

ESS & EN TRIKEN



FR
RI | ED
CH | S
BISTRO | BAR

Friedrich teilt gern

Vertragt euch beim Teilen, sonst servieren wir einfach Nachschub!

- | | |
|---|-----|
| Friedrichs Brot von der Bäckerei Riesen Friesen | 3.5 |
| zum Tunken und Schmierern | |
|  Zum Tunken | 5.0 |
| Kürbiskern-Pesto mit Knoblauch
Petersilie und Kürbiskern-Öl | |
|  Gemüse zum Snacken | 5.0 |
| eingelegt, mariniert und frisch | |
| Gebackene Risotto-Bällchen | 6.0 |
| mit Parmesan und Safran | |
| Geschmorte Karotte | 6.0 |
| Miso-Mayonnaise, Panko & Vadouvan | |
| Tatar vom Rind | 9.0 |
| Parmesan-Mayonnaise
und Schnittlauch | |

Soft Tacos

- | | |
|---|------|
|  Soft Taco Kimchi (2 Stück) | 8.0 |
| spicy Kimchi, frischer Koriander
und gerösteter Sesam | |
| Soft Taco Rind (2 Stück) | 9.0 |
| marinierter Rinderbug, Mais-Crunch
und Kimchi | |
| Soft Taco Forelle (2 Stück) | 10.0 |
| geräucherte Rhöner Forelle
Kürbis und Rotkohl-Salat | |

Missliche Lage?

Wir helfen euch bei der Entscheidung:

5 Gerichte mit Brot und Tunke

pro Person | 20.0



 vegan

**FRIED
RICH'S**
BISTRO & BAR

Heisse Hunde

Hot Dogs sagt doch jeder.

Karotte & Zwetschge 12.0

geschmorte Karotte, Rotkohl-Salat
Zwetschgen-Soße, Soja-Crunch und
Roggen-Bun

Kimchi & Hähnchen 12.0

Knusprige Hähnchenbrust mit spicy
Kimchi, frischem Koriander, geröstetem
Knoblauch und Sesam-Bun

Wild & Rotkohl 12.0

Wildbratwurst mit Zwetschgen-Soße
Rotkohl, karamellierte Zwiebel und
Roggen-Bun

Pommesliebe

Wer liebt Sie nicht?


Steakhouse-Pommes

Klassisch, Ketchup & Mayonnaise 6.0

Parmesan-Mayonnaise, Kräuter
und eingelegte Chili 9.0

Rösti-Pommes

Klassisch, Ketchup & Mayonnaise 8.0

 Kreuzkümmel-Ketchup, Sumach
und Kalamata-Oliven 13.0

Schnell Schnabulieren

Kartoffel-Sellerie-Suppe 7.0

mit Schnittlauch-Öl

+ geräucherte Rhönforelle 4.0

Cremige Kürbissuppe 6.0

von Dreierlei Kürbis

Steirisches Kürbiskern-Öl

Kokosnussmilch und Curry

Salat Friedrichs 9.0

Blattsalate, Hausdressing

saisonales Gemüse und Knuspriges

+ **gebratene Maultasche vom Schwein** 6.0

+ **geräucherte Rhöner Forelle** 4.0

Rote-Beete-Salat 10.0

Feldsalat, Walnuss und Leindotter-Öl

von der Ölmühle Rehberg

Friedrichs Lieblinge

-  **Cous Cous** 13.0
eingelegte Beete
Cashewkerne & Feldsalat
- Gebratene Maultaschen** 15.0
vom Schwein, von unserem Metzger
Kartoffel-Kürbissalat
und Wacholdersoße
- Geschmorter Bug vom Rind** 19.0
BBQ-Soße, Steakhouse-Pommes
und karamellierte Zwiebel

Gelömb's im Glas

Das Beste kommt zum Schluss.

