

UNSERE EMPFEHLUNG

4-Gang-Menü

Rote Bete

Leche de tigre, Seetang, Rocoto-Chili, Grapefruit, Shoyu 8,9

Fuorleggero, Rosato Frizzante IGT // Cinque Campi, Emilia Romagna, Italien, 2022

Kartoffel & Petersilie

Senf, Petersilienwurzel, Kaper, Bergamotte 5

Krahkuna // Baia's Wine, Imereti, Georgien, 2022

Gnocchi

Karotte, Beurre blanc mit Safran, Orange, Ingwer 1,8,9,13

Ried Grub // Birgit Eichinger, Kamptal DAC, Österreich, 2022

Sesam-Eis

Zitrusfrüchte, Kürbis, schwarze Zitrone, Sichuanpfeffer 8,11

Kalk & Kreide // Weingut Tement, Südsteiermark DAC, Österreich, 2022

WINTER MENÜ

Rote Bete

Leche de tigre, Seetang, Rocoto-Chili, Grapefruit, Shoyu 8,9

Kartoffel & Petersilie

Senf, Petersilienwurzel, Kaper, Bergamotte 5

Wirsing-Roulade

Austernpilz, Sauerkraut, Kastanie, Jus, Kümmel 6,13

Gnocchi

Karotte, Beurre blanc mit Safran, Orange, Ingwer 1,8,9,13

Tetela & Mole

Austernpilz, Adobo-Chili, Chicorée, Sultanine, Traubenmost 2,3

Pastinake & Birne

Mandel, Malz-“Schokolade”, Basilikum 1,3,9

Sesam-Eis

Zitrusfrüchte, Kürbis, schwarze Zitrone, Sichuanpfeffer 8,11

Bei all unseren Menüs servieren wir unser FREA-Brot und Butter, einen kleinen Gruß aus der Küche, ein Pre-Dessert und eine kleine Überraschung am Ende.

3-Gang-Menü	63	4-Gang-Menü	73	5-Gang-Menü	83
Weinbegleitung	33	Weinbegleitung	43	Weinbegleitung	53
Alkoholfreie Begl.	21	Alkoholfreie Begl.	26	Alkoholfreie Begl.	31

Kinder-Menü 20

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

1 Weizen 2 Cashew 3 Mandel 4 Haselnuss 5 Senf 6 Sellerie 7 Walnuss 8 Soja
9 Gluten 10 Koffein 11 Sesam 12 Erdnuss 13 Hafer

1 Weizen 2 Cashew 3 Mandel 4 Haselnuss 5 Senf 6 Sellerie 7 Walnuss 8 Soja
9 Gluten 10 Koffein 11 Sesam 12 Erdnuss 13 Hafer

APÉRITIF

Cattivo Spritz // bitter, süß & saftig Super Cattivo Aperitivo, Prosecco, Soda	12
Ode Spritz // krautig & zitrusartig Ode Lemon, hausgemachter Rosmarin-Sirup, Prosecco, Soda	12
Spritz de Cassis // fruchtig & erfrischend Cassis-Likör, Prosecco, Soda	12

MOCKTAILS

Herbalist // kräuterig & frisch Holunderbeerensaft, Kräuter-Tonic, Salbei-Sirup	8,5
Grape Hibiscus // blumig und fruchtig Traube, Hibiskus, Zitrone, Pflaumensirup, Thymian	8,5
Apple Dill Sour // frisch und zitronig Apfel, Zitrone, Zucker, Aquafaba, Dill	10

DIGESTIF

Grappa Barbera, Grappa Moscato // 2cl	5
Obstbrand, Kirschlikör, Calvados // 2cl	5
Cognac V.S 3 ans, Kräuterlikör, Cassislikör // 2cl	5
Bas Armagnac V.S.O.P Croix du Rey // 2cl	9

COCKTAILS

CLASSICS

Negroni // bitter & süß 5 Continents Gin, Roter Wermut, Mondino, Angostura	12
Whiskey Sour // sauer & frisch Rye Whiskey, Zitrone, Zuckersirup, Aquafaba	12
Gimlet // zitrusartig 5 Continents Gin, hausgemachter Limetten Cordial, Limettensaft	12
Vodka Martini // süffig Owl Vodka, trockener Wermut	12
Manhattan // stark Rye Whiskey, trockener Wermut, süßer Wermut, Angostura	12
Espresso Martini // süß & cremig Owl Vodka, Espresso, Zuckersirup	13

SIGNATURE

Ginger Sour // frisch und würzig Rye Whiskey, Zitrone, Ingwersirup, Zimt, Aquafaba	14
Pear Almond Sour // fruchtig & erfrischend 5 Continents Gin, Amaretto, Birne, Zitrone, Zucker, Aquafaba	14
Plum Old Fashion // rauchig & trocken Whiskey mit Pflaume, Ahornsirup, Angostura	14
Spicy Margarita // sauer & scharf Tequila, Triple Sec, Agavensirup, Karotte, Apfel, Limette, Chili	16

GETRÄNKEKARTE

WASSER

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

SOFTS

Hausgemachter Kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 14
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

SÄFTE

Regionaler Apfelsaft // 0,25l	4
Orange, Rhabarber, Trauben oder Johannisbeeren // 0,25l	4

BIER

Edelpils Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7% // 0,33l	4
EdelHell // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0% // 0,33l	4
Alkoholfrei // Lammsbräu, Neumarkt // 0,33l	3,5

