



## **SPEISEN & GETRÄNKE**



## **LIEBE GÄSTE,**

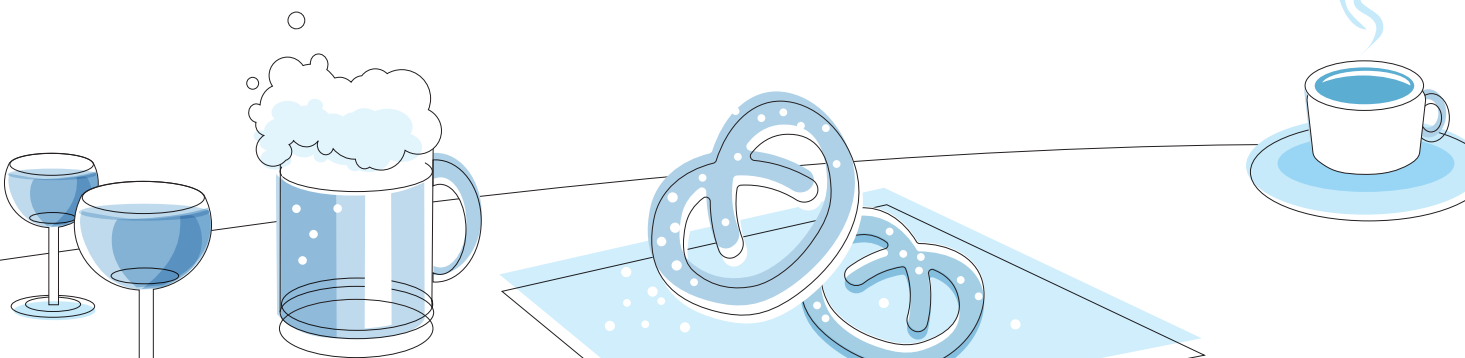
### ***Servus und willkommen im Freilich am See!***

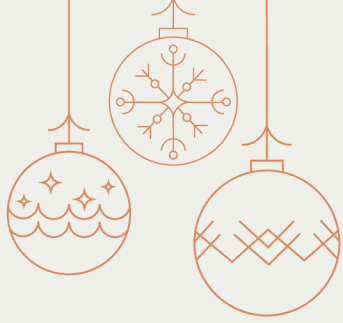
Unser gemütliches Gasthaus liegt ganz idyllisch am Ufer des Straussee und verwöhnt Euch mit bayerischen Spezialitäten in einem einmaligen und herzlichen Ambiente.

### ***Unsere kulinarischen Partner***

Getreu dem Motto „Bayerische Schmankerl neu interpretiert“ möchten wir der bayerischen Küche eine moderne und individuelle Note sowie saisonale Vielfalt geben. Dafür arbeiten wir vor allem mit authentischen und nachhaltigen Lieferanten aus der Region und aus Bayern zusammen. Zu unseren Gerichten servieren wir Euch traditionelles Fassbier und handverlesene, hervorragende Weine.

**ENTSPANNTES GENIESSEN WÜNSCHT EUCH  
DAS FREILICH AM SEE TEAM**





# FRÖHLICHE WEIHNACHT'!

Liebe Gäste,

wir wünschen Euch eine gemütliche Winter- und Weihnachtszeit! Lasst Euch die neuen Gerichte der Winter-Weihnachts-Gänsekarte gut schmecken!



## VORWEG

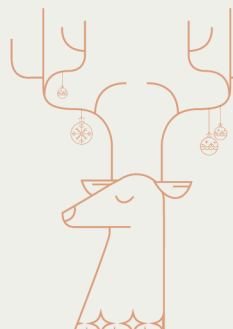
- Winterlicher Salat**  12,5  
mit Walnuss-Mousse, Fetakäse & Granatapfelkernen
- Klare Suppe von der Gans**  10,5  
mit Gänseklein, Rosenkohllaub & Wurzelgemüse
- Rote Beete Rösti**  14,5  
mit geräucherter Forelle & Birnen

## HAUPT SÄCHLICH


- Geschmorte Brust von der Gans** 29,5  
mit Grünkohl und Kartoffelklößen
- Geschmorte Keule von der Gans** 29,5  
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Halbe Ente aus dem Rohr** 27,5  
mit Rotkohl, Grünkohl & Semmelknödel
- Viertel Ente aus dem Rohr** 24,5  
mit Rotkohl, Grünkohl & Semmelknödel
- Schupfnudel-Rosenkohlpfanne**  19  
mit gerösteten Walnüssen & Bergkäse

