



Kleine Auswahl:

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

Frühstück



Frischer Orangensaft	5,50€ 0,2l		
Mimosa	8,00€ 0,2l		
2/ 3 heiße Weiße	8,50 / 11,00€		
Weißwürste, süßer Senf und 1 Breze			
Petit- déjeuner	4,50 / 5,50€		
Croissant mit Butter, Haselnusscreme o. Konfitüre			
Petit- déjeuner frex	16,50€		
Croissant mit Roastbeef, Schnittlauchmayo, Rucola & Grana Padano			
Protein Burger:	12,50€ Veggie		
Burger Buns mit Rührei, Guacamole	15,50€		
karamellisierten Zwiebeln & Hühnchen			
Croque Monsieur frex	14,00€		
Geröstetes Brot, Gruyère, Bacon, Spiegelei & Schnittlauch			
Croque S	10,00€ Vegan		
Geröstetes Brot, Shakshuka, wahlweise Feta o. Spiegelei	12,50€		
frex Benedict			
Geröstetes Brot, Guacamole,	15,00€		
pochiertes Ei, Sauce Hollandaise,	18,50€ Serrano		
wahlweise Lachs o. Serrano Chips	18,00€ Lachs		
		Chia Pudding	10,50€
		mit Blaubeersauce, Kokos, Minze & Beeren	
		Joghurt vegan oder nicht	7,00€
		mit Beeren, Leinsamen, Minze & Dattelsirup	9,00€
		Bircher Müsli	7,00€
		mit Birnen Datteln & Walnüssen	
		2 Rühreier / Spiegeleier	5,00€
		mit Feta Käse	6,50€
		Thymian u. Rosmarin	
		mit Pilzen,	6,50€
		Zwiebeln u. Schnittlauch	
		mit Speck,	6,50€
		Kirschtomaten	
		Brotkorb 4,00.- Scheibe Brot 1.50.- Croissant 3,00.- Breze 1,50.-	
		Butter 1,50.- Honig 2,50.- Haselnusscreme 2,50.- Guacamole 4,00.- Feta Käse 3,00.-	
		Parmaschinken 6,50.- Serrano Schinken 5,50.- Bacon 3,00.- Käse 4,50.-	
		Kugel Eis 2,50.-	

Nach der Allergenekarte, fragt ihr bitte unser Servicepersonal!

**Snacken zum Vino :**

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

Speisekarte



Vorspeisen

Maronensüppchen mit Zimtgarnele	11 €
Roastbeef mit Sauce Remoulade & fries	18,90€
Tatar di Bra Kalbstatar mit Butter & Brot ...auch als Hauptgang	100g/150g 18,00/ 24,00€
Lachstatar mit Guacamole & Brot	16,50€

Pasta

Lasagne di Angelo vom Rind	16,00€
Steinpilz Tortellini mit Salbeibutter	22,00€
Caramelle gefüllt mit Radicchio & Speck	19,90€

Salat

Orientalischer Salat mit gebackenem Curry- Hühnchen, Minze, Koriander, Petersilie und Mango Dressing	19,50€
---	--------

Hauptspeisen

Artischocken Risotto mit Kaisergranat & Parmesanchip	22,50€
Blumenkohl gebacken in glutenfreier Panade, mit Shakshuka & veganem Joghurt- Minz- Dip	15,50€
Wildgulasch mit Pasta & Preiselbeeren	23,50€
Burger & fries Rindfleisch, oder Hühnchen, mit Speck & Gruyère, wahlweise mit Trüffelmayonnaise	17,90€ 19,90€
Kalbsschnitzel mit Pommes o. Salat	23,00€
Buttermakrele im Pergament gegart & serviert, mit buntem Gemüse	24,00€
Boeuf a la Mode Schmorbraten in Rotweinsöße & Serviettenknödel	23,90€

Kartoffelgratin 5,50/ Brotkorb 4,00/ Süßkartoffelpommes 6,90
Gemüseragout 4,50 / Pommes 4,90/ Salat 4,70/ Trüffelmayo 2,50

Dessert

Schokoladen Fudge mit Marillen Sorbet	9,50€
Key- Lime- Pie Limetten Tarte mit Baiser	6,50€



Menu



Starters

Chestnuts soup
with cinnamon prawns 11 €

Roast beef
with remoulade sauce & fries 18,90€

Tartare di Bra
Veal tartare with bread & butter
...also available as a main course 18,00/ 24,00€

Salmon tartare
with guacamole & bread 16,50€

Pasta

Lasagne di Angelo
Beef Lasagna 16,00€

Porcini mushrooms Pasta
with sage butter 22,00€

Caramelle
filled with radicchio & bacon 19,50€

Salad

Oriental salad
with fried curry- chicken, mango- dressing,
parsley, mint & coriander 19,50€

Main

Artichoke risotto
with norway lobster & Parmesanchip 22,50€

Baked cauliflower
with shakshuka & minzdip 15,50€
...also available as a main course

Venison goulash
with pasta & cranberries 23,50€

Burger with fries
with veal & beef, optionally with
gruyère, or grogonzola sauce 17,90€
or 19,90€
Truffle mayo

