



UNSERE EMPFEHLUNG

4-Gang-Menü

Zuckermais // Pilz-Grünkohl-Ragout, Zitronenmayonnaise, Maisessenz, gebratene Polenta, gepoppte Maiskörner, Wildkräuter
Windspiel Pinot Noir // Tomislav Markovic, Baden, 2019

Birne & Bete // geschmorte und poschierte Birne und Bete, cremige Walnuss-Mandel-Sauce^{3,7}, Portwein-Zwiebel-Radicchio, fermentierte Senfsaat⁵, geröstete Kastanien, Pastinaken-Chips, Herbstkräuter
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Griechenland, 2018

Erfrischung

Aubergine // gebratene Aubergine⁸, Mandel-Ricotta³, Paprika-Sauce, frischer Gartensalat, Sonnenblumenkerne, frische Kräuter
Vinel-O Blanco // Partida Creus, Tarragona, Spanien, 2019

FREA-Cookie-Sandwich // FREA Cookie^{1,3}, Schokoladenkuchen^{1,3}, Kaffee-Haselnuss-Mandel-Eis^{3,4}, Kakao-Nibs, Schokoladen-Ganache aus hausgemachter Schokolade, Beersauce
Riesling Spätlese // Ludes, Klüsserather Brüderschaft, Mosel, 1994

4-Gang-Menü 53

Weinbegleitung 33

Saisonale alkoholfreie Begleitung 25

*Alle unsere Produkte kommen aus nachhaltigem Anbau.
Wir arbeiten überwiegend mit regionalen und saisonalen Zutaten.
„Gersi“ kompostiert alle unsere Reste.*

¹Weizen ²Roggen ³Mandel ⁴Haselnuss ⁵Senf ⁶Sellerie ⁷Walnuss ⁸Soja

Alle Preise inkl. 7% MwSt.



ABENDKARTE

Zuckermais // Pilz-Grünkohl-Ragout, Zitronenmayonnaise, Maisessenz, gebratene Polenta, gepoppte Maiskörner, Wildkräuter
Windspiel Pinot Noir // Tomislav Markovic, Baden, 2019

Birne & Bete // geschmorte und poschierte Birne und Bete, cremige Walnuss-Mandel-Sauce^{3,7}, Portwein-Zwiebel-Radicchio, fermentierte Senfsaat⁵, geröstete Kastanien, Pastinaken-Chips, Herbstkräuter
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Griechenland, 2018

Maisbrot // geräucherte Kichererbsencreme, Pilze „al Pastor“, leicht scharfe Salsa, eingelegte Zwiebeln, Maiscracker, Kohlrabi, Korianderkresse
Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imerieti, Georgien, 2020

Aubergine // gebratene Aubergine⁸, Mandel-Ricotta³, Paprika-Sauce, frischer Gartensalat, Sonnenblumenkerne, frische Kräuter
Vinel-O Blanco // Partida Creus, Tarragona, Spanien, 2019

Karotte // leicht scharfe Kaffee-Adobo-marinierte Karotte, schwarzer Knoblauch-Glaze, Karotten-Creme, Buchweizen, eingelegte Karotte, Apfel-Hagebutten-Dashi, Kaffeeöl, Amaranth
Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papagyriou, Griechenland, 2017

Mole // leicht scharfe und würzige Mole³, geröstete und eingelegte Kürbisse der Saison, gebackene Kartoffel, geröstete Pilze, frischer Meerrettich
Puszta Libre // Claus Preisinger, Burgenland, Österreich, 2020

Vanille-Eis // geröstete Birne, Butterscotch-Haselnuss-Miso-Sauce⁴, Mandelcrumble³
Pet Nat // Loimer, Langenlois, Österreich, 2020

FREA-Cookie-Sandwich // FREA Cookie^{1,3}, Schokoladenkuchen^{1,3}, Kaffee-Haselnuss-Mandel-Eis^{3,4}, Kakao-Nibs, Schokoladen-Ganache aus hausgemachter Schokolade, Beersauce
Riesling Spätlese // Ludes, Klüsserather Brüderschaft, Mosel, 1994

3-Gang-Menü 43 4-Gang-Menü 53 5-Gang-Menü 63

Kinder-Menü (fragen Sie bitte unseren Service) 17

¹Weizen ²Roggen ³Mandel ⁴Haselnuss ⁵Senf ⁶Sellerie ⁷Walnuss ⁸Soja

Alle Preise inkl. 7% MwSt.



