



## **SPEISEN & GETRÄNKE**



## **LIEBE GÄSTE,**

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

Unser gemütliches Gasthaus liegt ganz idyllisch am Ufer des Scharmützelsees und verwöhnt Euch mit bayerischen Spezialitäten in einem einmaligen und herzlichen Ambiente. Unsere kuscheligen Salons mit offenem Kaminfeuer, unser sonniger Außenbereich, die Champagner-Lounge und der Biergarten mit eigenem Kiosk runden diesen besonderen Wohlfühlort ab. Das Freilich am See lädt Euch ganzjährig zum Einkehren ein.

### ***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.

Besonders hervorheben möchten wir unsere Freunde und Partner vom **Naturgut Köllnitz** aus Groß Schauen, die uns als landwirtschaftlicher Betrieb und Traditionsfischerei mit saisonalen Gemüsen, frischen Eiern und anderen Bio-Produkten beliefern.

Zu unseren Gerichten servieren wir Euch traditionelles Fassbier und über 100 handverlesene, erstklassige Weine.

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

## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Bayerische Kartoffelsuppe</b> 	7,9
mit Brezn-Croutons	
wahlweise mit einem Wiener Kalbswürstl	+2,5
<b>Gemüse Bouillon</b> 	7,5
mit saisonalem Gemüse und Brezn	
<b>Gulaschsuppe vom Rind</b>	9,5
mit frischer Paprika, Sauerrahm, Landbrot	

## BROTZEIT & SALATE

<b>Original Bayerische Brezn</b> 	2,9
mit Butter	
<b>Obazda</b> 	9,7
bayerische Käsespezialität, rote Zwiebelringe, frisches Landbrot	
<b>Brotzeit-Brett</b>	14,9
mit bayrischen Schmankerln, Griebenschmalz, Obazda und frischem Landbrot	
<b>„Freilich“-Salat</b> 	10,9
knackige Blattsalate, Kräutervinaigrette, gekochtes Köllnitzer Bio-Ei und Brezn-Croûtons	
<b>Backendl-Salat</b>	13,9
Romana-Salat, Caesardressing, Parmesan	
<b>Münchener Wurstsalat</b>	11,9
marinierte Leberkäs-Streifen, rote Zwiebelringe, saure Gurken, frisches Landbrot	
wahlweise mit Bergkäse	+2,5
<b>Tatar vom Köllnitzer Rind</b>	18,4
mit geröstetem Landbrot	

<b>Beilagen zu allen Gerichten</b>	4,7
Gemischter Beilagensalat	3,9
Krautsalat	4
Lauwarmer hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat	3
Traunsteiner Dunkelbiersauce oder Bratensauce extra	4,5
2 Kartoffelknödel	4,5
2 Semmelknödel	4,2
Salzkartoffeln	5,5
Bratkartoffeln	5,5
Saisonales Gemüse vom Naturgut Köllnitz	2,5
Portion Preiselbeeren	3
Landbrot	3

## UM DIE WURST

<b>Münchner Weißwürstl</b>	9,9
zwei Weißwürstl, Brezn, süßer Senf	
<b>Wiener Kalbswürstl</b>	8,9
zwei Wiener Würstl, lauwarmer hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat	
<b>Original Nürnberger Rostbratwürstl (3Stk.   6.Stk)</b>	8,9   13,9
mit Fass-Sauerkraut, Händlmaier Senf	
<b>Kalbsbratwürstl</b>	18,5
zwei Kalbsbratwürstl, saisonales Gemüse vom Naturgut Köllnitz, Kartoffelstampf	
<b>Freilich Würststeller</b>	19,9
1 Wiener Kalbswürstl, 2 Rostbratwürstl, 1 Kalbsbratwürstl mit Fass-Sauerkraut, Händlmaier Senf	

## FREILICH SCHMANKERL

<b>Wiener Schnitzel „das Original“</b>	28,9
gebackenes Kalbsschnitzel mit lauwarmen hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren	
<b>Schweinshaxe</b>	27,9
ganze gebratene Schweinshaxe mit hausgemachter Traunsteiner Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	21,5
vom Rinderrücken mit Spätzlen und kleinem Salat	
<b>Backhendl</b>	19,5
gebackene Oberkeule vom Hähnchen mit lauwarmen hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und Kürbiskernen	
<b>Krustenschweinebraten</b>	20,9
frisch aus dem Ofen mit Traunsteiner Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel	
<b>Kalbsfleischpflanzerl (2 Stk.)</b>	18,9
mit Bratensauce und Kartoffelstampf	
<b>Münchner Sauerbraten</b>	26,9
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln	
<b>Gebräunter Leberkäs</b>	17,5
mit lauwarmen hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat, Händlmaier Senf wahlweise mit Köllnitzer Bio-Spiegelei	
<b>Zanderfilet</b>	24,9
in Zitronenbutter, saisonales Gemüse vom Naturgut Köllnitz, Salzkartoffeln	





