

Snaken zum Vino :



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

Speisekarte

Starter

Kalte Gurkensuppe mit gebratenem Knurrhahntatar **11,50€**

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

Roast beef rosa mit frittiertem Rucola, Remoulade & Fries **18,90€**

Auberginen Schiffchen mit Baba-Ghanoush, Minzjoghurt & Couscous (vegan) **13,90€**

Artischockenherzen & Oliven und Brot **12,50€**

Main

Asia Bowl mit Sashimi-Lachswürfel im Sesammantel, Quinoa, Edamame, Mango, Gurke, Avocado, mariniertem Mangold & Thai Mayo **21,00€ ohne Sashimi 15,90€**

Sambalas Peanut butter chicken - stew und Basmati Reis **16,90€**

Wallnuss-Ziegenkäse Strudel auf Salat mit Zwetschgendressing **17,90€**

Rote Beete –Feta Pasta mit frittiertem Rucola & Wallnüssen **16,90€**

Coq au Vin , Hänchen Keule in Rotweinjus, Kartoffelstampf & Wurzelgemüse **23,50€**

Garnelen -Topf mit Aioli und geröstetem Brot **29,50€**

Rinderhüftsteak mit Kartoffelpüree und Jus **31,50€**

Black bean Pasta mit Avocado-Spinat & Garnelen o. vegan **22,50€/18,50€**

Burger vom Rind mit flüssigem Cheddar & Fries **18,90€**

Sweet

Creme Brûlée **7,50**

Schoko Fudge oder **NY Cheese Cake** **6,50€**





Kleine Auswahl:

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



2er Etagere

belegt mit feinem Aufstrich, gravad Lachs,
 edlem Käse, Shrimp- Cocktail, Guacamole,
 verschiedenen Dips, Konfitüre & Butter. <
 und Brot
p. P. 14,90€
 Auch vegan. & vegi möglich



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, Remoulade, Rucola & Grana Padano			
Protein Burger:	12,50€ Veggie		
Burger Buns mit Rührei, Guacamole	15,50€		
karamellisierten Zwiebeln & Hühnchen			
Croque Monsieur frex	14,00€		
Brot, Gruyère, Bacon, Spiegelei & Schnittlauch			
Croque S	10,00€ Vegan		
Brot, Shakshuka, wahlweise Feta o. Spiegelei	12,50€		
frex Benedict			
Brot, Guacamole,	15,00€		
pochiertes Ei, Sauce Hollandaise,	18,50€ Serrano		
wahlweise Lachs o. Serrano Chips	18,00€ Lachs		
		Pancakes	
		mit Kompott oder Milka- Nuss- Creme oder Ahornsirup	
		dazu mit Beeren	11,90€
		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.-



Menu

Starter

Asparagus soup 9,50€

cold **Cucumbersoup** with filet of gunard **11.50€**

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

Pink roast beef with fried arugula, rémoulade, and fries **18.90€**

Baba Ghanoush with mintjoghurt and Couscous (vegan) **13.90€**

Artichoke hearts and olives **12.50€**

Main

Asia Bowl with sashimi-style salmon cubes in sesame crust, quinoa, edamame, red beet, cucumber, avocado, marinated chard & Thai mayo **21.00€** **whitout** sahimi **15,90€**

Sambalas Peanutbutter Chicken Stew **17,90€**

Walnut Goatcheese Strudel on Salad **17.90€**

Beetroot-Feta Pasta with fried arugula salad **16,90€**

Coq au Vin, chicken leg in red wine sauce, with mashed potatoes & root vegetables **23.50€**

Shrimp pot with aioli and toasted bread **29.50€**

Beef sirloin steak with mashed potatoes and jus **31.50€**

Blackbeen pasta with avocados - **spinatch** sauce also with prawns posible (vegan/gluten-free) **18.50/22,50€**

Beef burger with liquid cheddar & fries **18.90€**

Sweet

Crème Brûlée 7.50€

Chocolate Fudge or New York Cheesecake 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		
2/3 hot white sausages , sweet mustard, and 1 pretzel	8,50 / 11,00€	Cream Yogurt , vegan or not, with fruit salad, flaxseed, mint & date syrup	7,00€ 9,00€ V
Petit-déjeuner : Croissant with butter, hazelnut cream, or jam	4,50 / 5,50€	Bircher muesli with pears, dates & walnuts	7,00€
Petit-déjeuner frex : Croissant with roast beef, tartar sauce, arugula & Grana Padano	16,50€	2 scrambled eggs / fried eggs	5,00€
Protein Burger : Burger buns with scrambled eggs, guacamole, caramelized onions & chicken	12,50€ Veggie 15,50€	with feta cheese, thyme & rosemary ,	6,50€
Croque Monsieur frex : Toasted bread, Gruyère, bacon, fried egg & chives	14,00€	with mushrooms, onions & chives ,	6,50€
Croque S : Toasted bread, shakshuka, optionally with feta or fried egg	10,00€ Vegan 12,50€	with bacon & cherry tomatoes	6,50€
Frex Benedict : Toasted bread, guacamole, poached egg, Hollandaise sauce, optionally with salmon or Serrano chips	15,00€ 18,50€ Serrano 18,00€ Lachs	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.	

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/ Rheinhessen	10,00€ 0,2l	38,00€ 0,75l
Riesling „feinherb“ Boxheimerhof Rheinhessen	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
Le Volte Dell`Ornellaia	16,00€ 0,2l	54,00€ 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

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

Rosé wine Bottles

<i>Whispering Angel</i> Rosè	55 / 110 / 210€
<i>Maremma</i> Toscana Rosato Bio Cuveé	38€
<i>Le Volte</i> Dell'Ornellaia	54€

Red wine Bottles

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

Champagne Bottles

0,75 / 1,5 / 3L

<i>Taittinger</i> brut	99€
<i>Ruinart</i> Blanc de Blancs	175 / 360 / 950€
<i>Ruinart</i> Rosè	175 / 360 / 950€
<i>Ruinart R</i> de Ruinart	730€
<i>Dom Pérignon</i> 2013	299€
<i>Roederer</i> Christal	399€
<i>Krug</i> Grande Cuvée 171	399€

Bottles for Mixing

1L

<i>Absolut</i> Vodka	120€
<i>Belvedere</i> Vodka	150€
<i>Tanqueray</i> Gin	120€

Snaken zum Vino

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