## HINTER HER


- Glühwein-Mousse**  9  
mit Zimteis
- Geschmorter Bratapfel**  10  
mit Vanillesauce & Preiselbeeren

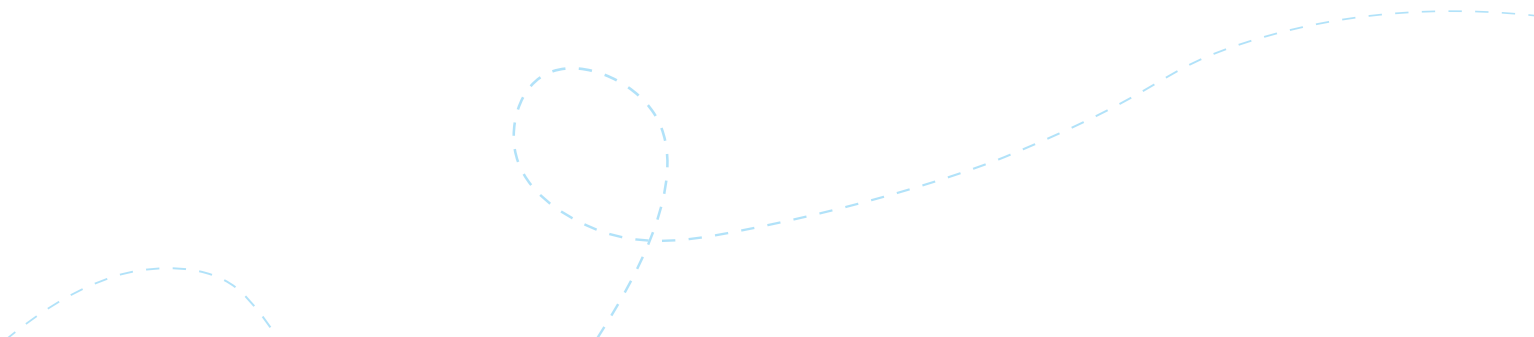


## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Bayerische Kartoffelcremesuppe</b> 	8,5
mit Brezn-Croutons	
wahlweise mit einem Wiener Würstchen	+2
<b>Hokkaido Kürbescremesuppe</b>	9
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Gremolata	
<b>Cremige Pastinaken Suppe</b>	9,5
mit lila Kartoffelstroh und Kräuteröl	

## BROTZEIT & SALATE

<b>Original Bayerische Brezn</b> 	3,5
mit Butter	
<b>Obazda</b>	8,5
bayerische Käsespezialität, rote Zwiebelringe, frisches Landbrot	
<b>„Freilich“-Salat</b>	12
knackige Blattsalate, Gurke, Tomate, Kräutervinaigrette, gekochtes Ei und Brezn-Croûtons	
<b>Marinierter Backhendl-Salat</b>	15
Romana-Salat, Caesardressing, Parmesan	



**„Freilich“ Wiener Schnitzel „das Original“** 25,5  
gebackenes Kalbsschnitzel mit lauwarmem hausgemachtem  
Kartoffel-Gurken-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren

**Mariniertes Backhendl** 20,5  
gebackene Oberkeule vom Hähnchen mit lauwarmem hausgemachtem  
Kartoffel-Gurken-Salat und Kürbiskernen

**Honig Schweinsbraten** 21,5  
frisch aus dem Ofen mit Dörripflaumensauce, Fass-Sauerkraut  
und Semmelknödel

**Ochsenbacke** 24  
geschmorte Ochsenbacke mit Kürbis-Süßkartoffel-Pürree,  
Speck-Bohnen-Gemüse und Rotwein-Jus

**Zwiebelrostbraten** 26,5  
vom Rinderrücken mit Spätzle und kleinem Salat

**Gebräunter Leberkäs** 17,5  
mit lauwarmem hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat,  
Händlmaier Senf  
wahlweise mit Spiegelei +1,5