<b>Allgäuer Käsespätzle</b> Eierspätzle mit geriebenen Käsen und hausgemachten Röstzwiebeln	16,9
<b>Rahmschwammerl</b> mit Petersilie und Semmelknödel	17,4
<b>Gebackene Erdäpfel</b> mit Schmand und Grillgemüse vom Naturgut Köllnitz	15,5
<b>Köllnitzer Gemüsepfanne</b> mit verschiedenen Gemüsen vom Naturgut Köllnitz, Brezn-Croûtons und geröstetem Landbrot	16,9



<b>Kaiserschmarrn</b> hausgemachter Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster, in Rum eingelegte Rosinen und Bourbon-Vanilleeis	11,9
<b>Bayerisch Creme</b> mit marinierten Waldbeeren und Schoko-Crumble	9,9
<b>Bayerischer Mini-Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	8,9

IMMER WIEDER  
SONNTAGS!

### **SONNTAGSBRATEN IM FREILICH!**

Entdecke den traditionellen Genuss: Jeden Sonntag lädt das Freilich am See zum schmackhaften Sonntagsbraten ein!

Genieße gemeinsam mit Familie und Freunden zartes Fleisch und hausgemachte Beilagen in idyllischer Atmosphäre direkt am Seeufer. Reserviere jetzt für einen Sonntag voller Genuss und Gemütlichkeit!



## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b>	9,5
Aperol <sup>2,3</sup>   VAUX Riesling Sekt   Soda   Orange	
<b>Hugo</b>	9,5
VAUX Riesling Sekt   Holunderblütensirup   Soda   Limette   Minze	
<b>Belsazar Red &amp; Ginger</b>	8,5
Belsazar Red   Ginger Ale   Orange	
<b>Lillet Vive</b>	8,5
Lillet Blanc   Tonic   Gurke   Erdbeere   Minze	
<b>Campari Orange</b>	8,5
Campari <sup>3</sup> Orange   Soda oder Tonic	
<b>Tanqueray   London Dry Gin</b>	8,5
Thomas Henry Tonic <sup>2,7</sup> Water   Limette	
<b>Spree Gin   Distilled Berlin Dry Gin</b>	9,5
Thomas Henry Tonic <sup>2,7</sup>   Gurke	
<b>Gin Mare   Mediterranean Gin</b>	10
Thomas Henry Tonic <sup>2,7</sup>   Rosmarin	

## TRAUNSTEINER BIERE

<b>VOM FASS</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Pils	3,8	5,5
Helles	3,8	5,5
Weißbier	3,8	5,5
<b>FLASCHENBIER</b>		
Weißbier dunkel oder alkoholfrei		5,5
Helles alkoholfrei		5,5

### **DAS HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN**

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



**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**

still | medium

0,33l

3,8

0,75l

6,5

**FREILICH HAUSLIMONADE**

0,33l

3,8

**LIMONADEN**

Coca Cola <sup>1,3</sup>

0,33l

4,2

Coca Cola Zero <sup>1,3,4</sup>

0,33l

4,2

Fanta <sup>1,3</sup>

0,33l

4,2

Sprite <sup>3,5</sup>

0,33l

4,2

Mezzo Mix <sup>5</sup>

0,33l

4,2

Vio Schorle Johannisbeer

0,3l

4,2

Vio Bio Zitrone Limette

0,3l

4,2

**THOMAS HENRY**

Tonic Water <sup>2,7</sup>

0,2l

3,8

Bitter Lemon <sup>2,5,7</sup>

0,2l

3,8

Ginger Ale <sup>7</sup>

0,2l

3,8

Spicy Ginger <sup>5</sup>

0,2l

3,8

**VAIHINGER SÄFTE**

Orangensaft

0,3l

4

Apfelsaft naturtrüb

0,3l

4

Tomatensaft

0,3l

4

Cranberrysaft

0,3l

4

Johannisbeersaft

0,3l

4

Sauerkirschsft

0,3l

4

Bananennektar

0,3l

4

auch erhältlich als Schorle

0,3l

4

0,4l

5



## WEINKARTE





# OFFENE WEINE

<b>Weiss</b>	<b>Eins-Zwei-Dry Riesling</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>
	Weingut Leitz	3,5	7
	<b>„FREILICH“ Weiß</b>	5	9,5
	Weingut Martin Schwarz		
<b>Grauburgunder</b>	Weingut Winter	3,5	7
	<b>Grüner Veltiner Handlese</b>	4	8
	Weingut Bründlmayer		
<b>Rosé</b>	<b>Eins-Zwei-Dry Pinot Noir Rosé</b>	3,5	7
	Weingut Leitz		
<b>Rot</b>	<b>Spätburgunder</b>	4	8
	Weingut Rinklin		
	<b>„FREILICH“ Rot</b>	5,5	10,5
	Weingut Martin Schwarz		
	<b>Kellermeister Privat Zweigelt</b>	3,5	7
	Winzer Krems		
<b>Villa Antinori Rosso</b>	4,5	9	
	Villa Antinori		