- Friedrichs Milchshake** 6.0
Karamell-Eis, Dunkle Schokolade
Mole und Haselnuss-Soße
- Rhöner Streuobst** 6.0
Lauwarmer Mandelkuchen
Zimtblüte und Quark
-  **Kokosnussorbet** 6.0
Ananasragout, Malibu
und geröstete Kokosnuss
- Eis der Rhöner
Eismanufaktur Pfaff
aus Dermbach (100ml)** 3.5
- Himbeere-Sorbet
 - Erdnuss-Eis mit Schokostückchen
 - Joghurt-Heidelbeere
 - Vanille
 - American Cookies

ALLERGIEN

Gern reichen wir unsere Speisekarte auch mit ausgewiesenen Allergenen. Selbstverständlich ist unser Service-Team jederzeit für Allergiker ansprechbar, um alternative Lösungen für die Gerichte auf unserer Karte zu finden.



MENU IN
ENGLISH





FRI|ED R|CHS

BISTRO & BAR

Teilst du gern alles mit deinen Freunden am Tisch oder gehst du auf Nummer sicher und orderst deinen eigenen Teller? Bei uns macht beides Sinn - denn die Ideen unseres Küchenteams sind so gut, dass man alles probieren will und sich gleichzeitig schon in den ersten Teller reinlegen könnte. Apropos teilen: Wir teilen uns eine Küche mit dem Restaurant 1906 ein Stockwerk tiefer.

Gemeinsam entwickeln wir neue Ideen -

GASTRONOMIE FÜR DIE ZUKUNFT.

Bei uns im Haus gibt es noch mehr zu entdecken. Willst du am liebsten gleich dableiben (oder kannst aus anderen Gründen nicht mehr heimfahren)? Dann buch dir unkompliziert eins unserer 9 Studios in den oberen Stockwerken.

Und hast du schon mal die barocke Altstadt von oben gesehen? Das kannst du bei einer unserer Veranstaltungen in der Küchenschmiede im Dachgeschoss erleben - und dabei ordentlich feiern oder dich in Sachen Küchenhandwerk schulen lassen.

Wir freuen uns schon, dich dort wiederzusehen.

Schau einfach mal auf unserer Webseite vorbei - dort erfährst du, was wir als nächstes vorhaben.

www.friedrichs-bistro.de



Kaffee

VON REINHOLZ

Heiko, der sogenannte hessische Bohnenpapst, hat sein Hobby zum Beruf und Lebensmittelpunkt gemacht. Ökologisch nachhaltiger Anbau und faire Arbeitsbedingungen sind Teil der Reinholz-Philosophie.

Filterkaffee	2.8
Café Crema	3.0
Espresso	2.8
Espresso Macchiato	3.0
Doppelter Espresso	4.0
Doppelter Espresso Macchiato	4.2
Milchkaffee	3.8
Cappuccino	3.5
Latte Macchiato	4.0
Flat White	4.5
doppelter Espresso, cremiger Milchschaum	
Babyccino	0.5
Milchschaum	

Kuhmilch-Alternativen

Wenn du keine Kuhmilch magst, bereiten wir alle Getränke auch gern mit Hafermilch zu.



Friedrichs Kaffee- Spezialitäten

Schokikaffee	4.5
Café Crema	
80% Valrhona-Schokolade, Hafermilch	
Kalte Karibik	5.0
Kokos-Sorbet, doppelter Espresso	
Passionsfrucht-Karamell	

Kleiner Wachmacher	5.0
Geröstete Bohne trifft auf Energie aus der grünen Bohne mit Fruchtgeschmack: Doppelter Espresso mit Hej Ginger BIO Wachmacher Birne-Limette-Ingwer	

Trink Meer Tee

Das Friedrichs holt den Ozean näher ran:
Lass dich inspirieren von der Natur, den Seemannsgeschichten und den Weiten des Meeres.