GETRÄNKEKARTE

WASSER

Still // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5
Sprudel // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5

SOFTS

Hausgemachter Kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 14
Regionaler Bio-Apfelsaft // 0,25l	4
Regionaler Bio-Apfel-Rote-Bete Saft // 0,25l	4
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

KAFFEE & TEE

Espresso // einfach / doppelt	2,5 / 3,5
Americano // 0,2l	3,5
Espresso Macchiato // hausgemachte Haselnussmilch ₁ , einfach / doppelt	3 / 3,8
Haselnusskaffee // hausgemachte Haselnussmilch ₁ // 0,25l	4,5
Iced Hazelnut Latte // hausgemachte Haselnussmilch ₁ // 0,25l	5,5
Hausgemachte Haselnussmilch ₁ // 0,15l	4,5
Tee // Cup 0,25l / Kännchen 0,5l	3 / 5

BIER

Pils // Quartiermeister, Wittichenau, 5,0% // 0,33l	3
Gelber Bär - Pils // Schoppe Bräu, Berlin, 5,2% // 0,33l	4
Rotbier // Quartiermeister, Wittichenau, 5,2% // 0,33l	3,5
Grüner Bär - Pale Ale // Schoppe Bräu, Berlin, 5,6% // 0,33l	4,5
Blauer Bär - IPA // Schoppe Bräu, Berlin, 6,5% // 0,33l	4,5
Freibier // alkoholfrei, Quartiermeister, Wittichenau // 0,33l	3,5
Pale Ale // alkoholfrei, Schoppe Bräu, Berlin // 0,33l	4,5

₁ Haselnuss

Alle Preise inkl. 19% MwSt.



DRINKS

Mondino Spritz // bitter, süß & saftig Mondino Aperitivo, Riesling Brut	10
---	----

Slow Sloe // sauer & erfrischend Leopold Sloe Gin, Rhabarber, Avaa Verjus, Jülg Crémant, hausgemachtes Rosenspray	13
---	----

Almond Garden // nussig & fruchtig Oel's 3 Gin, Walcher Amaretto, Apfel, Soda	12
---	----

Purple Illusion // kräuterig & blumig The Illusionist Gin, Rovero Weißer Vermuth, Aqua Monaco Herbal Tonic	13,5
--	------

Autumn Leaves // cremig & würzig Don R*** Rum, hausgemachter Zimtsirup, Zitrone, Aquafaba	13
---	----

Smokey Vanilla // super beerig Kleiner Lord No4 Whiskey, Mondino Aperitivo, Cassislikör, hausgemachter Vanillesirup	13
---	----

FREA Espresso Martini // geröstet & anregend Owl's Vodka, hausgemachter Kaffeelikör, Espresso	12
---	----

MOCKTAILS – hausgemacht

Früchtesirup mit Zitrone & Soda // 0,25l tägliche Auswahl	alle	7,5
---	------	-----

Für mehr klassische Cocktails fragen Sie bitte den Service.

₁ Haselnuss

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

WEISSWEIN



0,1l



0,75l

Grauburgunder // Reibold, Pfalz, 2020	5	30
Riesling // Clemens Busch, Mosel, 2020	6	35
Sauvignon Blanc // Oliver Zeter, Pfalz, 2020	7	42
Chardonnay // Alois Lageder, Südtirol, Italien, 2020	7	42
Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papargyriou, Griechenland, 2020	8	48
Vinel-o Blanco // Partida Creus, Tarragona, Spanien, 2020	8	48
Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imerieti, Georgien, 2020	9	54
Löss Grüner Veltliner // Jurtschitsch, Kamptal, Österreich, 2019		35
Naked White // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2020		35
Grauburgunder Full of Rage // Full, Rheinhessen, 2019		45
Welschriesling Freyheit // Heinrich, Burgenland, Austria, 2017		48
Welschriesling Elementum // Dürrnberg, Falkenstein, Österreich, 2018		48
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, Österreich, 2020		48
Chardonnay Leithaberg // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2014		48
Chardonnay Dos Argenté // David Large, Beaujolais, Frankreich, 2020		50
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Mosel, 2019		50
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2017		58
Lay Purus Riesling // Rita & Rudolf Trossen, Mosel, 2018		60
Grüner Veltliner Tradition // Dürrnberg, Falkenstein, Österreich, 2017		70
Weißburgunder Leithaberg // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2015		70
Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2018		75
Riesling Marienburg Fahrlay GG // Clemens Busch, Mosel, 2016		80

Naturwein Orange Wine
Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise inkl. 19% MwSt.



