

Speisekarte



Starter

Spitzkohl Suppe mit Kümmel & Speck **6,90€**

Gurkenschiffchen mit Baba Ghanoush & orientalischem Perl- Couscous **13,90€**

Lachstatar mit Guacamole, Meerrettichfrischkäse & Brot **16,90€**

Rinder carpaccio mit frittiertem Rucola, Kirschtomaten & Grana Padano **16,50€**

Sardinen mit Olivenöl, Zitrone & Brot, in der Dose serviert **9,50€**

„Surf & turf“ Jause mit Pfefferbrett- Speck, Iberico Salami, Butter & Kräutergarnelen **14,90€**

Main

Szegediner Gulasch mit Sauerkraut, Schmand, Gewürzgurken & hausgemachte Serviettenknödel **15,90€**

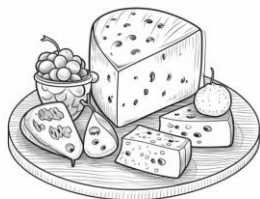
Cesar Salat Romanasalat, Kirschtomaten, Croutons, Grana Padano/ Speck oder Huhn **13,90€/15€ /17,00€**

Pasta Salsiccia mit scharfer italienischer Bratwurst & Tomaten Sugo **16,90€**

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Creme fraiche, Speck & Zwiebeln **13,90€**

Asia Bowl mit Glasnudeln, Edamame, Mango, Kokos- Kürbis, Avocado, Spinat, & Thai- Mayo
mit Sashimi **21,00€ ohne Sashimi 15,90€**

Rinderhüftsteak mit Süßkartoffel- Pommes & Tomatenbutter **31,50€**



Kleine Auswahl:

Käseteller mit Brot 16,50€
Schinkenteller mit Brot 16,50€
Gem. Teller mit Oliven & Brot 28,00€

Sweets

Chocolate – Peanut butter - Cake mit Marillensorbet **9,50€**

Key- lime- pie / San Sebastian Cheesecake je **6,50€**

Kugel Eis HaseInuss 2,50€ **Marillensorbet 2,50€** **Pistazie 3,00€**

Frühstück



Frischer Orangensaft Mimosa

5,50€ 0,2l
8,00€ 0,2l

Petit- dejeuner

Croissant, Haselnusscreme o. Konfitüre

5,50 / 4,50€

Protein Sandwich

mit Rührei, Guacamole
karamellisierten Zwiebeln & Hühnchen

12,50€ Vegie
15,50€

Croque Monsieur frex

Brot, Gruyère, Bacon, Spiegelei & Schnittlauch

10,00€

Ayurveda Schnitte

mit Baba- Ganoush, orientalischen Couscous mit
Kreuzkümmel, Tomate, Gurke & ein Spiegelei

10,90€

frex Benedict

Brot, Lachs, pochiertes Ei, Avocado, Hollandaise

14,00€

Croque Caprese

mit Knoblauchbrot, Burrata,
gebratenen Kirschtomaten, Zwiebeln & Pesto

13,00€



Kleine Auswahl:

Käseteller mit Brot 16,50€
Schinkenteller mit Brot 16,50€
Gem. Teller mit Oliven & Brot 28,00€

Pancakes gemacht

Milka- Nuss- Creme
oder Ahornsirup dazu Früchte

11,90€

Die Gute Vorsatz Bowl

mit Avocado, Spinat mit Himbeerdressing, Edamame, Eiweiss
Tomaten & Thai- Chili

10,90€

Vital Bowl

mit Joghurt, Granola, frischen Früchten, Leinsamen

9,50€

2 Rühreier / Spiegeleier

mit Speck

und Kirschtomaten

5,00€

6,50€

Brotkorb 4,00.- Scheibe Brot 1.50.- Croissant 3,00.-

Butter 1,50.- Honig 2,50.- Haselnusscreme 2,50.-

Guacamole 4,00.- Käse 3,00.-

Parmaschinken 6,50.- Bacon 3,00.- Käse 4,50.-



2er Etagere (ab 2 Personen & mehr)

belegt mit feinem Aufschnitt, gravé Lachs,
edlem Käse, Shrimp- Cocktail, Guacamole,
verschieden Dips, Konfitüre, Butter und Brot
p. P. 14,90€



Menu



Starter

Pointed cabbage soup with caraway & bacon **6.90€**

Cucumber boat with baba ghanoush & oriental pearl couscous **13.90€**

Salmon tartare with guacamole, horseradish cream cheese & bread **16.90€**

Beef carpaccio with fried arugula, cherry tomatoes & Grana Padano **16.50€**

Sardines with olive oil, lemon & bread, served in a tin **9.50€**

"Surf & turf" snack with pepper board bacon, Iberico salami, butter & herb shrimp **13.90€**