**Feines Biergulasch vom Dry Aged Rind** 22  
mit Butterspätzle

**Senf-Ei** 18  
gebackene Senf-Ei mit Kartoffelpürree, Joghurt-Senf-Sauce  
und Frühlauch

**Zanderfilet** 25  
mit Kartoffelpüree, Kürbisgemüse, knusprigem Speck  
und Zitronenbutter

**Gebratener Kabeljau im Kartoffel Mantel** 26,5  
auf geschmorten Wirsing, mit Kräutersauce

**Allgäuer Käsespätzle** 17,5  
Eierspätzle mit geriebenen Käsen und  
hausgemachten Röstzwiebeln

**Spinatknödel** 15,5  
mit Pilzen, Schnittlauch-Sauce und Spinatsalat

## BELIEBTE BEILAGEN

Gemischter Beilagensalat	5
Lauwarmer hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat	4
Dunkelbiersauce oder Bratensauce extra	3
2 Kartoffelknödel	4,5
2 Semmelknödel	4,5
Salzkartoffeln	4,5
Bratkartoffeln	5,5
Saisonales Gemüse	4,5
Portion Preiselbeeren	2,5
Landbrot	3

## SÜßES ENDE



<b>Kaiserschmarrn</b> (die frische Zubereitung dauert ca. 20 Min.) hausgemachter Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster, in Rum eingelegte Rosinen und Bourbon-Vanilleeis	11
<b>Topfenknödel in Bröselbutter</b> mit Marille gefüllte Quarkknödel auf süßen Apfelchutney mit Bourbon-Vanilleeis	11
<b>Gebackener Apfelstrudel</b> mit Schlagobers und Vanillesauce	8,5
<b>Steirische Überraschung</b> mit Bourbon-Vanilleeis im Kürbiskernmantel und sterischem Kürbiskernöl	6,5

## ZWERGEN SPEISE

<b>Hausgemachte Fischstäbchen</b> mit sautierten Karotten und Kartoffelstampf	9,5
<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Pommes Frites	10,5
<b>Knusprig panierte Hähnchenteilchen</b> mit Pommes Frites	9,5
<b>Spirellis mit fruchtiger Tomatensauce</b>	7,5
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln	7,5
<b>Portion Pommes Frites</b>	3,5

## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b>	5cl
Aperol   Schloss Vaux Cuvée   Soda   Orange	6,5
<b>Hugo</b>	6,5
Prosecco   Holunderblütensirup   Soda   Limette   Minze	
<b>Campari Orange</b>	6
Campari   Orange   Soda oder Tonic	
<b>Kir</b>	7
Eins-Zwei-Dry Riesling   Cassisée	
<b>Vaux Royal</b>	8
Schloss Vaux Cuvée   Cassisée	

## PRICKELNDER STRART

<b>Schloss Vaux Sekt</b>	0,1l
Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland	5

## TRAUNSTEINER BIERE

<b>VOM FASS</b>	0,3l	0,5l
Helles   Radler	3,6	5,5
<b>FLASCHENBIER</b>		
Hefeweizen		5,2
Helles alkoholfrei		5,2

### DAS HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN

Seit 1516 braut das familiengeführte Hofbräuhaus Traunstein mit Liebe und Leidenschaft zum Handwerk Biere nach dem Bayerischen Reinheitsgebot.

## EDLER ABSCHLUSS

<b>Jägermeister</b>	4
<b>Ramazotti</b>	4
<b>Brände von "Scheibel"</b>	
Scheibel Premium Himbeer	6
Scheibel Premium Williams Birne	6
Scheibel Premium Obstbrand	6
Scheibel Premium Plus Moor-Birne	6,5
Scheibel Premium Plus "Altes Pflümle"	6,5
Scheibel Premium Plus Kamin-Kirsch	6,5
Scheibel Edles Fass Nussler	7

**RHEINSBERGER PREUSSENQUELLE.** Bio-Mineralwasser aus Rheinsberg. Natürlich, nachhaltig und mit erstklassiger Qualität. Sorgfältig gefördert, schonend abgefüllt. Es wird auf jegliche Hilfsmittel verzichtet und unter ständiger Qualitätskontrolle konsequent auf regenerative Energien gesetzt. Das beste natürliche Mineralwasser aus der Region.