0,1l



0,75l

ROSÉWEIN

BOOM Rosé non Filtré // Schnaitman, Württemberg, 2018	6	35
ROB Spätburgunder Rosé // Immich-Batterieberg, Mosel, 2020	6	35
Rosé vom Opok // Weingut Muster, Südsteiermark, Österreich, 2019	9	54
Der Sonne am nächsten // Collective Z, Pfalz, 2018		42

SCHAUMWEIN

	0,1l	0,75l
Pet Nat Muskateller & Veltliner // Loimer, Langenlois, Österreich, 2020	6	35
Crémant // Jülg, Pfalz, 2019	7	40
Champagne Heri Hodie Premier Cru // Coulon, Vrgigny, Frankreich, 2019	13	80
Pet Nat de Franck // Les Vins Pirouettes, Elsass, Frankreich, 2018		40
Pet Nat Rosé // Barth, Rheingau, 2018		50
Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Pfalz, 2017		58
Longitude Champagne // Larmandier-Bernier, Vertus, Frankreich		95

SÜSSWEIN

	0,1l	0,75l
Riesling Fructus // Barth, Rheingau, 2019	5	30
Riesling Spätlese // Ludes, Klüsserather Bruderschaft, Mosel, 1994	8	48
	0,05l	0,375l
Scheurebe Auslese // Bassermann-Jordan, Rheinland-Pfalz, 2019	8	48
Zierfandler Eiswein // Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Österreich, 2018	12	72

Naturwein
Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise inkl. 19% MwSt.





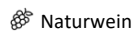
0,1l



0,75l

ROTWEIN

Naked Red // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2017	5	30
Pusztalibre // Claus Preisinger, Burgenland, Österreich, 2019 	6	35
Mar i Muntanya // l'Horizon, Roussillon, Frankreich, 2019 	7	42
Spektakel Dornfelder // Collective Z, Pfalz, 2018 	7	42
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Griechenland, 2018	8	48
Windspiel Pinot Noir // Tomislav Markovic, Baden, 2019	9	54
L'Esprit de l'Horizon // Domaine de l' Horizon, Roussillon, Frankreich, 2017	9	54
Gamayhameha // David Large, Beaujolais, Frankreich, 2020		38
Entdeckung der Langsamkeit // Château Montfin, Corbières, Frankreich, 2017		40
Swanti // La Vedetta Wines, Barbaresco, Italien, 2019		40
Mariage Spätburgunder // Carolin & Erik Riffel, Rheinhessen, 2015		42
Pas Pareil // Domaine Grand Guilhem, Corbière, Frankreich, 2018 		45
Merlot // Alois Lageder, Südtirol, Italien, 2014 & 2017		48
Edmond // Jean-Marie Chenivess & Fils, Rhône, Frankreich, 2017		50
Collecció Syrah // Albet i Noya, Penedès, Spanien, 2016		58
Pannobile // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2017		65
Gimmeldingen Spätburgunder // Christmann, Pfalz, 2015		65
Finca la Milana // Albet i Noya, Penedès, Spanien, 2014		70
Luitmar // Philipp Kuhn, Pfalz, 2017		75
Pinot Noir Steinbuckel GG // Philipp Kuhn, Pfalz, 2015		95



Naturwein
Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise inkl. 19% MwSt.



OUR RECOMMENDATION

4-Course Menu

Sweet corn // mushroom and kale ragout, lemon mayonnaise, fried polenta, corn essence, popped corn kernels, wild herbs
Windspiel Pinot Noir // Tomislav Markovic, Baden, 2019

Pear & Beetroot // braised and poached pear and beetroot, creamy walnut and almond sauce^{3,7}, port wine and onion radicchio, fermented mustard seeds⁵, roasted chestnuts, parsnip chips, autumn herbs
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Greece, 2018

Refreshment

Eggplant // fried eggplant⁸, almond ricotta³, pepper sauce, fresh garden salad, sunflower seeds, fresh herbs
Vinel-O Blanco // Partida Creus, Tarragona, Spain, 2019

FREA cookie sandwich // FREA cookie^{1,3}, chocolate cake^{1,3}, coffee hazelnut and almond ice cream, cocoa nibs, chocolate ganache made from homemade chocolate, berry sauce
Riesling Spätlese // Ludes, Klüsserather Brüderschaft, Moselle, 1994

4-course menu 53

wine-pairing 33
seasonal alcohol-free pairing 25

*All our products come from sustainable cultivation.
We mainly work with regional and seasonal ingredients.
"Gersi" composts all our leftovers.*

¹wheat ²rye ³almond ⁴hazelnut ⁵mustard ⁶celery ⁷walnut ⁸soy

All prices include 7% VAT.



