Allergenen können Sie sich jederzeit an unser Fachpersonal wenden.

Prinzipiell können wir keinerlei Lebensmittelallergene durch Kontaminationen in unserer Küche ausschließen. Wir bitten um Verständnis.

Alle Preise in EUR inkl. gesetzlicher MwSt. & Service



Desserts

Mascarpone Halbgefrorenes

Haselnusscreme | schwarze Nuss | Aprikose

Tonkabohnen-Merengue

12,8

Gebackenes Apfelbeignet

Vanille-Apfelgelee | Apfel-Zimtragout

hausgemachtes Vanilleeis

11,8

Freihardts Schokotraum für 2 Personen

Halbflüssige Schokoladensoufflée

Valrhona Schokoladenmousse

hausgemachtes Schokoladeneis

weißer Schokoespuma

Gewürzbirnen

21,8

Espresso & Süß

unser kleines Überraschungsdessert

6

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten oder Allergenen können Sie sich jederzeit an unser Fachpersonal wenden.

Prinzipiell können wir keinerlei Lebensmittelallergene durch Kontaminationen in unserer Küche ausschließen. Wir bitten um Verständnis.

Alle Preise in EUR inkl. gesetzlicher MwSt. & Service