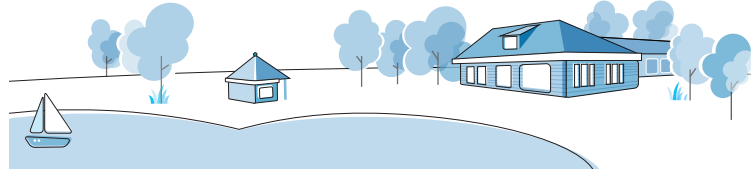




SPEISEN & GETRÄNKE





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.

Unser großer Saal und die private Festwiese bieten zudem eine wunderbare Location für private und geschäftliche Anlässe. Das Freilich am See lädt Euch ganzjährig zum Einkehren ein.

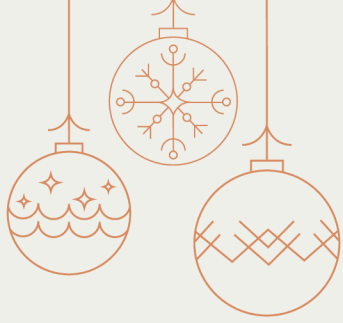
Unsere kulinarischen Partner

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 und saisonal wechselnden Angeboten servieren wir Euch traditionelles Fassbier und über 100 handverlesene, erstklassige Weine. Gerne beraten wir Sie!

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



FRÖHLICHE WEIHNACHT'!



Wir wünschen Euch eine gemütliche Winter- und Weihnachtszeit! Lasst Euch die neuen Gerichte der Winter-Weihnachts-Gänsekarte schmecken. Schon Pläne an den Adventssonntagen und Feiertagen? Wir haben viele kulinarische Angebote in der schönsten Zeit des Jahres! QR-Code scannen, stöbern und gleich reservieren! An Guadn!



VORWEG

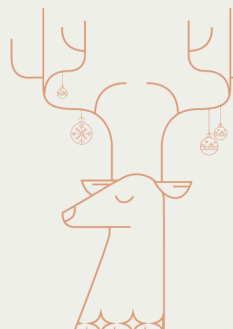
- Winterlicher Salat**  10,5
mit Orangendressing & karamellisierten Nüssen
- Gerösteter Rosenkohlsalat**  12,5
mit Fetakäse & Granatapfelkernen
- Klare Suppe von der Gans** 10,5
mit Gänseklein & Wurzelgemüse
- Cremige Pastinakensuppe (vegan)**  9,5
mit lila Kartoffelstroh & Kräuter-Öl

HAUPT SÄCHLICH


- Geschmorte Brust von der Gans** 32,5
mit Grünkohl und Kartoffelklößen
- Geschmorte Keule von der Gans** 32,5
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Gebratener Lachs** 28,5
auf geschmortem Wirsing, mit
Backkartoffel & Kräuterquark
- Geschmorte Entenkeule** 29,5
mit Rosenkohl & Semmelknödel
- Saitan-Geschnetzeltes (vegan)**  22,5
mit Schwarzwurzel, Erbsen und Röstkartoffeln
- Schupfnudel-Rosenkohlpfanne**  19
mit gerösteten Walnüssen & Parmesan

HINTER HER



- Gefüllte Topfenknödel**  9,5
mit mariniertem Zwetschgenröster
- Spekulatius-Crème Brûlée**  9
mit Vanilleeis