## ALKOHOLFREI

**RHEINSBERGER PREUSSENQUELLE** 0,75 l 0,33 l  
still | medium 5,5 3,6

### LIMONADEN

Coca Cola 3,5  
Coca Cola Zero 3,5  
Fanta 3,5  
Sprite 3,5  
Mezzo Mix 3,5

### THOMAS HENRY

Tonic Water 0,2 l 3  
Bitter Lemon 3  
Ginger Ale 3

### VAIHINGER SÄFTE

verschiedene Sorten, auch als Schorle erhältlich 0,3 l 3  
*Apfel, Orange, Johannisbeere, Kirsch, Banane, Rhabarber*

## ANDRASCHKO KAFFEE

Café Crème 4  
Espresso 3  
Espresso Doppio 4  
Cappuccino 4,5  
Milchkaffee 5  
Latte Macchiato 5  
Café Crème entkoffeiniert 4  
Heiße Schokolade 4

## ALTHAUS TEE

**Glas Schwarzer Tee** 4  
English Breakfast | Darjeeling | Earl Grey  
**Glas Grüner Tee** 4  
Sencha Senpai | Grün Matinee  
**Glas Kräutertee** 4  
Roobois Vanilla | Ginger Breeze  
**Glas Früchtetee** 4





## **WEINKARTE**



## OFFENE WEINE

<b>Eins-Zwei-Dry Riesling</b> Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland	0,11 4
<b>Ursprung Silvaner</b> Weingut Horst Sauer, Franken Deutschland	4
<b>St. Anna Merlot</b> Weingut Legenmüller, Pfalz, Deutschland	4
<b>Gold Cuveé</b> Weingut Gold, Württemberg, Deutschland	4
<b>Eins-Zwei-Dry Pinot Noir Rosé</b> Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland	4

## WEISS WEINE

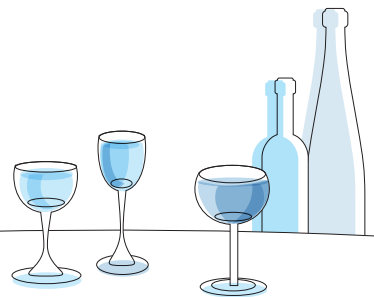
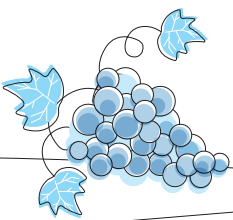
<b>DEUTSCHLAND</b>	0,751
<b>MOSEL</b> <b>Pinot Blanc Einstern</b> Weingut Molitor	49
<b>Goldriesling</b> Schloss Proschwitz	42
<b>SACHSEN</b> <b>Eibling</b> Schloss Proschwitz	42
<b>Eins-Zwei-Dry Riesling</b> Weingut Leitz	25
<b>RHEINGAU</b> <b>Eschendorfer Lump Riesling</b> Weingut Horst Sauer	45
<b>Ursprung Silvaner</b> Weingut Horst Sauer	25
<b>Oktav Grauburgunder</b> Weingut Heger	34

# WEISS WEINE

	ÖSTERREICH	0,75 l
<b>NIEDERÖSTERREICH</b>	<b>Grüner Veltliner vom Haus</b> Weingut Pfaffl	27
	<b>Grüner Veltliner Handlese</b> Weingut Bründlmayer	29

# ROSÉ WEINE

	DEUTSCHLAND	0,75 l
<b>RHEINGAU</b>	<b>Eins-Zwei-Dry Pinot Noir Rosé</b> Weingut Leitz	25
<b>NIEDERÖSTERREICH</b>	<b>Pfaffl Hasen Rosé</b> Weingut Leitz	29
<b>BURGENLAND</b>	<b>„Der Elefant im Porzellanladen“ Blaufränkisch Rosé</b> Weingut Strehn	49



# ROT WEINE

	<b>DEUTSCHLAND</b>	<b>0,75 l</b>
<b>PFALZ</b>	<b>St. Anna Merlot</b> Weingut Lergenmüller	25
	<b>Handschrift Cabernet Sauvignon &amp; Tempranillo</b> Weingut Lergenmüller	44
<b>WÜRTEMBERG</b>	<b>Rot und Wild</b> Weingut Hirsch	30
	<b>Gold Cuvée</b> Weingut Gold	34
<b>SACHSEN</b>	<b>Moritz Cuvée</b> Schloss Proschwitz	52

# ALKOHOLFREI

	<b>DEUTSCHLAND</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>RHEINGAU</b>	<b>Eins-Zwei-Zero Sekt</b> Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland	5	32
	<b>Eins-Zwei-Zero Riesling</b> Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland	4	25
	<b>Eins-Zwei-Zero Rosé</b> Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland	4	25



Fichteplatz 1  
15344 Strausberg  
03341 / 3494890  
[www.freilich.de](http://www.freilich.de)

---

Alle Preise in Euro und inkl. der  
gesetzlichen MwSt. Bei Fragen zu  
Allergenen und Zusatzstoffen wende  
Dich bitte an unser Team.