TEE 0.4l

Watt denn hier los Earl Grey mit Bergamotte	4.2
--	-----

Wogen glätten Grüner Tee, zart und fruchtig	4.2
--	-----

Strandmeuterei Kamillenblütenmischung	4.2
--	-----

Frischer Frieze Pfefferminzmischung	4.2
--	-----

Nichtschwimmer Holunder, Orange, Vanille	4.2
---	-----



Heißer Ingo Ingwersaft, heißes Wasser	0.3l 3.8
--	------------

Heiße Schokolade mit Milchschaum	klein 3.0 groß 4.0
-------------------------------------	-----------------------

Aperitif

vorab, für zwischendrin, oder
einfach, weil du Bock drauf hast

PRICKELND 0.1l 0.75l

Sektmanufaktur Strauch Osthofen- Rheinhessen

- Sekt Strauch, Brut 7.0 35.0
Riesling, Silvaner, Chardonnay
- Alkoholfrei Rosé pur 5.0 28.0
alkoholfreier Wein

Margaine, Montagne de Reims

- Champagner Hausmarke, Rosé 14.0 68.0
Chardonnay, Pinot Noir

gespritzt

Aperol Spritz 0.2 | 8.5

Aperol, Bio Secco, Soda, Orange

Friedrichs Spritz 0.2 | 9.0

Tulsi-Kamille-Holunder-Sirup, Bio Secco
Zitronensaft, Soda, Zitronenzeste

Friedrichs wilde Beeren-Lilli 0.2 | 9.0

Schlitzer Waldbeeren Likör, Schweppes
Wild Berry

Alkoholfreier Spritz 0.2 | 6.0

Fever Tree Mediterranean Tonic Water
Bittersirup, Kräuter



- Weiß
- Rosé

Kaltgetränke

KLAR

Friedrich zapft die Brita an Tafelwasser naturell/spritzig	1.0 5.0
RhönSprudel Mineralwasser naturell/medium/spritzig	0.25 3.0 0.75 7.0

ERFRISCHEND

Selbstgemacht  Friedrichs selbstgemachte Limonade	0.4 4.5
RhönSprudel Johannisbeere/Apfel	0.5 5.0
Wiesenkiez Fulda  Beeren/Rhabarber	0.33 3.5
Smäckt  Beerenobstgemeinschaft Rhön-Vogelsberg Holunderblüte mit Zitrone und Ingwer Heulimonade	0.33 3.8
Hej Ginger  BIO Wachmacher (enthält grüne Kaffeebohne) Birne-Limette-Ingwer Ananas-Mango-Ingwer	0.33 3.8
Kombu...was? Kombucha!  Probiotische Limo-Alternative auf Tee Basis belebt durch viele gesunde Kulturen Kombuchery Orange Kombuchery Ingwer	0.33 5.0

Aus der Nähe

RhönSprudel, Wiesenkiez oder die
Beerenobstgemeinschaft Rhön-Vogelsberg
halten uns regional frisch.

SAFTIG

	0.2l	0.4l
Rhöner Apfelsaft  Apfelsaft naturtrüb	3.8	4.8
Topfrisch Orangensaft	3.8	4.8
Bauer Säfte/Nektare Ananas/Maracuja/Cranberry Grapefruit/Sauerkirsche	3.8	4.8

Bitburger Fassbrause Orange naturtrüb	0.33 3.8
Thomas Henry Pink Grapefruit-Limo	0.2 3.5
Schweppes Bitter Lemon/Ginger Ale/Ginger Beer	0.2 3.5
Fever-Tree Tonic Water/Tonic Water Mediterranean	0.2 4.0
Red-Bull Red Bull Energy Red Bull Zuckerfrei Red Bull The White Edition	0.25 4.0

Einfaches

	0.2l	0.4l
Coca-Cola	3.2	4.2
Coca-Cola Zero	3.2	4.2
Fanta	3.2	4.2
Sprite	3.2	4.2
Spezi Cola-Orange-Limonade	0.33 3.8	