DINNER MENU

Sweet corn // mushroom and kale ragout, lemon mayonnaise, fried polenta, corn essence, popped corn kernels, wild herbs
Windspiel Pinot Noir // Tomislav Markovic, Baden, 2019

Pear & Beetroot // braised and poached pear and beetroot, creamy walnut and almond sauce^{3,7}, port wine and onion radicchio, fermented mustard seeds⁵, roasted chestnuts, parsnip chips, autumn herbs
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Greece, 2018

Corn bread // smoked lentil cream, mushrooms "al pastor", slightly spicy salsa, pickled onions, corn cracker, radishes
Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imerieti, Georgia, 2020

Eggplant // fried eggplant⁸, almond ricotta³, pepper sauce, fresh garden salad, sunflower seeds, fresh herbs
Vinel-O Blanco // Partida Creus, Tarragona, Spain, 2019

Carrot // slightly spicy coffee-adobo marinated carrot, black garlic glaze, carrot cream, pickled carrots, buckwheat, apple and rose hip dashi, coffee oil, amaranth
Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papagyriou, Greece, 2017

Mole // slightly spicy mole³, roasted and pickled seasonal pumpkin, baked potato, roasted mushrooms, fresh horseradish
Puszta Libre // Claus Preisinger, Burgenland, Austria, 2020

Vanilla ice cream // roasted pear, butterscotch hazelnut miso sauce⁴, almond crumble³
Pet Nat // Loimer, Langenlois, Austria, 2020

FREA cookie sandwich // FREA cookie^{1,3}, chocolate cake^{1,3}, coffee hazelnut and almond ice cream, cocoa nibs, chocolate ganache made from homemade chocolate, berry sauce
Riesling Spätlese // Ludes, Klüsserather Brüderschaft, Moselle, 1994

3-course menu 43

4-course menu 53

5-course menu 63

kid's menu (please ask our service) 17

¹wheat ²rye ³almond ⁴hazelnut ⁵mustard ⁶celery ⁷walnut ⁸soy

All prices include 7% VAT.



DRINK MENU

WATER

Still // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5
Sparkling // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5

SOFTS

Homemade kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 14
Regional organic apple juice // 0,25l	4
Regional organic apple beetroot juice // 0,25l	4
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

COFFEE & TEA

Espresso // single / double	2,5 / 3,5
Americano // 0,2l	3,5
Espresso Macchiato // handmade hazelnut milk ₂ , single / double	3 / 3,8
Hazelnut coffee // handmade hazelnut milk ₂ // 0,25l	4,5
Iced hazelnut latte // handmade hazelnut milk ₂ // 0,25l	5,5
Handmade hazelnut milk ₂ // 0,15l	4,5
Tee // Cup 0,25l / pot 0,5l	3 / 5

BEER

Pils // Quartiermeister, Wittichenau, 5,0% // 0,33l	3
Gelber Bär - Pils // Schoppe Bräu, Berlin, 5,2% // 0,33l	4
Red beer // Quartiermeister, Wittichenau, 5,2% // 0,33l	3,5
Grüner Bär - Pale Ale // Schoppe Bräu, Berlin, 5,6% // 0,33l	4,5
Blauer Bär - IPA // Schoppe Bräu, Berlin, 6,5% // 0,33l	4,5
Freibier // alcohol-free, Quartiermeister, Wittichenau // 0,33l	3,5
Pale Ale // alcohol-free, Schoppe Bräu, Berlin // 0,33l	3,5

₁ hazelnut

All prices include 19% VAT.



DRINKS

Mondino Spritz // bitter-sweet & juicy Mondino Aperitivo, Riesling Brut	10
Slow Sloe // sour & refreshing Leopold Sloe Gin, rhubarb, Aava Verjus, Jülg Crémant, homemade rose spray	13
Almond Garden // nutty & fruity Oel's 3 Gin, Walcher Amaretto, apple, soda	12
Purple Illusion // herbal & flowery The Illusionist Gin, Rovero White Vermouth, Aqua Monaco Herbal Tonic	13,5
Autumn Leaves // creamy & spicy Don R*** Rum, homemade cinnamon syrup, lemon, aquafaba	13
Smokey Vanilla // berry as f*** Kleiner Lord No4 Whiskey, Mondino Aperitivo, cassis liquor, homemade vanilla syrup	13
FREA Espresso Martini // roasted & energizing Owl's Vodka, homemade coffee liquor, espresso	12
MOCKTAILS – homemade	
Fruit mix with lemon & softs // 0,25l daily choices	all 7,5

For more classic cocktails please ask the service staff.

₁ hazelnut

All prices include 19% VAT.

