

## *Vorspeisen / Starters*

### *Tagessuppe*

Soup of the day

5.00

### *Freisinger Hochzeitssuppe mit kräftiger Rinderbrühe*

Freisinger Hochzeitssuppe, beef bouillon with different add-ins

5.00

### *Gebackener Französischer Ziegenkäse mit Aprikosen-Chili-Kruste an Wildkräutersalat*

Warm french goat cheese with apricot and chili,  
and wild herb salad

10.90

### *Frischer Marktsalat mit Hausdressing groß/klein*

Fresh salad with our house dressing

9,50/5,00

## *Hauptgang / Main Course*

### *Fleisch / Meat*

*Im Ofen gegarte Französische Perlhuhnbrust mit  
Erdäpfelstampf, Portwein Reduktion und Salat*

Oven baked breast of guinea fowl with,  
potato mash, port reduction and side salad

16.90

*Saftiges Rinderfiletgeschnetzeltes mit frischen Schwammerln  
in Cognacrahm und Beilagensalat*

Roasted strips of beef filet with mushrooms and  
cognac cream sauce and side salad

19.50

*Bayerisches Biergoulasch mit Freisinger Dunkelbier verfeinert,  
von Hand gemachte Butterspätzle und gemischter Beilagensalat*

Old Bavarian style beer beef stew with Freisinger darkbeer refined,  
handmade Spätzle noodles and side salad

15.90

*In Butter gebratene Kalbsfleischpflanzerl mit sautierten Waldpilzen,  
Bratenjus und Erdäpfelstampf*

In butter pan fried veal meatballs with sauteed wild mushrooms,  
gravy, mashed potato

12.50

*„Wiener Schnitzel“*

*Zartes Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren,  
Bratkartoffeln und Gartensalat*

Breaded veal escalopes with cranberries, roast potatoes  
and mixed garden salad

21.50

## ***Fisch / Fish***

*Mediterrane Fischsuppe mit gebratenen Fischfilets,  
Muscheln und Garnelen  
in Tomaten Safran Sud dazu Baguette*

Mediterranean fish soup with fried fish fillets, mussels and shrimp  
In tomato saffron brew with baguette

14.90

*„Fang des Tages“  
mit mediterranen Pistou Gemüse und Butterkartoffeln*

*„Catch of the day“  
with pistou vegetable and potatoes*

19.90

## ***Vegetarisch / Vegetarian***

*Steinpilzravioli mit frischen Schwammerl  
im Kräuterrahm, dazu Beilagensalat*

Porcinoravioli with fresh mushrooms in a  
cream sauce and side salad

15.90

## *Dessert*

*Mousse au Chocolat mit frischen Früchten*

Mouse au chocolat with fresh fruits

6.50

*Klassische Creme Brulèe mit Tonka Bohne verfeinert*

Classic Creme Brulèe refined with tonka bean

6.50