

# 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  
Aufstriche.

Pro bestellte Flasche Wein gib's eine Flasche Wasser gratis

---

## Aperitifs & Offene Weine

---

### Weinangebote der Woche

#### **2019 Zweigeltrebe**

Weingut: Meier Schmidt Ulsenheim / Franken / 13,5%

0,75l | 42€

#### **2021 Chianti Classico**

Weingut: Castello di Ama  
DOCG, Sangiovese, Sienna/Toskana

0,75l | 79€

#### **2022 The Legend ( The Wine )**

Weingut: Scheibelhofer  
Burgenland, Carbernet Sauvignon / Merlot

0,75l | 69€

### Süßweine

2012 Beerenauslese, Weingut Graf von Schönborn, Volkach

5cl

2022 Auslese, Welschriesling,, Dankbarkeit, Podersdorf

15

2021 Beerenauslese, Welschriesling, Dankbarkeit, Podersdorf

7

10

### Offene Weine – weiß

**2021 Cuvée Freihardt**, Volkach, Franken 0,1l | 6

**2023 Grüner Silvaner**, Brennfleck, Franken 0,1l | 6

**2023 Scheurebe**, Vinz Alte Reben, L. Knoll, Bio 0,1l | 8

**2022 Grüner Veltliner**, Weingut Zantho 0,1l | 6

**2023 Arneis**, Pico & Maccario, Piemont, Italien 0,1l | 6

### Offene Weine – rosè

**2022 Freihardt rosè**, Volkach, Franken 0,1l | 6

### Offene Weine – rot

**2020 Cuvée Freihardt**, Volkach, Franken 0,1l | 7

**2018 Sangiovese**, DOC, Tenuta, Toscana 0,1l | 7

**2021 Berenice**, Bio, Cuvée, DAC Corbieres 0,1l | 7

**2022 Pinot Noir** Weingut Dankbarkeit, Podersdorf 0,1l | 12



---

## Guide Michelin Bib-Menü

---

### **Beizlachsfilet a la Freihardt**

Sauce Lyrom | Rohmarinierte Spargelnudeln | Bärlauch-Erbsen-Mousse

2022 Grüner Veltliner, Weingut Lustig, Österreich

---

### **Jura Distellamm Ragôut**

Karotten-Ingwerpürée | glacierte weiße Champignonköpfe | Knoblauch Rauke

2022 Sela, Tempranillio & Graciano, Bodegas Roda, Spanien

---

### **Erdbeeren a la Romanov mit Vanilleeis**

Portweinreduktion | Erdbeerpürée | halbgeschlagene Vanillesahne

2021 Weingut Dankbarkeit, Beerenauslese, Podersdorf

Menü: 54,90 | Weinbegleitung: 24

Alles auch à la carte einzeln erhältlich.

---

## Carte Blanche

---



**Unsere Club Mitglieder werden von unseren Köchen und H.-J. Freihardt  
Wenn Sie es wünschen mit unserer Carte Blanche verwöhnt.**

**Hinter unserem Carte Blanche 4 Gänge Menü incl. Aperitif & Gruß aus der Küche verbirgt sich eine Menüfolge,  
die nicht in der Speisekarte zu finden ist;  
also ein Überraschungsmenü für 80€ pro Person**

**Nennen Sie uns lediglich Ihre Allergien und Unverträglichkeiten und schon geht's los.**

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'H.-J. Freihardt', written in a cursive style.

**Ihr Hans-Jürgen Freihardt**

---

## Gourmet-Menü

---

### **Grillierter ½ Hummerschwanz a la Thermidor**

Blattspinat | Hummerravioli

2023 Alois Lageder, Chardonnay, Südtirol

---

### **Zicklein Beuscher´l >>mediterran<<**

Piniadelle | roh marinierter Fenchel | Kerbel-Salat

2022 Weingut Dankbarkeit, Auslese, Podersdorf, Burgenland

---

### **Kabeljaufilet & Beurre Blanc**

grüner & weißer Spargel | Bärlauch-Arancini Balls

2023 Scheurebe, Weingut am Stein, Vinz alte Reben, L. Knoll, Franken

---

### **Gefüllte Gold Eier**

Schokolade | Erdbeere | Eierlikör

2012 Riesling Beerenauslese, Weingut Graf von Schönborn, Volkach, Franken

Menü  
Komplett mit Aperó 87€  
Ohne Leber 72€

Weinbegleitung  
3-Gänge: 21,50€  
4-Gänge: 29€

---

## Der erste fränkische Spargel 2025

---

**Unsere Spargelportionen haben ca. 350g Rohgewicht**

**Knoblauchsländer Spargelsalat**

Radieschen | Schnittlauch | Tomatenconcassée | Hiltoltsteiner Rapsöl

18

**Weißer Spargelcrèmesuppe**

Spargel | Schnittlauch | Croutons

10

---

**Butterspargel mit Schnittlauch**

20

**Spargel mit handgeschlagener Sauce Hollandaise**

22

Zum Spargel empfehlen wir...