Bier

VOM FASS

Hochstift	0.3 3.4
Pils	0.4 4.4
Radler	0.3 3.4
mit Pils vom Fass	0.4 4.4
Benediktiner Weißbier	0.5 5.0
naturtrüb	
Russ Weißbier vom Fass	0.5 5.0
mit Zitronenlimo oder Cola	

AUS DER FLASCHE

Fuldaer Stadtbräu Helles	0.33 3.3
Pilgerstöffchen	0.33 3.3
Bitburger Helles Lagerbier	0.33 3.3
glutenfrei	
Heineken	0.25 3.0
Bitburger Pils 0,0%	0.33 3.3
Bitburger Radler naturtrüb 0,0%	0.33 3.3
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	0.5 5.0

HUNFELT BRAEU

Nachwaechter	0.33 4.0
Altbier, vollmundig mit einem leicht röstigen Aroma	
Waldkoenig	0.33 4.5
Landbier, leicht malzig mit einer feinen Karamellnote	

hunfelt braeu

Die drei Freunde Sebastian,
Christian und Dominik
brauen eigenes Bier in ihrer
Manufaktur in Hünfeld.



Wein

Friedrichs Hommage an den
Fuldaer Spätlesereiter



Hausweine

aus dem südlichen Rheinhessen, Pfeddersheim

Max Pfannebecker und seine Familie lieben, was sie tun. Die Nähe ihres Weinguts zu den Weinbergen ist der Erfolg des Hauses. Genau wie ihr Grundsatz: „Was man im Weinberg versaut, kann man im Keller nicht wiedergutmachen“ predigt Max.

Das Familienunternehmen steht für den ökologischen Weinbau und das spürt man auch im Glas. Wenn Max seine Weine vorstellt, dann strahlen seine Augen. Er ist selbst Winzer und Kellermeister zugleich. Ein cooler Typ, der innovative neue Wege für die Zukunft einschlägt. Das passt zu uns – und unserem Handwerk. Deshalb tragen unsere Hausweine auch diesen Namen.

- | | | | |
|--|--------------------|--------------------|----------------------|
| ● 2023 HANDWERK WEISS
Grauburgunder, trocken
exotische Passionsfrucht
und Papaya mit Apfelfrucht
und Gebäck, leicht mineralisch | 0.1l
4.0 | 0.2l
8.0 | 0.75l
25.0 |
| ● 2023 HANDWERK ROSÉ
Werkstoff, trocken
Merlot, Spätburgunder
Cabernet Sauvignon
Johannisbeere, Granatapfel
etwas Banane, Orange
und Kräuter, zarte Fruchtsüße | 4.0 | 8.0 | 25.0 |
| ● 2020 HANDWERK ROT
Fass 23, trocken
Cabernet Sauvignon, Merlot
dunkle Würze von schwarzem
Pfeffer, Lakritz, Schokolade
und Kirsche, sanfte Tanninen
durch ein Jahr Holzfassreife | 4.0 | 8.0 | 25.0 |

- Weiß
- Rosé
- Rot

Wein

OFFENE WEINE **0.11** **0.21**

Kesselring, Rheinhessen - Ellerstadt 🍷

- 2023 Gelber Muskateller 3.8 7.0
feinherb, würzig, mit schönem Säurespiel und feinen Fruchtaromen
- 2023 Sauvignon Blanc 3.5 6.8
trocken, erinnert an Maracuja und Ananas Tomatengrün und Paprika

Scheu, Pfalz - Schweigen

- 2022 Riesling léger 4.5 9.0
trocken, schöne Säure mit leicht kräutrigen Aromen

Heitlinger, Baden - Östringen-Tiefenbach 🍷

- 2019 Heitlinger Red 4.5 9.0
trocken, Pinot Meunier, Dornfelder weiche Töne von Sauerkirsche und Brombeere für unkomplizierten, spontanen Weingenuss

Gabriel Meffre / Rhône 🍷

- 2023 Côtes du Rhône Saint François 4.5 9.0
trocken, Grenache, Syrah, reifer Beerentopf sanfte Gewürze und cremig