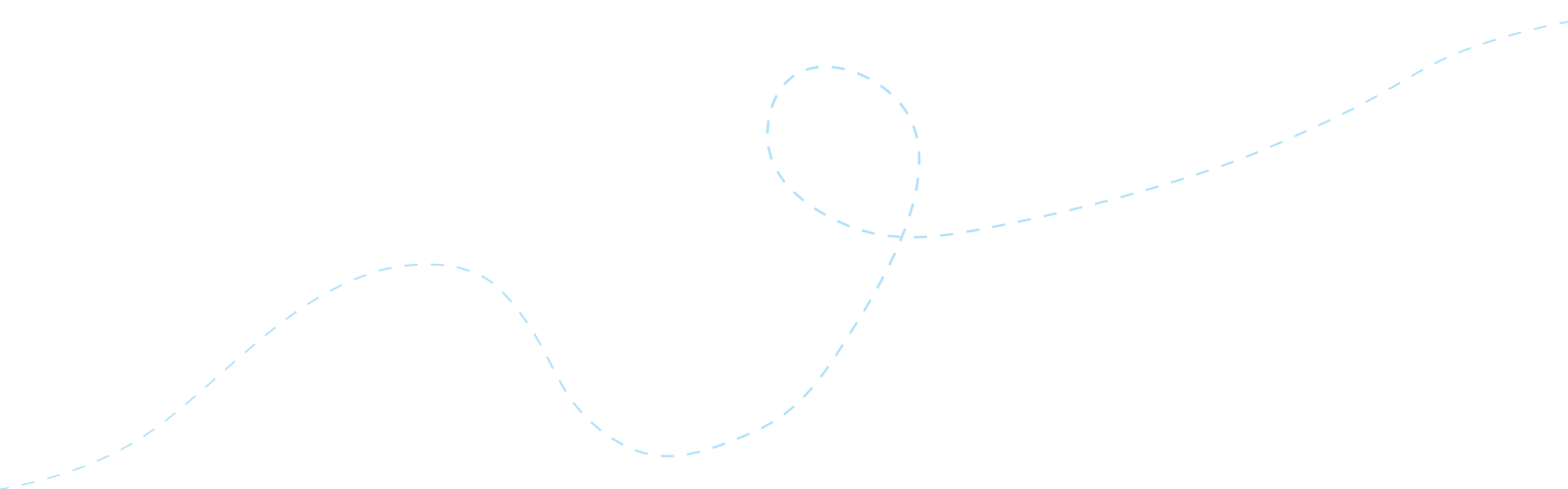


AUS DEM SUPPENTOPF

Bayerische Kartoffelsuppe 	8,5
mit Mini-Laugengebäck	
wahlweise mit einem Wiener Würstchen	+1,5
Soljanka	6,5
hausgemacht, mit Schmand, Zitrone und frischem Landbrot	
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis 	9
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl / Gremolata	

VORWEG VERSPEIST

Original Bayerische Brezn 	4
mit Butter	
Obazda 	10,5
bayerische Käsespezialität, rote Zwiebelringe, frisches Landbrot	
Würzfleisch	10,5
aus Schweinefleisch, im Pott serviert, mit geröstetem Toast	
Münchner Weißwürstl	11
zwei Weißwürstl, Brezn, Händlmaier Senf	



FREILICH
SCHMANKERL

„Freilich“-Salat	13,5
knackige Blattsalate, Gurke, Tomate, Kräutervinaigrette, gekochtes Bio-Ei und Mini-Laugengebäck	
wahlweise mit Backhendl	+5
„Freilich“ Wiener Schnitzel „das Original“	29,5
gebackenes Kalbsschnitzel mit lauwarmem hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren	
Schweineschnitzel au four	24,5
mit Würzfleisch bedecktes Schnitzel, mit Käse überbacken, mit Pommes Frites	
Schweineschnitzel Jäger Art	22,5
mit Pilzrahmsauce und Kartoffel-Rösti	
Schweinehaxe	28,5
ganze gebratene Schweinehaxe aus dem Rohr mit hausgemachter Bratensauce, Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel	
Krustenschweinebraten	22
frisch aus dem Ofen mit Bratensauce, Speck-Sauerkraut und Semmelknödel	
Königsberger Klopse	22
in Kapernsauce, mit Petersilienkartoffeln und Roter Beete	
Gebräunter Leberkäs	18,5
mit Bratkartoffeln, Bayrisch Kraut und Händlmaier Senf wahlweise mit Bio-Spiegelei	+1,5
Mariniertes Backhendl	21,5
gebackene Oberkeule vom Hähnchen mit lauwarmem hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und Kürbiskernen	
Zanderfilet	26,5
mit Zitronenbutter, Kürbisgemüse und Salzkartoffeln	



Allgäuer Käsespätzle	17,5
Eierspätzle mit geriebenen Käsen und hausgemachten Röstzwiebeln	
Spinatknödel	17
Knödel mit Pilzen in Schnittlauchsauce 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

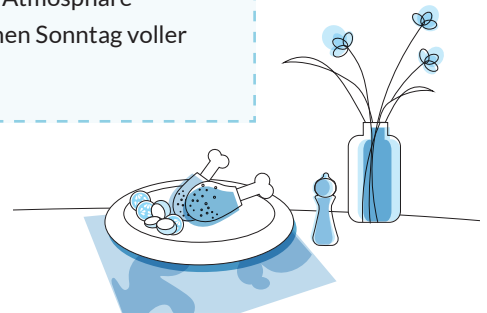
Kaiserschmarrn (die frische Zubereitung dauert ca. 20 Min.)	13
hausgemachter Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster, in Rum eingelegte Rosinen und Bourbon-Vanilleeis	
Gebackener Apfelstrudel	11
mit Schlagobers und Vanillesauce	