WHITE WINE



Pinot Gris // Reibold, Palatinate, 2020	5	30
Riesling // Clemens Busch, Moselle, 2020	6	35
Sauvignon Blanc // Oliver Zeter, Palatinate, 2020	7	42
Chardonnay // Alois Lageder, South-Tirol, Italy, 2020	7	42
Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papargyriou, Greece, 2020	8	48
Vinel-o Blanco // Partida Creus, Tarragona, Spain, 2020	8	48
Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imerieti, Georgia, 2020	9	54
Löss Grüner Veltliner // Jurtschitsch, Kamptal, Austria, 2019		35
Naked White // Heinrich, Burgenland, Austria, 2020		35
Full of Rage Pinot Gris // Full, Rhinehessen, 2019		45
Welschriesling Freyheit // Heinrich, Burgenland, Austria, 2017		48
Welschriesling Elementum // Dürrnberg, Falkenstein, Austria, 2018		48
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, Austria, 2020		48
Chardonnay Leithaberg // Heinrich, Burgenland, Austria, 2014		48
Chardonnay Dos Argenté // David Large, Beaujolais, France, 2020		50
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Moselle, 2019		50
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2017		58
Lay Purus Riesling // Rita & Rudolf Trossen, Moselle, 2018		60
Grüner Veltliner Tradition // Dürrnberg, Falkenstein, Austria, 2017		70
Weißburgunder Leithaberg // Heinrich, Burgenland, Austria, 2015		70
Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Austria, 2018		75
Riesling Marienburg Fahrlay GG // Clemens Busch, Moselle, 2016		80

natural wine orange wine
All wines contain sulphites.

All prices include 19% VAT.



ROSE WINE

BOOM Rosé non Filtré // Schnaitman, Württemberg, 2018	6	35
ROB Rosé // Immich-Batterieberg, Moselle, 2020	6	35
Rosé vom Opok // Weingut Muster, Southern Styria, Austria, 2019	9	54
Der Sonne am nächsten // Collective Z, Palatinate, 2018		42

SPARKLING WINE

Pet Nat Muskateller & Veltliner // Loimer, Langenlois, Austria, 2020	6	35
Crémant // Jülg, Palatinate, 2019	7	40
Champagne Heri Hodie Premier Cru // Roger Coulon, Vrgigny, France, 2019	13	80
Pet Nat de Franck // Les Vins Pirouettes, Alsace, France, 2018		40
Pet Nat Rosé // Barth, Rheingau, 2018		50
Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Palatinate, 2017		58
Longitude Champagne // Larmandier-Bernier, Vertus, France		95

SWEET WINE





Riesling Fructus // Barth, Rheingau, 2019	5	30
Riesling Spätlese // Ludes, Klüsserather Bruderschaft, Moselle, 1994	8	48
	0,05l	0,375l
Scheurebe Auslese // Bassermann-Jordan, Rhineland-Palatinate, 2019	8	48
Zierfandler Eiswein // Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Austria, 2018	12	72


natural wine
All wines contain sulphites.

All prices include 19% VAT.



RED WINE

Naked Red // Heinrich, Burgenland, Austria, 2017	5	30
Pusztá Libre // Claus Preisinger, Burgenland, Austria, 2019 	6	35
Mar i Muntanya // l'Horizon, Roussillon, France, 2019 	7	42
Spektakel Dornfelder // Collective Z, Palatinate, 2018 	7	42
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Greece, 2018	8	48
Windspiel Pinot Noir // Tomislav Markovic, Baden, 2019	9	54
L'Esprit de l'Horizon // Domaine de l' Horizon, Roussillon, France, 2017	9	54
Gamayhameha // David Large, Beaujolais, France, 2020		38
Entdeckung der Langsamkeit // Château Montfin, Corbières, France, 2017		40
Swanti // La Vedetta Wines, Barbaresco, Italy, 2019		40
Mariage Spätburgunder // Carolin & Erik Riffel, Rheinhessen, 2015		42
Pas Pareil // Domaine Grand Guilhem, Corbière, France, 2018 		45
Merlot // Alois Lageder, Südtirol, Italy, 2014 & 2017		48
Edmond // Jean-Marie Chenivresse & Fils, Rhône, France, 2017		50
Collecció Syrah // Albet i Noya, Penedès, Spain, 2016		58
Pannobile // Heinrich, Burgenland, Austria, 2017		65
Gimmeldingen Spätburgunder // Christmann, Palatinate, 2015		65
Finca la Milana // Albet i Noya, Penedès, Spain, 2014		70
Luitmar // Philipp Kuhn, Palatinate, 2017		75
Pinot Noir Steinbuckel GG // Philipp Kuhn, Palatinate, 2015		95

 natural wine
All wines contain sulphites.

All prices include 19% VAT.