# ALKOHOL- FREI

<b>Eins-Zwei-Zero Sekt</b>	4	8
Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland		
<b>Eins-Zwei-Zero Riesling</b>	3,5	7
Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland		
<b>Eins-Zwei-Zero Rosé</b>	3,5	7
Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland		

## DEUTSCHLAND

0,75 l

**Mosel Devon Terrassen Riesling GG**

54

Weingut Loersch

**Blauschiefer Riesling**

40

Weingut Loersch

**Wehlender Sonnenuhr Riesling Spätlese, fruchtsüß**

45

Weingut Molitor

**Blauschiefer Riesling**

44

Weingut Molitor

**Rotschiefer Riesling Kabinett, feinherb**

40

Weingut van Volxem

**Alte Reben Riesling**

59

Weingut van Volxem

**„Der Sommer war sehr groß“ Riesling**

34

Weingut Franzen

**Pfalz Weisser Burgunder & Chardonnay**

42

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan

**Sauvignon Blanc**

44

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan

**Chardonnay II Royal**

43

Weingut von Winning

**Rheingau Eins-Zwei-Dry Riesling**

24

Weingut Leitz

**Riesling**

38

Schloss Vollrads

**Riesling**

49

Weingut Robert Weil

**Chardonnay**

48

Weingut Künstler

**Rheinhessen Bacheracher Hahn Riesling Erste Lage**

42

Weingut Toni Jost

**Grauburgunder**

24

Weingut Winter

# WEISS WEINE

<b>Rheinhessen</b>	<b>Dittelsheim Chardonnay, VDP Ortswein</b> Weingut Winter	42
	<b>Appenheimer Weißburgunder &amp; Chardonnay</b> Weingut Bischel	50
<b>Franken</b>	<b>Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner</b> Weinhaus Hans Wirsching	56
	<b>Volkacher Karthäuser Weisser Burgunder</b> Weingut Juliusspital	55
	<b>Silvaner</b> Weingut Pröstler	27
<b>Sachsen</b>	<b>Elbling</b> Schloss Proschwitz	38
	<b>„FREILICH“ Weiß</b> Weingut Martin Schwarz	32
<b>Nahe</b>	<b>Riesling</b> Weingut Dönnhoff	39
	<b>ÖSTERREICH</b>	
<b>Niederösterreich</b>	<b>Grüner Veltliner Handlese</b> Weingut Bründlmayer	27
<b>Südsteiermark</b>	<b>Weißburgunder Illyr</b> Weingut Muster.Gamlitz	52
	<b>Sauvignon Blanc Illyr</b> Weingut Muster.Gamlitz	52
	<b>Gelber Muskateller</b> Weingut Wohlmuth	41
	<b>FRANKREICH</b>	
<b>Burgund</b>	<b>Domaine le Verger Chablis</b> Weingut Alain Geoffroy	52
<b>Loire</b>	<b>Sancerre Blanc</b> Weingut Michel Thomas	52

# ROT WEINE

	<b>DEUTSCHLAND</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Pfalz</b>	<b>Pinot Noir Royal</b> Weingut von Winning	51
	<b>Handschrift Cabernet Sauvignon &amp; Tempranillo</b> Weingut Lergenmüller	44
	<b>Mano Negra Cuvée</b> Weingut Philipp Kuhn	47
	<b>Höhenflug Cuvée</b> Weingut Hense	49
<b>Baden</b>	<b>Spätburgunder</b> Weingut Rinklin	27
<b>Sachsen</b>	<b>Moritz Cuvée</b> Schloss Proschwitz	52
	<b>„FREILICH“ Rot</b> Weingut Martin Schwarz	37
	<b>ÖSTERREICH</b>	
<b>Kremstal</b>	<b>Kellermeister Privat Zweigelt</b> Winzer Krens	24
<b>Neusiedlersee</b>	<b>Schwarz Rot Zweigelt</b> <i>Weingut Schwarz</i>	89
	<b>FRANKREICH</b>	
<b>Bordeaux</b>	<b>Médoc</b> Château Lousteauneuf	46
	<b>Chateau La Fleur Penin Saint-Émilion Grand Cru</b> Château Penin	55
<b>Rhône</b>	<b>Les Coteaux Saint-Joseph</b> Domaine Durand	51
<b>Burgund</b>	<b>Bourgogne Pinot Noir</b> Domaine Roux Pere	46