KAFFEE & TEE

Espresso // einfach / doppelt	2,5 / 3,5
Espresso Macchiato // einfach / doppelt	3,5 / 4
Americano // 0,25l	3,5
Cappuccino // 0,25l	4
Kännchen Tee // 0,5l	5
Matcha Latte // 0,25l	5

OUR RECOMMENDATION

4-Course Menu

Beetroot

Leche de tigre, seaweed, Rocoto chili, grapefruit, shoyu 8,9

Fuorleggero, Rosato Frizzante IGT // Cinque Campi, Emilia Romagna, Italy, 2022

Potato & parsley

Mustard, parsley roots, caper, bergamot 5

Krahkuna // Baia's Wine, Imereti, Georgia, 2022

Gnocchi

Carrot, saffron beurre blanc, orange, ginger 1,8,9,13

Ried Grub // Birgit Eichinger, Kamptal DAC, Austria, 2022

Sesame ice cream

Citrus fruits, pumpkin, black lemon, sichuan pepper 8,11

Kalk & Kreide // Weingut Tement, Südsteiermark DAC, Austria, 2022

WINTER MENU

Beetroot

Leche de tigre, seaweed, Rocoto chili, grapefruit, shoyu 8,9

Potato & parsley

Mustard, parsley root, caper, bergamot 5

Cabbage roulade

Oyster mushroom, sauerkraut, chestnut, jus, cumin 6,13

Gnocchi

Carrot, saffron beurre blanc, orange, ginger 1,8,9,13

Tetela & Mole

Oyster mushroom, Adobo chili, chicory, sultana, grape must 2,3

Parsnip & pear

Almond, malt "chocolate", basil 1,3,9

Sesame ice cream

Citrus fruits, pumpkin, black lemon, sichuan pepper 8,11

With every menu we serve our FREA bread and butter, a small greeting from the kitchen, a pre-dessert and a little surprise at the end.

3 course menu 63

wine pairing 33

alc-free pairing 21

4 course menu 73

wine pairing 43

alc-free pairing 26

5 course menu 83

wine pairing 53

alc-free pairing 31

Kids' menu 20

All prices include 19% VAT.

1 wheat 2 cashew 3 almond 4 hazelnut 5 mustard 6 celery 7 walnut 8 soy 9 gluten
10 caffeine 11sesame 12 peanuts 13 oat

1 wheat 2 cashew 3 almond 4 hazelnut 5 mustard 6 celery 7 walnut 8 soy 9 gluten
10 caffeine 11sesame 12 peanuts 13 oat

APÉRITIF

Cattivo Spritz // bitter-sweet & juicy Super Cattivo Aperitivo, prosecco, soda water	12
Ode Spritz // herbal & citrusy Ode lemon, homemade rosemary syrup, prosecco, soda water	12
Spritz de cassis // fruity & refreshing Cassis liqueur, prosecco, soda water	12

MOCKTAILS

Herbalist // herbal & fresh Elderberry juice, herbal tonic, sage syrup	8,5
Grape Hibiscus // floral & fruity Grape, hibiscus, lemon, plum syrup, thyme	8,5
Apple Dill Sour // fresh & citrusy Apple, lemon, sugar, aquafaba, dill	10

DIGESTIVE

Grappa Barbera, Grappa Moscato // 2cl	5
Fruit brandy, cherry liqueur // 2cl	5
Cognac V.S 3 ans, Calvados // 2cl	5
Herbal liqueur, cassis liqueur // 2cl	5
Bas Armagnac V.S.O.P Croix du Rey // 2cl	9

All prices include 19% VAT.

COCKTAILS

CLASSICS

Negroni // bitter & sweet 5 Continents gin, red vermouth, Mondino, Angostura	12
Whiskey Sour // sour & fresh Rye whiskey, lemon, simple syrup, aquafaba	12
Gimlet // citrusy 5 Continents gin, homemade lime cordial, fresh lime juice	12
Vodka Martini // boozy Owl vodka, dry vermouth	12
Manhattan // bold Rye whiskey, dry vermouth, sweet vermouth, Angostura	12
Espresso Martini // sweet & creamy Owl vodka, espresso, simple syrup	13

SIGNATURE

Ginger Sour // fresh and spicy Rye whiskey, lemon, ginger syrup, cinnamon, aquafaba	14
Pear almond Sour // fruity & refreshing 5 Continents gin, amaretto, pear, lemon, sugar, aquafaba	14
Plum Old Fashion // smokey & dry Plum infused whiskey, maple syrup, Angostura	14
Spicy Margarita // sour & spicy Tequila, triple sec, agave syrup, carrot, apple, lime, chili	16

All prices include 19% VAT.

DRINK MENU

WATER

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

SOFTS

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

JUICE

Regional apple, orange, grape // 0,25l	4
Rhubarb or black currant // 0,25l	4

BEER

Pilsner Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7% // 0,33l	4
Light beer // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0% // 0,33l	4
Alkoholfrei // alcohol-free, Lammsbräu, Neumarkt // 0,33l	3,5

COFFEE & TEA

Espresso // single / double	2,5 / 3,5
Espresso Macchiato // single / double	3,5 / 4
Americano // 0,25l	3,5
Cappuccino // 0,25l	4
Pot of tea // 0,5l	5
Matcha latte // 0,25l	5