Veal schnitzel
in croissant breading fries or salad 23,00€

Buttermarkle in parchment paper
& served with colorful vegetables 24,00€

Boeuf a la Mode
braise with bread dumpling 23,90€
and:
vegetable ragout 4,50/ sweet potao fries 6,90/
fries 4,90/ salad 4,50/ truffle mayo 3,50/ bread basket 4,00

Dessert

Chocolate fudge
with apricot sorbet 9,50€
Key- lime- pie with meringue 6,50€



Breakfast / Brunch

<i>Fresh orange juice</i>	5,50€ 0,2l	Chia Pudding with blueberry sauce, coconut, mint & berries	10,50€
Mimosa	8,00€ 0,2l	Cream Yogurt , vegan or not, with fruit salad, flaxseed, mint & date syrup	7,00€
2/3 hot white sausages , sweet mustard, and 1 pretzel	8,50 / 11,00€	Bircher muesli with pears, dates & walnuts	9,00€ V
Petit-déjeuner : Croissant with butter, hazelnut cream, or jam	4,50 / 5,50€	2 scrambled eggs / fried eggs	7,00€
Petit-déjeuner frex : Croissant with roast beef, tartar sauce, arugula & Grana Padano	16,50€	with feta cheese, thyme & rosemary ,	6,50€
Protein Burger : Burger buns with scrambled eggs, guacamole, caramelized onions & chicken	12,50€ Veggie 15,50€	with mushrooms, onions & chives ,	6,50€
Croque Monsieur frex : Toasted bread, Gruyère, bacon, fried egg & chives	14,00€	with bacon & cherry tomatoes	6,50€
Croque S : Toasted bread, shakshuka, optionally with feta or fried egg	10,00€ Vegan 12,50€	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, Serrano ham €5.50, bacon €3.00, cheese €4.50, scoop of ice cream €2.50.	
Frex Benedict : Toasted bread, guacamole, poached egg, Hollandaise sauce, optionally with salmon or Serrano chips	15,00€ 18,50€ Serrano 18,00€ Lachs	According to the allergen card, please ask our service staff!	

We accept cards from 10€

"Please note that tips are not included, and your generosity is greatly appreciated!"

frex – Mariannenstr. 3 – 80538 München/ Lehel – www.frex-munich.de – instagram @frex.munich

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 Maracuja/ Johannes/ Apfel/ Rhabarber	3,80€ 0,2l
Tafelwasser	6,50€ 0,75l
Wasser Perlend Aqua Monaco	8,50€ 0,75l
Wasser Still Aqua Monaco	8,50€ 0,75l

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

frex Spritz Basilikum/ Ingwer/ Gin	11,50€
Campari Spritz	9,00€
Aperol Spritz	9,00€
Hugo	9,00€
Weltraumspezi Averna Fanta	9,50€

Spritz/Aperitif/Wine/Bier

Apero

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

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

Robert Weil Riesling Rheingau	12,00€ 0,2l	42,00€ 0,75l
Chardonnay Boxheimerhof/ Rheinhessen	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l
Sauvignon Blanc Boxheimerhof/ Rheinhessen	11,00€ 0,2l	41,00€ 0,75l
Weissburgunder Boxheimerhof/ Rheinhessen	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l
Graubugunder Boxheimerhof/ Rheinhess	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l

Rosé

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



Getränke

White wine Bottles

0,75 / 1,5 / 3L

Fass 4 Grüner Veltliner	55 / 115€ 285€
Lafóa Chardonnay	64 / 132€
Lafóa Sauvignon Blanc	68€
Vorberg Pino blanc	70 / 145€
Robert Weil Klosterberg	65€
Salzl Chardonnay Seewinkelhof	69€
Schneider Grauburgunder	45€
Robert Weil Rheingau	40€
Vermentino Bio	38€
Kaitui Schneider Sauvignon Blanc	46€ 95€
Markus Molitor Weissburgunder	45€

Rosé wine Bottles

Whispering Angel Rosè	55 / 110 / 210€
Maremma Toscana Rosato Bio Cuveé	38€

Red wine Bottles

Primitivo di Manduria UNO	40€
Black Print Schneider Cuveé	49€
Amarone Tommasi 2019	85€
Amarone Bolla 2018	68€
Chateaufneuf du Pape Chateau Mont- Redon 2019	98€
Giacosa Fratelli Barolo Scarrone Riserva 2013	98€

Champagne Bottles

0,75 / 1,5 / 3L

Piper- Heidsieck Cuvée Brut	85€
Taittinger brut	99€
Ruinart Blanc de Blancs	175 / 360 / 950€
Ruinart Rosè	175 / 360 / 950€
Ruinart R de Ruinart	730€
Dom Pérignon 2013	299€
Roederer Christal	399€
Krug Grande Cuvée 171	399€

Bottles for Mixing

1L

Absolut Vodka	120€
Belvedere Vodka	150€
Tanqueray Gin	120€

Snacken zum Vino

Käseteller mit Tessiner Senf & Brot	16,50€
Schinkenteller mit Brot	16,50€
Gem. Teller mit Oliven, Trauben, Walnüsse, Tessiner Senf & Brot	28,00€

Spirits