Bodegas Valdemar / Rioja

- 2022 Conde Valdemar Crianza 4.5 9.0
trocken, Tempranillo, dunkle Beeren Kakao und Vanille

Terrassenschorle

Weißwein, Soda **0.2 | 5.5**





- Weiß
- Rot


FLASCHENWEINE **0.75l**

Wittmann, Rheinhessen - Westhofen 

- 2022 Riesling Westhofener **1^{er}** 54.0
trocken

Rudolf May, Franken - Retzstadt 

- 2021 Silvaner **GUT**  30.0
trocken


Bietighöfer, Pfalz- Mühlhofen 

- 2022 Chardonnay Gran Reserve 49.0
trocken

**Brad Pitt & Marc Perrin Miraval
Frankreich**

- 2023 Château Miraval 48.0
trocken, Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah

Burg Ravensburg, Baden - Sulzfeld 

- 2017 Blaufränkisch Dicker Franz **GG**  53.0
trocken, Lemberger

**Baglio del Cristo di Campobello, Argicento
- Italien**

- 2019 Lusira Syrah 52.0
trocken

Achaval Ferrer, Mendoza - Argentinien

- 2020 Malbec 46.0
trocken

Wein aus Apfel

- Söders Apfelwein aus der Rhön 0.3 | 3.5
sauer oder süß gespritzt



- Weiß
- Rosé
- Rot

Cocktails

Friedrich und seine Freunde hinter der Bar haben mit viel Liebe zum Detail einige Besonderheiten kreiert.

SIGNATURE

Friedrich, der kleine Charmeur Rhöner Charmeurlikör Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiß	süß ●○○ erfrischend ●●○	8.0
I'm not Tequila Topanito Mezcal, Vanillelikör Grapefruitsaft, Chocolate Bitters	rauchig ●●○ herb ●●○	9.0
Wild Wild West Buffalo Trace Bourbon Zitronengrassirup, Pechaud's Bitter, Sechuan Pfeffer	pikant ●●○ süß ●●○	9.0
1114 Civitas Fuldensis Schlitzers Anno 812 Whiskykorn Kirschlikör, Mandelsirup, Kirschsaft, Limettensaft, veganes Eiweiß	fruchtig ●●● süß ●○○	9.0
Sloe Fox Monkey 47 Sloe Gin Vermouth, Zitronensaft	fruchtig ●○○ herb ●●●	10.0
Friedrichs Puerto Rico Razel's Bananenbrot-Rum Ananaslikör, Kokosnusspüree Ananassaft	fruchtig ●●● cremig ●●●	11.0
Reinholz bringt Kaffee mit Reinholz Kaffee Gin, Cold Brew Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup	süß ●●○ würzig ●●●	11.0
La Folie verte Absinth66, Holunderlikör Gurkensirup, Zitrone, Minze	kräftig ●●● erfrischend ●●○	12.0

Einfach fragen!

Du hast was anderes im Kopf?
Kein Problem, das Team hinter der Bar erfüllt dir deinen Wunsch: Cuba Libre, Gin Tonic, Vodka Bull oder eine Mische, die dir beim Lesen der Karte eingefallen ist – lass es uns einfach wissen.

KLASSIKER

Pisco Sour Barsol Pisco, Zuckersirup Limettensaft, Eiweiß, Angostura Bitters	süß ●●○ herb ●●○	9.0
Amaretto Sour Amaretto, Zuckersirup Orangensaft, Zitronensaft	süß ●●○ fruchtig ●●○	9.0
Paloma Tequila, Limettensaft, Salz, Thomas Henry Pink Grapefruitlimo	erfrischend ●●○ fruchtig ●●○	9.0
Pornstar Martini Vodka, Passionsfruchtlikör, Vanillesirup, Zuckersirup, Maracuja- nektar, Eiweiß, Pechaud's Bitter	süß ●●● fruchtig ●●●	10.0
Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker	kräftig ●●○ erfrischend ●●●	10.0
Negroni Gin, Bitter, Roter Vermouth	herb ●●● bitter ●●●	10.0
Sazerac Ferrand 1840 Cognac, Zuckersirup Absinth66, Peychaud's Bitter	kräftig ●●○ würzig ●●○	11.0
Mai Tai Nusa Cana Rum White, Tiki Lovers Dark Rum, Ferrand Dry Curacao Triple Sec, Mandelsirup Limettensaft	kräftig ●●● süß ●●○	11.0