Zwei in Fassbutter gebackene Kalbsschnitzel 20

3 fränkische hausgemachte Bratwürste 12

2 Scheiben von unserem saftigen Nusschinken vom fränkischen Landschwein 11

Variation von allem - eine Bratwurst, ein Schnitzel & eine Scheibe Nusschinken 20

Portion Salzkartoffeln 5€

Extra Butter 3€

---

## Klassiker à la Freihardt

### Vorspeisen & Suppen

---

#### Kalte Vorspeisen

**Beef Tartar vom fränkischen Färsenfilet**

Zupfsalat | Wachtel-Spiegelei | Knoblauch-Schwarzbrot 22

**Beizlachsfilet a la Freihardt**

Rohmarinierte Spargelnudeln | Bärlauch-Erbсен-Mousse 22

**Karamellisierter griechischer Schafskäse**

Bärlauchcrème | Rote Bete & Rhabarber | Olivenkaviar 22

#### Warme Vorspeisen

**Zicklein Beuscher´l >>mediterran<<**

Piniadelle | roh marinierter Fenchel | Kerbel-Salat 19

**Garnelenpfännchen à la Freihardt**

5 Tigerprawns | Knoblauch | Peterle | Chili 23

**Grillierter ½ Hummerschwanz a la Thermidor**

Blattspinat | Hummerravioli 23

---

## Hauptgerichte

---

### Freihardts Klassiker

**Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef à la Freihardt**  
Demi Glace | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | Blattsalate 35

**Kalbsschnitzel in Fassbutter gebraten**  
Kartoffel-Gurkensalat | Bunter Blattsalat |  
Kaltgerührte Preiselbeeren 32

**„Surf & Turf“**  
**150g Rinderfilet & ½ gebratener Hummer**  
Bisque & Demi Glace | Blattspinat | Curved Fries 58

**Entrecôte a la Chef, Top Preis-Leistung**  
250 g Stück | Pfeffersauce | Pack-Choi | Curved Fries 38

### Saison, Fisch & vegetarische Gerichte

**Kabeljaufilet & Beurre Blanc**  
grüner & weißer Spargel | Bärlauch Arancini Balls 38

**Carrée vom Jura-Distellamm mit Rosmarinbutter gratiniert**  
Bohnen Panache | Spargel-Gnocchi | weißer Speckschaum 45

**Jura Distellamm Ragôut**  
Karotten-Ingwerpüree | glacierte weiße Champignonköpfe |  
Knoblauch Rauke 28

---

## Steaks

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

---

### **Rinderfilet / Lende**

wet aged – mindestens 4 Wochen gereift  
150g: 29 | 200g: 38 | 250g: 48

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

wet aged – mindestens 4 Wochen gereift  
250g: 29 | 300g: 34

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

wet aged – mindestens 4 Wochen gereift  
250g: 30 | 300g: 36

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

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

### **New York Cut**

Rumpsteak am Knochen – ca. 400g  
100g: 17

### **Bone in Rib Eye**

Roastbeef am Knochen mit Fettauge – ca. 600g  
100g: 17

### **Porterhouse**

Roastbeef & volles Filet-Mittelstück – ca. 700g  
100g: 19

### **T-Bone**

Roastbeef & kleiner Filetanteil – ca. 600g  
100g: 18

---

## Burger-Tage im Freihardt

Nur Mittwochs & Donnerstags erhältlich

180g Beef Burger Patties Burger Buns auf Hefebasis | Zu jedem Burger gibt's Curved Fries dazu

---

### **CLASSIC DRY AGED**

Baconjam | Gemüse | Cheddar  
19,90

### **CHILLI CHEESE**

Cheddar | Jalapenos | Saure Gurke  
19,90

### **SURF & TURF**

2 gebratene Scampi | Avocado | Gemüse  
22,90

### **HOLZFÄLLER**

Röstzwiebeln | saure Gurke | Gemüse | Bacon  
19,90

### **SMOKEY HANSI**

Bacon | Räucherkäse | G'müs | Saure Gurke | BBQ-Dip  
19,90

### **VEGI ROTE KARLOTTE**

Rote Linsen | Karotte | Avocado | Cheddar | G'müs | Patty in Panko gebacken  
19,90

---

## Beilagen & Desserts

---

### Beilagen

<b>Ofenkartoffel mit Sourcream</b>	6
<b>Curved Fries</b>	6
<b>Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln &amp; Peterle</b>	6
<b>Blattsalat mit Gartenkräutern &amp; Kresse</b>	7
<b>Speckbohnen</b>	6
<b>Wokgemüse</b>	6
<b>Gebratener grüner &amp; weißer Stangenspargel</b>	
mit weißem Sesam & geröstetem Sesamöl	14
<b>Cognac-Pfeffersauce aus Kalbs-Glace</b>	6
<b>BBQ Sauce Freihardt</b>	4
<b>Tsuyu-Mayonnaise</b>	4
<b>Handgeschlagene Sauce Hollandaise</b>	6

### Desserts

<b>Falsche Kakaobohne aus Schokomousse &amp; Karamellkern</b>	
Sorbet aus gereiften Birnen	15
<b>Erdbeeren a la Romanov mit Vanilleeis</b>	
Portweinreduktion   Erdbeerpürée   halbgeschlagene Vanillesahne	13
<b>Gold Eier Surprise</b>	
Schokolade   Erdbeere   Eierlikör	15
<b>Kleines Tagesdessert à la Freihardt inkl. Espresso</b>	8

---

## Aktionstage im Freihardt

---



### **Aktionstage im Freihardt**

Mittwochs & Donnerstags  
Burger-Tage im Freihardt

Samstags mittags  
Samstags-Lunch:  
3-Gänge-Menü für 27,90 €

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](mailto:info@freihardt.com) | 0911 518 08 05