

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 Scheiben von der geräucherten Entenbrust
Creamsoup of pumpkin and carrots „caribbean style“
refined with coconutmilk and slices of smoked duck breast
6.90*

**** Chef's Gravlox & Jacobsmuschel ***
Hausgebeizter Fjordlachs nach „Stroganoff Art“
mit Carpaccio von der Jacobsmuschel, Limetten Honig Dill Dip
und Baguette
*** Chef`s Gravlox & scallop ***
Homemade marinated salmon „Stroganoff Style“with carpaccio from scallops,
lime honey dill dip and baguette
11.50*

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

Hauptgang / Main Course *Fleisch / Meat*

***** Etwas für den Feinschmecker *****

„Filetsteak Rossini“

*Zart rosa gebratenes Filetsteak vom Argentinischen Angus Rind
mit Foie Gras, Portweinreduktion
und getrüffeltem Apfel- Kartoffel- Püree*

***** Something for the Gourmet *****

„Beef Fillet Rossini“

Pan fried fillet steak from Argentine Angus beef with foie gras,
port reduction and truffled Apple mashed potatoes

32.90

*Mit einer Kruste vom provenzalischen Kräutern saftig gegarter
Rücken vom Waliser Weidelamm, Thymianjus
und mediterranes Ratatouille Cous Cous*

Pink roasted loin of welsh lamb with provencale herb crust,
Thyme gravy and Ratatouille Cous Cous

24.50

***** Aus Lothringen in Frankreich *****

Mit Waldpilzfarce gefüllte Perlhuhnbrust

an feiner Trollinger Sauce, bunter Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln

***** From Lothringen in france *****

Wild mushrooms stuffed oven grilled breast of french free range
Guinea fowl, Trollinger red wine sauce, creamy turnip vegetable and potatoes

18.90

*In Barolowein 8 Stunden auf Niedrigtemperatur gegarte Kalbsbackerl
mit Wintergemüse und Erdäpfelstampf*

In Barolowine 8 hours vraised veal cheeks
with winter vegetables and mashed potatoes

18.90

*Saftig gebratene Kalbfleischpflanzerl (2 Stück) mit Bratensauce,
sautierten Waldpilzen und Erdäpfelstampf*

Glilled bavarian veal meatballs (2 pieces) with gravy,
sauteed mushrooms and mashed potatoes

10.90

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

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

14.90

„Wiener Schnitzel“

*Vom Kalbsrücken geschnitten, in Butter gebraten,
Bratkartoffeln und Beilagensalat*

In breadcrums butter baked veal Escalopes, rost potatoes and side salad

17.90

Hauptgang / Main Course *Fisch / Fish*

*Auf der Haut gebratenes Filetstück vom heimischen Zander
mit Ingwer Rote Beete Gemüse,
Meerrettichschaum und Petersilienkartoffeln*

On the skin pan fried fillet of pike perch
with ginger beet root vegetables, foamy horseradish sauce and parsley potatoes
19.90

***** Empfehlung des Küchenchefs *****

*Im Ofen gegarter fangfrischer Island Kabeljau
mit Aprikosen Honig Chilly Kruste
und Spanischer Chorizo Erdäpfelstampf*

VERSUCHEN SIE ES MAL...TOLLE KOMBINATION !!!

***** Chefs recommendation *****

Oven baked resley caught Iceland cod fish with apricot honey chilli crust
and spanish chorizo potato mash
JUST TRY IT...GREAT COMBINATION !!!

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 the best fishsoup in town and surronding area !!!

13.50

Vegetarisch / Vegetarian

*Hausmacher Panzotti Pasta mit Steinpilz Ricotta Füllung,
Shitake Pilzen und Kürbiswürfel in Kräuterbutter geschwenkt,
dazu bunter Herbstsalat*

Homemade style Panzotti Pasta with ricotta and porcini stuffing,
shitake and diced pumpkin in herb butter, mixed salad

14.50

Brotzeiten / Cold Dishes

*Portion Tiroler Bauernspeck
mit frisch geriebenem Kren, fein garniert und Bauernbrot*
Tirolean Ham with fresh horseradish garnished and farmer`s 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 pink roasted veal (cold) with roasted potatoes

10.50

Dessert

*Gemischter Dessertteller mit gebrannter Creme,
Schokoladen Mousse, Frucht Panna Cotta, Sorbet
und frischen Früchten*

Mixed dessert platter with creme brulee,swedish chocolate mousse,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

*Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Amarenakirschen und Vanilleeis*

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

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

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

7.90