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

Aperol Spritz	9,5
Aperol ^{2,3} VAUX Riesling Sekt Soda Orange	
Hugo	9,5
VAUX Riesling Sekt Holunderblütensirup Soda Limette Minze	
Belsazar Red & Ginger	8,5
Belsazar Red Ginger Ale Orange	
Lillet Vive	8,5
Lillet Blanc Tonic Gurke Erdbeere Minze	
Campari Orange	8,5
Campari ³ Orange Soda oder Tonic	
Tanqueray London Dry Gin	8,5
Thomas Henry Tonic ^{2,7} Water Limette	
Gin Mare Mediterranean Gin	10
Thomas Henry Tonic ^{2,7} Rosmarin	

TRAUNSTEINER BIERE

VOM FASS	0,3l	0,5l
Pils	3,8	5,5
Helles	3,8	5,5
Weißbier	3,8	5,5
FLASCENBIER		
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.



FREILICH X CULLIGAN. WATER YOU LOVE.

Frisch gefiltert und gezapft direkt ins Glas.
 Mehr Genuss und Sicherheit dank einer
 zuverlässigen Wasserqualität. Mehr Freude dank
 einer nachhaltigen Lösung mit den Wasserspendern
 von Culligan. Water you love.

ALKOHOLFREI**WASSER ‚FRISCH GEZAPFT‘**

still spritzig	0,5l	3,9
	1l	5,9

*Frische-Kick? Gerne servieren wir das Wasser mit
 frischer Minze/Limette, Zitrone/Limette oder Orange/Minze*

FREILICH HAUSLIMONADE

0,33l 3,8

LIMONADEN

Coca Cola ^{1,3}	0,33l	4,2
Coca Cola Zero ^{1,3,4}	0,33l	4,2
Fanta ^{1,3}	0,33l	4,2
Sprite ^{3,5}	0,33l	4,2
Mezzo Mix ⁵	0,33l	4,2
Vio Schorle <i>Johannisbeer</i>	0,3l	4,2
Vio Bio <i>Zitrone Limette</i>	0,3l	4,2
Sanpellegrino Bio-Limonade <i>Zitrone / Orange</i>	0,275l	4

THOMAS HENRY

Tonic Water ^{2,7}	0,2l	3,8
Bitter Lemon ^{2,5,7}	0,2l	3,8
Ginger Ale ⁷	0,2l	3,8
Spicy Ginger ⁵	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
Rhabarbersaft	0,3l	4
auch erhältlich als Schorle	0,3l	4
	0,4l	5



WEINKARTE



OFFENE WEINE

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

ALKOHOL- FREI

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



	DEUTSCHLAND	0,75 l
Mosel	Devon Terrassen Riesling GG Weingut Loersch	54
	Blauschiefer Riesling Weingut Loersch	40
	Wehlender Sonnenuhr Riesling Spätlese, fruchtsüß Weingut Molitor	45
	Blauschiefer Riesling Weingut Molitor	44
	„Der Sommer war sehr groß“ Riesling Weingut Franzen	34
Pfalz	Weisser Burgunder & Chardonnay Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan	42
	Sauvignon Blanc Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan	44
Rheingau	Eins-Zwei-Dry Riesling Weingut Leitz	24
	Riesling Schloss Vollrads	38
	Riesling Weingut Robert Weil	49
Rheinhessen	Bacheracher Hahn Riesling Erste Lage Weingut Toni Jost	42
	Grauburgunder Weingut Winter	24

WEISS WEINE

Rheinessen	Dittelsheim Chardonnay, VDP Ortswein	42
	Weingut Winter	
	Appenheimer Weißburgunder & Chardonnay	50
	Weingut Bischel	
Franken	Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner	56
	Weinhaus Hans Wirsching	
	Silvaner	27
	Weingut Pröstler	
Sachsen	Elbling	38
	Schloss Proschwitz	
	„FREILICH“ Weiß	32
	Weingut Martin Schwarz	
	ÖSTERREICH	
Niederösterreich	Grüner Veltliner Handlese	27
	Weingut Bründlmayer	
Südsteiermark	Weißburgunder Illyr	52
	Weingut Muster.Gamlitz	
	Sauvignon Blanc Illyr	52
	Weingut Muster.Gamlitz	
	Gelber Muskateller	41
	Weingut Wohlmuth	
	FRANKREICH	
Burgund	Domaine le Verger Chablis	52
	Weingut Alain Geoffroy	
Loire	Sancerre Blanc	52
	Weingut Michel Thomas	

