

Vorspeisen / Starters

*„Bayerische Hochzeitssuppe“
mit Leberknödel, Brätstrudel, Gemüsewürfel und Backerbsen
„Bavarian Wedding Soup“, Beef bouillon with liver and veal meat
dumplings and diced vegetables
5.00*

*Karibische Kürbis Karottencremesuppe mit Kokos
verfeinert und in Rote Beete marinierte gebratene Atlantik
Jacobsmuschel
Creamsoup of pumpkin and carrots „caribbean style“
refined with coconutmilk and grilled atlantic beetroot scallop
6.90*

*Knusprig gebackenes Kalbsbries mit hausgemachten
Waldpilzravioli und Trüffelschaum
Crispy pan fried sweetbread of veal with homemade
wild mushroom ravioli and foamy truffle sauce
9.50*

**** Chef`s Special ***
Nockerl von heimischen Saibling auf Erbspüree
mit Hummer und Krustentierschaum
Dumpling of char on mushy peas with lobster and crustacean foam
9.50*

*Im Ofen gegarter Französischer Ziegenkäse mit Granatapfel,
Ahornsirup, geröstete Sonnenblumenkerne und Blattsalat
Oven cooked french goat cheese with pomegranate, maple syrup
sunflower seeds and leaf lettuce
9.50*

Hauptgänge / Main courses
Fleisch / Meat

*In der Pfanne zart rosa gebratenes Filetsteak vom Amerikanischen Nebraska Hereford Rind in Gewürzbutter gebraten Kartoffel Trüffel Püree, Waldpilze und reduzierter Ochsensaft, Beilagensalat
...ein echter Genuß !!!*

Pan fried beef fillet of american Nebraska Hereford beef served with truffle mush potato, wild mushrooms, reduced beef gravy and side salad

...a real treat !!!

32.90 / *Ladys cut* 26.50

Sous Vide gegartes Filet vom Bayerischen Landschwein mit Shitake und heimischen Pfifferlingen, Portweinjus, Kartoffeltaler und Salat

Sous vide cooked fillet of bavarian free range country pork with shitake and chanterelle mushrooms, port jus, macaire potatoes and mixed salad

18.90

Zarter Lammrücken vom Waliser Weidelamm mit einer Kruste aus Provenzalischen Kräutern mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Kartoffel Salbei Gnocchi

Pink roasted loin of welsh pasture lamb with provencale herb crust, mediterranean vegetables and homemade potato sage gnocchi

24.50

Im Ofen gegarte Französische Freiland Perlhuhnbrust, Waldpilzrisotto, Marsallareduktion und Salat

Oven grilled breast of french free range Guinea fowl with wild mushroom risotto, Marsalla reduction and salad

16,90

*Original Toulouser Bratwurst (Label rouge) mit
Erdäpfelstampf, Bratensauce und Rahmwirsing*

Original Toulouser grilled sausage (label rouge) with
Mush potatoes,gravy and creamed savoy cabbage

12.50

*Geschnetzeltes von der Wildente mit Bambus, Paprika und
Frühlingszwiebeln in pikanter Kokos Currysauce, Butterreis*

Sauteed stripes of wild duck with bambus,peppers and spring onions
in spicy coconut curry sauce,rice

16.90

*In Barolowein geschmorte Kalbsbackerl mit Herbstgemüse
und Erdäpfelstampf*

In Barolowine braised veal cheeks with vegetables and mush potatoes

17.90

*Saftig gebratene Kalbsfleischpflanzerl (2 Stück) mit
Bratenjus sautierten Waldpilzen und Kartoffelpüree*

Juicy grilled bavarian veal meatballs (2 piece) with gravy,sauteed mushrooms
and mush potatoes

10.90

*Alt Bayerisches Biergoulasch mit Freisinger Dunkelbier
verfeinert, hausgemachte Butterspätzle und Salat*

Typical beef beer stew old bavarian style with Freisinger Dark beer, homemade
„Spätzle“ and salad

14.90

„Wiener Schnitzel“

*Vom Kalbsrücken in Butter gebraten mit Bratkartoffeln
und gemischtem Salat*

In butter baked breaded veal Escalopes,roast potatoes and side salad

17.90

Hautgänge / Main courses
Fisch / Fish

*Auf der Haut gebratenes Filetstück vom heimischen Zander
an Graupen-Blutwurstisotto und Herbstapfelsauce
...Sie werden überrascht sein !!!*

On the skin pan fried fillet of pike perch with Pearl barley black pudding
risotto and apple sauce ...you will be surprised !!!

