

## *Vorspeisen / Starters*

*Kräftige Rinderbouillon  
mit Brätstrudel und Gemüsestreifen*  
Beef broth with filled veal pancake and vegetables  
5.00

*Michael`s Karibische Karotten Kokos Cremesuppe*  
Michael`s special caribbean creamsoup  
of carrot and coconut  
6.00

*Gratinierter Französischer Ziegenkäse mit Pinienkernen  
Rote Beete Carpaccio und Granatapfel Vinaigrette*  
Gratinated french goat cheese with roasted pine nuts  
beetroot carpaccio and pomegranat vinaigrette  
8,50

*„Blackened Fish & Avocado“*  
*mit Tatar von der Avocado, Frühlingszwiebel und Kokos*  
with tatar of avocado, spring onions and coconut  
9.50

**\*\*\* Chef Spezial \*\*\***  
*Mediterrane Fischsuppe  
mit gebratenen Fischfilets,  
Muscheln, Garnelen und Baguette*  
*(unsere Gäste sagen es sei die beste Fischsuppe in Freising)*  
Mediterranean fish soup with pan fried fish fillets,  
mussels, prawn and french bread  
(Our guests say it is the best fish soup in town)  
10.50

*Knusprig gebackenes Kalbsbries  
mit Spitzkraut Ravioli und Waldpilzen*  
Crispy baked veal of Sweetbreads  
with cabbage ravioli and sauteed mushrooms  
9.50

## *Hauptgang / Main course*

*Im Ofen rosa gebratener Waliser Lammrücken mit mediterranen, Gemüse und Erdäpfelstampf*

Slow oven roasted welsh loin of lamb with Mediterranean vegetables and mash potato

24.50

*Zartes Rinderfiletsteak mit sautierten Waldpilzen, Markklößchen, Sherry Jus, Steakhouse Pommes und Salat*  
Tender fillet of beef with sauteed wild mushrooms, marrow dumplings, sherry jus, steakhouse fries and salad

26.50

*Französische Perlhuhnbrust kross gebraten an Pfifferling Risotto, Portweinjus und gemischter Salat*

Crispy pan fried french guinea fowl with chanterelle risotto  
Port gravy and mixed salad

16.90

### *\*\*\* Sous Vide \*\*\**

*Vakuum gegartes Filet vom Hallertauer Landschwein in BBQ Gewürzkruste, Portweinsauce, Waldpilzragout und Kräuter Speck Serviettenknödel*

Vacuum cooked tender pork tenderloin in BBQ spice crust, port sauce, wild mushrooms and bavarian herbs bacon bread dumplings

17.90

### *„Iberico“*

*Saftig gebratenes Rückensteak vom Iberico Schwein mit Kräuterbutter, sautierte Schalotten, Spitzpaprika und Bratkartoffeln*

Grilled steak of Iberico pork loin with herbe butter  
Sauteed shallots, grilled paprika and roasted potatoes  
and rosemary potatoes

18.90

*In den Sommermonaten bieten wir Ihnen leichte und  
Mediterrane Fischgerichte an*

During the summertime we like to offer you light and  
mediterranean fish dishes

*„Blackened Red Salmon“*

*Zarte Lachsschnitte in Karibischer Gewürzkruste  
mit knackigen sommerlichen Kokos Salat*

*...Sie werden überrascht sein !*

Delicate salmon cuts in caribbean spice crust  
with crisp summer coconut salad

...you will be surprised !

18.50

*Für den Fischkenner \*\*\**

*Gegrilltes Filetstück von der Gelbschwanz Makrele mit  
Zitronen Kräuterbutter,*

*Mediterrane Kartoffeln und bunter Salat*

**\*\*\* For the fish connoisseurs \*\*\***

Grilled yellow tail king fish with lemon herb butter  
Mediterranean potatoes and side salad

22.50

*Gegrillter Atlantik Seeteufel mit Zitrone, frische Kräuter,  
Tomate und Frühlingszwiebeln, Kartoffeln  
und bunter Salatteller*

Grilled atlantic monkfish with lemon, fresh herbes,  
tomato, spring onions, potatoes and side salad

22.50

*Auf der Haut gebratenes Filetstück vom heimischen Zander  
Blattsalat und Butterkartoffeln*

Crispy grilled fillet of pike perch with green salad and boiled potatoes

15.90

*Fangfrischer Island Kabeljau nach „Portugiesischer Art“  
mit Tomate, frischen Kräutern und Gemüse, Salzkartoffeln*

*Freshly caught Iceland cod „Portuguese type“ with tomato,  
herbes and vegetables, potatoes*

19.90

*Vegetarisch & Salat / Vegetarian & Salad*

*Hausmacher Steinpilz Ravioli  
mit Gemüse-und Kürbiswürfeln  
in Kräutersauce, Beilagensalat*

Homemade style porcini ravioli with vegetables  
and pumpkin in herbsauce, mixed salad

14.90

*Gebratene Gemüsepflanzerl  
mit frischem Rahmspinat, geschmorte Rispentomaten  
und Salat*

Tender grilled vegetable dumpling with cream spinach,  
braised cherry tomatoes and salad

12.90

*Großer bunter Sommersalat  
mit Allerlei aus dem Garten, Apfel Curry Chili Dressing  
und gegrillte Maispoulardenbrust*

Sommer salad bowl with apple curry dressing  
and grilled free range chicken breast

15,90

## *Unsere Klassiker / Our Classic*

*Zarter Tafelspitz vom Almoachsen im Sud gegart mit Meerrettichsauce, Wirsing Apfel Gemüse und Salzkartoffeln*

Boiled beef from the ox with horseradish sauce,  
savoy cabbage with apple and steamed potatoes

16.90

*Saftig gebratene Kalbsfleischpflanzerl (2 Stück) mit Bratenjus, sautierte Waldpilzen und Erdäpfelstampf*

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

10.50

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

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

14.90

*„Wiener Schnitzel“*

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

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

17.90

## *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)  
roasted potatoes  
10.50

## *Nachspeise / Dessert*

*Gemischter Dessertteller  
mit gebrannter Creme, Schokoladenmousse  
Erdbeer Panna Cotta, Sorbet und Früchten*  
Mixed dessert platter with creme brulee, chocolate mousse,  
strawberry panna cotta, sorbet and fresh fruits  
8.50

*Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen  
mit Amarenakirschen und Vanilleeis  
(Zubereitungszeit 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 is worth to wait for it)  
7.90

*Unsere klassische Crème Brûlée  
mit frischen Beeren garniert*  
Our classic creme brulee garnished with fresh berries  
5.50