

Speisekarte



Starter

Spitzkohl Suppe mit Kümmel & Speck 6,90€

Saté Spieße vom Huhn mit Erdnussdip 3Stk. oder 6Stk. 8,90€/ 14,90€

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

Tunfisch Tatar mit Guacamole, Meerrettichfrischkäse & Brot 17,90€

Rindercarpaccio mit frittiertem Rucola, Kirschtomaten & Grana Padano 16,50€

Sardinen mit Olivenöl, Zitrone & Brot, in der Dose serviert 9,90€

„Surf & turf“ Jause mit geräuchertem Bauch, Iberico Salami, Butter & Kräutergarnelen 15,90€

Main

Szegediner Gulasch mit Sauerkraut, Schmand, Gewürzgurken & hausgemachte Serviettenknödel 17,90€

Cesar Salat Romanasalat/Kirschtomaten/Croutons/Grana Padano/Speck oder 2Saté vom Huhn 13,90€/16,90€ /20,90€

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, Rote Beete, Avocado, Spinat, & Thai- Mayo
mit Sashimi von Tuna 21,90€ ohne Sashimi 15,90€

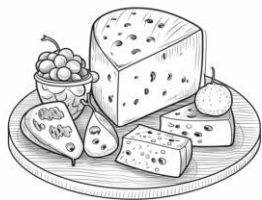
Rinderhüftsteak (230-250g) mit Pommes & Sauce Béarnaise 31,50€

Sweets

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

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

Kugel Eis Haselnuss 2,50€ Marillensorbet 2,50€ Vanille mit Kürbisöl 3,00€



Kleine Auswahl:

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



Sides:

Pommes 4,90€
Süßkartoffelpommes 6,90€
Beilagen Salat :4,90€
Kl.Caesar Salat 8,90€
Trüffelmayo 4,50€

Frühstück



Frischer Orangensaft 5,50€ 0,2l
Mimosa Prosecco & Orangensaft 8,90€ 0,2l

Protein Sandwich
mit Rührei, Guacamole 12,50€ Vegie
karamellisierten Zwiebeln & Hühnchen 15,50€

Croque Monsieur frex
Brot, Gruyère, Bacon, Spiegelei & Schnittlauch 12,00€

Ayurveda Schnitte
mit Baba- Ganoush, orientalischen Couscous mit 13,90€
Kreuzkümmel, Tomate, Gurke & ein Spiegelei

frex Benedict
Brot, Lachs, pochiertes Ei, Avocado, Hollandaise 14,90€

Croque Caprese
mit Knoblauchbrot, Burrata,
gebratenen Kirschtomaten, Zwiebeln & Pesto 14,90€



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€

Vital Bowl 10,50€
mit Joghurt, Granola, frischen Früchten, Leinsamen
& Dattelsirup

2 Rühreier / Spiegeleier 5,90€
mit Speck 7,50€
und Kirschtomaten

Brotkorb 4,00.- **Scheibe Brot** 1,50.-
Butter 1,50.- **Honig** 2,50.- **Haselnusscreme** 2,50.-
Guacamole 5,50.-
Rohschinken 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€

Chicken Saté 3 or 6 pc with peanutbutter dip 8,90€/14,90€

Cucumber boat with baba ghanoush & oriental pearl couscous 13.90€

Tuna tartare with guacamole, horseradish cream cheese & bread 17.90€

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

Sardines with olive oil, lemon & bread, served in a tin 9.90€

"Surf & turf" snack with bacon, Iberico salami, butter & herb shrimp 15.90€

Main

Szeged goulash with sauerkraut, sour cream, pickles & homemade napkin dumplings 17.90€

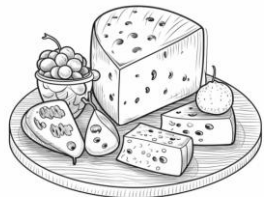
Caesar salad with romaine, cherry tomatoes, croutons, Grana Padano/ bacon or chicken saté 2pc 13.90€/16,90€/20.90€

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, beet root, avocado, spinach & Thai mayo with sashimi from tuna 21.90€ without sashimi 15.90€

Beef hip steak(230-250g) with fries & sauce bernaïse 31.50€



Small Selection:

Cheese platter with bread €16.50

Cured meat platter with bread €16.50

Combined platter with olives & bread €28.00

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€, vanilla+Pumpkinoel 3.00€



Sides:

Fries 4,90€

Sweet potato fries 6,90€

Small side salad 4,90€

Small Caesar salad 8,90€

Truffle mayonnaise 4,50€



Breakfast / Brunch

Fresh orange juice
Mimosa

5,50€ 0,2l
8,9€ 0,2l

Protein sandwich with scrambled eggs, guacamole, caramelized onions & chicken 12,50€ Veggie 15,50€

Croque Monsieur frex: Toasted bread, Gruyère, bacon, fried egg & chives 12,00€

Frex Benedict: Toasted bread with salmon, poached egg, Avocado-Hollandaise 14,90€

Croque Caprese Garlic-rubbed toasted bread with creamy burrata, pan-seared cherry tomatoes, onions & basil pesto 14,90€

Ayurveda bread

with Baba- Ghanoush, oriental couscous with cumin, tomato, cucumber & ein fried egg 13,90€

Small Selection:

Cheese platter with bread €16.50

Cured meat platter with bread €16.50

Combined platter with olives & bread €28.00



Pancakes and maple sirup or hazelnut creme 11,90€

Vital Bowl
with yoghurt, granola, fresh fruits & flaxseed 10,50€

2 scrambled eggs / fried eggs 5,90€

with **bacon & cherry tomatoes** 7,50€

Bread basket €4.00, **slice of bread** €1.50, **butter** €1.50, **honey** €2.50, **hazelnut cream** €2.50, **fried egg** €3,00, **guacamole** €5,50, **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

Spritz-Aperitif-/Weine-Bier

Soft

Schorlen Maracuja/ Johannes/ Apfel/ Rhabarber/ Holla	4,50€ 0,4l
Cola/ Fanta	3,80€ 0,2l
Spezi	4,80€ 0,5l
Säfte//Nektar Apfel// 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 Avera 6cl & Fanta	9,50€

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!**