# ROT WEINE

<b>ITALIEN</b>		<b>0,75 l</b>
<b>Piemont</b>	<b>Appassimento Barbera Passito</b> San Silvestro	27
	<b>Barolo Riserva</b> San Silvestro	27
<b>Piemont</b>	<b>Villa Antinori Rosso</b> Villa Antinori	31
<b>Venetien</b>	<b>Amarone della Valpolicella Classico</b> Monte Santoccio	59

# ROSÉ WEINE

<b>DEUTSCHLAND</b>		
<b>Rheingau</b>	<b>Eins-Zwei-Dry Pinot Noir Rosé</b> Weingut Leitz	24
<b>ÖSTERREICH</b>		
<b>Burgenland</b>	<b>„Der Elefant im Porzellanladen“ Blaufränkisch Rosé</b> Weingut Strehn	49
<b>FRANKREICH</b>		
<b>Provence</b>	<b>AIX Rosé</b> Weingut Saint Aix	41
<b>Loire</b>	<b>Sancerre Rosé</b> Weingut Michel Thomas	45

# SCHAUM WEINE

## Rheingau

### VAUX Riesling Sekt

Sekt bA, trocken, Sektmanufaktur Schloss VAUX, Pfalz

0,75 l

32

## Champagne

### Champagne Taittinger

Brut Réserve

78

### Champagne Taittinger

Prestige Rosé Brut

92

# ALKOHOL- FREI

### Eins-Zwei-Zero Sekt

Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland

32

### Eins-Zwei-Zero Riesling

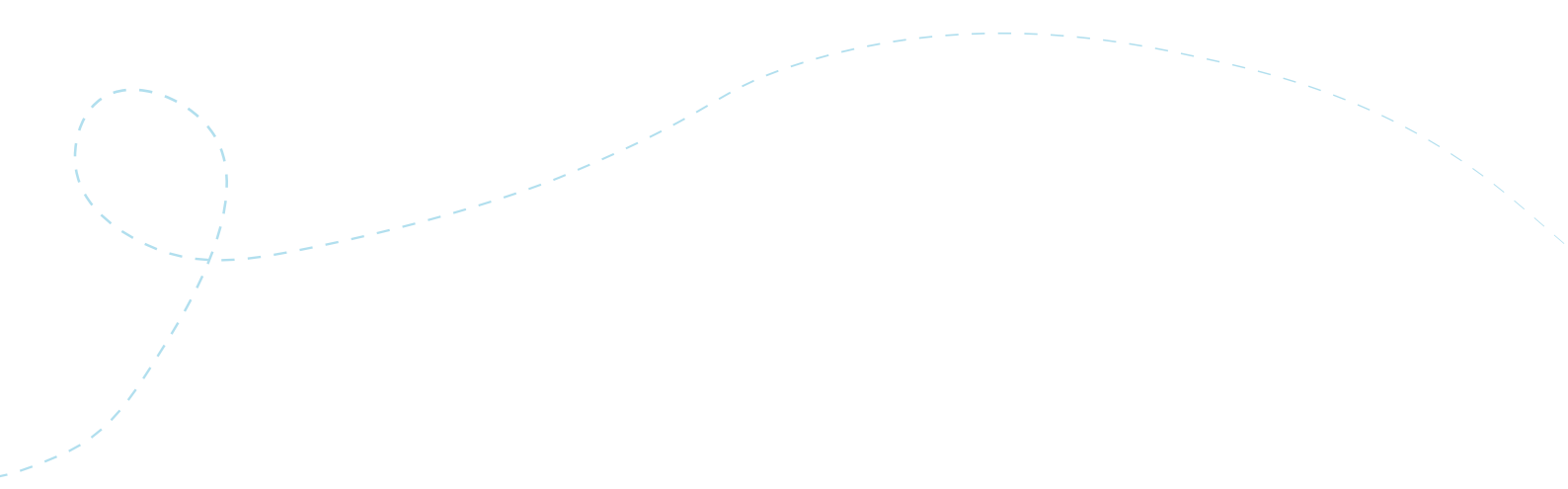
Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland

25

### Eins-Zwei-Zero Rosé

Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland

25





Karl-Marx-Damm 47a  
15526 Bad Saarow  
+49 (0) 33631 59 84 36  
[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.