Main

Szeged goulash with sauerkraut, sour cream, pickles & homemade napkin dumplings **15.90€**

Caesar salad with romaine, cherry tomatoes, croutons, Grana Padano/ bacon or chicken **13.90€/15€/17.90€**

Pasta salsiccia with spicy Italian sausage & tomato sauce **16.90€**

Flammkuchen "Alsatian style" with crème fraîche, bacon & onions **13.90€**

Asia bowl with glass noodles, edamame, mango, coconut pumpkin, avocado, spinach & Thai mayo with sashimi **21.00€**
without sashimi **15.90€**

Beef hip steak with sweet potato fries & tomato butter **31.50€**

Sweets

Chocolate – Peanut butter - Cake with apricot sorbet **9.50€**

Key-lime- pie / San Sebastian Cheesecake each **6.50€**

Scoop ice cream: **Hazelnut** 2.50€, **Apricot sorbet** 2.50€, **Pistachio** 3.00€



Breakfast / Brunch

Fresh orange juice
Mimosa

5,50€ 0,2l
8,00€ 0,2l

Petit-déjeuner: Croissant with butter, hazelnut cream, or jam

4,50 / 5,50€

Protein sandwich with scrambled eggs, guacamole, caramelized onions & chicken

12,50€ Veggie
15,50€

Croque Monsieur frex: Toasted bread, Gruyère, bacon, fried egg & chives

14,00€

Frex Benedict: Toasted bread with salmon, poached egg, Avocado- Hollandaise

Croque Caprese Garlic-rubbed toasted bread with creamy burrata,
pan-seared cherry tomatoes, caramelized onions & basil pesto

15,00€

Ayurveda bread

with Baba- Ghanoush, oriental couscous with
cumin, tomato, cucumber & ein fried egg

14,00€

10,90€



Small Selection:

Cheese platter with bread €16.50
Cured meat platter with bread €16.50
Combined platter with olives & bread €28.00

Good intention Bowl

Avocado, spinach with raspberry dressing, edamame, tomatoes, sesame, thai- chilli & eggwhite 10,90€

Pancakes and maple sirup or hazelnut creme

11,90€

Vital Bowl

with yoghurt, granola, fresh fruits & flaxseed

10,50€

2 scrambled eggs / fried eggs

5,00€

with **bacon & cherry tomatoes**

6,50€

Bread basket €4.00, **slice of bread** €1.50, **croissant** €3.00, **pretzel** €1.50, **butter** €1.50, **honey** €2.50, **hazelnut cream** €2.50, **fried egg** €2,50 **guacamole** €4.00, **feta cheese** €3.00, **Parma ham** €6.50, **bacon** €3.00, **cheese** €4.50,



Two-Tiered Platter

(for 2 people & more)

filled with fine spreads, gravlax salmon,
premium cheese, shrimp cocktail, guacamole,
various dips, jam & butter,
and bread

€14.90 per person/from 2 Person

According to the allergen card, please ask our service staff!

We accept cards from 10€

Getränke



Soft-Kaffee-Tee-Spritz & Spass

Soft

Schorlen Maracuja/ Johannes/ Apfel/ Rhabarber/ Holla	4,50€ 0,4l
Cola/ Fanta	3,80€ 0,2l
Spezi	4,80€ 0,5l
Säfte//NektarApfel// Maracuja/ Johannes/ Rhabarber	3,80€ 0,2l
Tafelwasser	6,50€ 1l
Wasser Perlend St.Leonhard	8,50€ 1l
Wasser Still St. Leonhard	8,50€ 1l

Kaffee

Espresso	3,00€
Espresso Doppio	4,50€
Espresso Coretto	6,50€
Cappuccino	4,00€
Flat White	5,20€
Latte Macchiato	4,50€
Eis Latte Macchiato	4,80€
Milchkaffee	4,90€
Kaffee Crema	4,00€/ gross 5,50€
Chai latte	5,00€
Heiße Schokolade	4,90€
Heiße Ingwer Zitrone	5,50€

Tee

Früchte/ Grüne/ Bergkräuter/ Kamille/ Minze/ Earl Gray/ Darjeeling/ Masala Chai/ Ayurveda Herb & Ginger	4,50€
---	-------

Spritz & Spass

Ananas Spritz/ Ananaspüree/ Vodka/ roter Pfeffer /Prosecco/ Soda	9,00€
frex Spritz Basilikum/ Ingwer/ Gin/ Prosecco/ Soda/ Limette	9,50€
Campari Spritz/ Aperol Spritz	7,50€
Sarti Spritz/Lillet Wildberry Spritz	7,50€
Hugo/ Limoncello Spritz	7,50€
Weltraumspezi Averna 6cl & Fanta	9,50€