18.90

*Fangfrischer Island Kabeljau (Leinenfang) mit Tomaten
Tapenade, Spinat, Safranschaum und Salzkartoffeln*

Freshley caught iceland cod fish with tomato tapenade,
saffron foam and potatoes

19.90

„Bouillabaisse a la Michael“

*Mit gebratenen Fischfilets, Garnele und Muscheln in Safran
Tomaten Sud, dazu servieren wir Weißbrot
...unsere Gäste sagen, es sei die beste Fischsuppe in Freising
und Umgebung !!!*

„Chef Michael`s Bouillabaisse“

Grilled fish fillets, prawn and mussels in saffron tomato broth, baguette
...our guests say it ist he best fishsoup in town and surronding area !!!

13.50

*In Butter gebratenes Saiblingsfilet mit Kohlrabi Pfifferling
Gemüse, Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln*

In butter grilled fillet of char with turnip chantarelle vegetables
chive sauce and potatoes

19.90

Vegetarisch / Vegetarian

*Handgemachte Kartoffel Kürbis Gnocchi mit Ruccola
und Tomate in Kräutersauce und Salatteller*

Handmade potato pumpkin gnocchi with rocket
and tomato in herb sauce, salad

14.50

*Hausgemachte Spitzkohl Ravioli mit handgepfückten
Waldpilzen Rote Beete Meerrettichschaum und Salat*

Homemade cabbage ravioli with wild mushrooms
in beetroot horseradish foam and salad

14.50

Brotzeiten

Portion Tiroler Bauernspeck

mit frischem Kren, fein garniert und Bauernbrot

Tirolean ham with fresh horseradish, garnished and served bread

8.90

Bayerischer /Schweizer Wurstsalat

mit Zwiebeln und Gurke garniert, Bauernbrot

Bavarian / Swiss sausage salad with onions, pickled gherkin and bread

7.90 / 8,90

Rosa gebratener mariniertes Kalbstafelspitz (kalt),

mit Röstkartoffeln

marinated boiled fillet (cold) with roasted potatoes

10.50

Portion französisches Enten Rillettes (Fleischpastete)

im Glas mit Bauernbrot und Pickles garniert

Portion French ducks Rillettes (meat pie) in the glass
garnished with bread and pickles

8.50

Dessert

*Gemischter Dessertteller mit gebrannter Creme,
Schwedischer Schokoladenkuchen, Frucht Panna Cotta,
Sorbet und frischen Früchten*

Mixed dessert platter with creme brulee,swedish chocolate cake,fruit panna
cotta,sorbet and fresh fruits

8.50

Unsere klassische Creme Bruleè mit frischen Beeren garniert

Our classic creme brulee garnished with fresh berries

5.50

Orangen Bayerisch Creme im Glas

Orange bavarian creme in the glas

5.00

*Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen mit
Amarenakirschen und Vanilleeis*

(Zubereitung ca.20 Minuten....warten lohnt sich)

Freshly baked half liquid chokolade cake with Amarena cherries and vanille ice
cream

(takes about 20 minutes....but it`s worth to wait for it)

7.90

Nach Verfügbarkeit

„kleine Käsekiste von Rungis aus Paris“

*Eine Auswahl von 5 französischen Käsesorten
mit Feigensenf und Baguette*

Subject to availability

"small cheese box of Rungis in Paris"

A selection of 5 French cheeses with fig mustard and baguette

12.50