alkoholfrei

Aromagarten Martini Floreale Alkoholfrei 0,5% Alc., Zitronengrassirup Ananassaft, Limettensaft, Eiweiß	fruchtig ●●○ erfrischend ●●○	7.0
Raspberry Ginger non alcoholic Mule Himbeerpüree, Zuckersirup Limettensaft, Ginger Beer Rosmarin	fruchtig ●●○ scharf ●●○	8.0
Berry Mosquito Heidelbeerpüree, Mojito Mint Sirup, Limettensaft, Schweppes Wildberry	floral ●●● fruchtig ●●●	7.5



Shots

SIGNATURE

Orgasmus Sambuca, Baileys	3.5
Der Bügel-BH aus der Hölle Tequila, Creme de Cassis, Naturjoghurtlikör	4.0

GEIST UND BRÄNDE 2cl

Friedrich trifft Schlitz	
Burgenkümmel	3.0
Whisky Vanille Likör	3.0
Rhöner Charmeur Likör	3.0
AHA Excelsior, regionaler Kräuterlikör	3.0
Feine Milde Marille/Himbeere Zwetschge/Williams-Christ Birne	3.8
Burgen Nussler aus dem Kastanienholzfass	6.0

Klassiker

	2cl		4cl
Sambuca	3.5	Amaretto	5.0
Jägermeister	3.8	Licor43	5.0
Ramazotti	3.8	Baileys	6.0
Linie Aquavit	3.8		

Absinth66-Fontäne

für 4 Personen

War schon mal Trend: Mit der Absinth-Fontäne liefern wir euch ein ganz besonderes Erlebnis an den Tisch. Friedrich hat sie auf seinen Reisen entdeckt und schwärmt immer noch von dem brennenden Zuckerwürfel, der über einem Glas voll mit Absinth schwebt. Technisch das gleiche Prinzip wie bei der Feuerzangenbowle - abgelöscht wird aber mit Eiswasser.

pro Person 3cl | 11.0

Mischen

SCHLITZER WHISKEY 4cl

Schlitzer Anno 812 Whiskykorn	8.0
Schlitzer Single Malt	9.0
Single Malt Whisky Petro Ximénez	16.0

WHISKEY 4cl

Jack Daniels USA	5.5
Buffalo Trace, Bourbon USA	7.0
Ardberg Schottland	12.0
Bib & Tucker Bourbon USA	16.0

GIN 4cl

Citadelle Original Frankreich	8.0
Reinholz Kaffee Gin Fulda	10.0
Monkey 47 Sloe Gin Schwarzwald	10.5
Burgen Bio Cannon Strength Schlitz	13.0

WODKA 4cl

Finlandia Finnland	7.0
Below42 Neuseeland	8.0
Grey Goose Frankreich	11.0

RUM 4cl

Cihuatan Cinabrio Rum 12J El Salvador	8.0
Razel's Bananenbrot Deutschland	8.0
Artesano, Tawny Port Cask 10J Panama	13.0
Cartavio XO Peru	14.0

WEINBRAND/COGNAC/BRANDY 4cl

Asbach 8J Deutschland	5.0
Ferrand 1840 Cognac Frankreich	6.0
Cardenal Mendoza Gran Reserva Brandy Spanien	11.0

TEQUILA/MEZCAL 2cl

Topanito Blanco Tequila	2.5
Topanito Reposado Tequila	3.0
Topanito Mezcal	3.5

FR
RI | ED
CH | S
BISTRO | BAR