Spritz-Aperitif-/Weine-Bier

Apero

Negroni Campari/ Gin/ Martini	12,00€
Marellini Prosecco/ mit Pfirsichsorbet	10,50€
Espresso Martini Vodka/ Kahlúa/ Espresso	9,50€
Longdrinks	11,00€

Bubbles

Brut Dargent Sekt Rosé		42,00€ 0,75l
Crémant de Limoux	8,00€ 0,1l	45,00€ 0,75l
Crémant de Limoux Rosé	8,00€ 0,1l	45,00€ 0,75l

Wine

White

Weissburgunder&chardonnay Boxheimer Hof	8,70€ 0,2l	32,00€ 0,75l
Chardonnay Boxheimerhof/ Rheinhessen	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l
Sauvingnon Blanc Boxheimerhof/ Rheinhessen	11,00€ 0,2l	41,00€ 0,75l
Weissburgunder Boxheimerhof/ Rheinhessen	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l
Graubugunder (barrique) Boxheimerhof/ Rheinhessen	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l
Riesling „feinherb“ Boxheimerhof Rheinhessen	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l
FÜR FLASCHENWEINE/CHAMPAGNER: FOR WINE-OR CHAPAGNE-BOTTLE		
Rosè		
Maremma Toscana Rosato Bio Cuveé	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l

Red

Dornfelder Réserve Boxheimerhof/ Rheinhessen	11,00€ 0,2l	40,00€ 0,75l
Primitivo di Manduria	11,00€ 0,2l	40,00€ 0,75l

Bier

Helles vom Fass Tergernseer	4,90€ 0,5l
Helles alk.frei Paulaner	4,90€ 0,5l
Paulaner Weissbier hell/ dunkel/ alk.frei	5,10€ 0,5l
Noam Premium Bier aus München	6,00€ 0,34l
Radler	4,90€ 0,5l



Offene Weine

Specials

Boxheimerhof Weißburgunder Rheinhessen

Frisch und fruchtbetont mit Aromen von Apfel, Birne und einer leichten Zitrusnote.
Elegant und gut ausbalanciert.

// Passt zu: Vorspeisen, Fisch, Sommer-Salate

Fresh and fruit-forward with aromas of apple, pear and a hint of citrus. Elegant and well-balanced.

Boxheimerhof Weißburgunder Chardonnay Cuvée Rheinhessen

Harmonie aus Weißburgunder und Chardonnay – cremig, mit Anklängen von gelben Früchten und zarter Frische.

// Passt zu: Pasta mit weißer Sauce, Geflügel, Grillgemüse

Harmonious blend of Pinot Blanc and Chardonnay – creamy, with notes of yellow fruits and delicate freshness.

Boxheimerhof Chardonnay Rheinhessen

Ausdrucksstarker Chardonnay mit Aromen von reifem Apfel, Vanille und einer sanften Butternote.

// Passt zu: Gebratenem Fisch, Hähnchen, Risotto

Expressive Chardonnay with aromas of ripe apple, vanilla and a gentle buttery note.

Boxheimerhof Sauvignon Blanc Rheinhessen

Belebend und aromatisch – Duft nach Stachelbeere, Zitrus und frischen Kräutern.

// Passt zu: Meeresfrüchten, Ziegenkäse, asiatischen Gerichten

Vibrant and aromatic – scents of gooseberry, citrus and fresh herbs.

Boxheimerhof Grauburgunder Rheinhessen

Vollmundig und würzig mit Noten von reifer Birne, Mandel und einer dezenten Rauchnote.

// Passt zu: Deftigen Vorspeisen, Schweinefleisch, Pilzgerichten

Full-bodied and spicy with notes of ripe pear, almond and a subtle smoky hint.

Boxheimerhof Riesling Feinherb Rheinhessen

Fruchtig-ausgewogener Riesling mit Aromen von Pfirsich, Apfel und einer milden, belebenden Säure.

// Passt zu: Leicht gewürzten Speisen, Geflügel, asiatischer Küche

Fruity and balanced Riesling with aromas of peach, apple and a mild, refreshing acidity.

Kuchen Sa und So zwischen 12-16.30 Uhr

Stück Kuchen 4,50€

Kaffee/Capuccino+Kuchen 7,20€

Kuchen+Cremant 0,1l blanc/ rose 9,90€

Kuchen+Espresso Martini 12,90€

Karaoke demnächst!!!

Muttertagsbrunch 10.05.2026 10-17.00 Uhr

Halloween 31.10 ab 17.00 Uhr

Feiern im Frex:

Für Geburtstage oder Firmenevents
einfach nachfragen!