ROT WEINE

	DEUTSCHLAND	0,75 l
Pfalz	Pinot Noir Royal Weingut von Winning	51
	Handschrift Cabernet Sauvignon & Tempranillo Weingut Lergenmüller	44
	Höhenflug Cuvée Weingut Hense	49
Baden	Spätburgunder Weingut Rinklin	27
Sachsen	Moritz Cuvée Schloss Proschwitz	52
	„FREILICH“ Rot Weingut Martin Schwarz	37
	ÖSTERREICH	
Kremstal	Kellermeister Privat Zweigelt Winzer Krems	24
Neusiedlersee	Schwarz Rot Zweigelt Weingut Schwarz	89
	FRANKREICH	
Bordeaux	Médoc Château Lousteauneuf	46
	Chateau La Fleur Penin Saint-Émilion Grand Cru Château Penin	55

ROT WEINE

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

ROSÉ WEINE

DEUTSCHLAND		
Rheingau	Eins-Zwei-Dry Pinot Noir Rosé Weingut Leitz	24
ÖSTERREICH		
Burgenland	„Der Elefant im Porzellanladen“ Blaufränkisch Rosé Weingut Strehn	49
FRANKREICH		
Provence	AIX Rosé Weingut Saint Aix	41

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

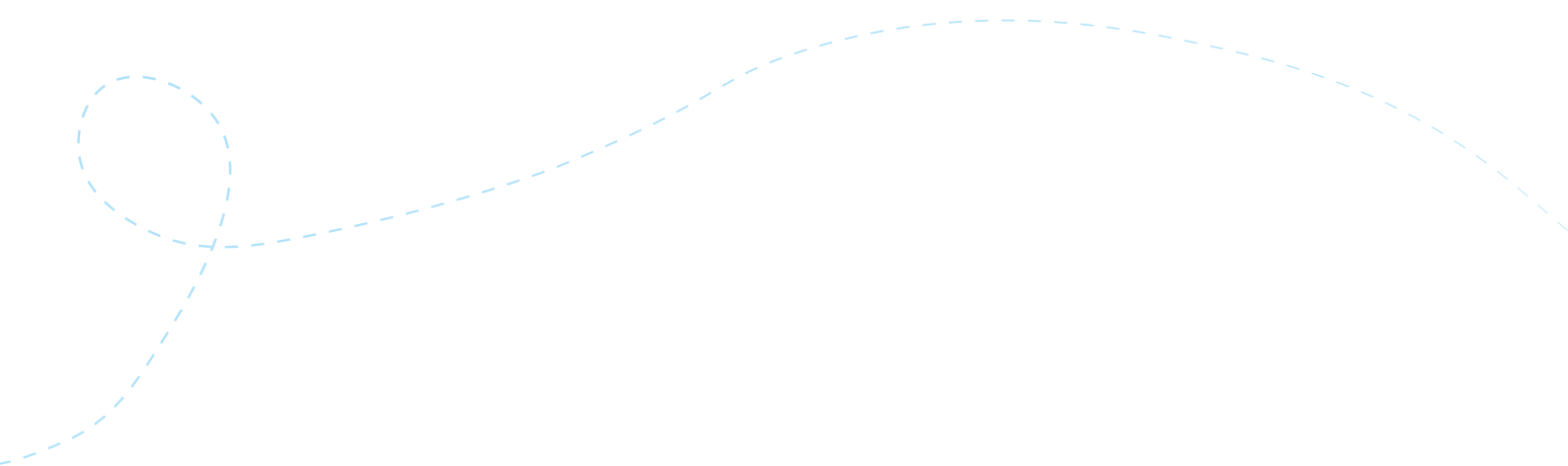
Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland

25

Eins-Zwei-Zero Rosé

Weingut Leitz, Rheingau, Deutschland

25





Karl-Marx-Damm 47a
15526 Bad Saarow
+49 (0) 33631 448002
www.freilich.de/badsaarow

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

