

Vorspeisen / Starters

*Cremesuppe von jungem Blumenkohl mit Tiefseekrabben
und Schnittlauch*

Cream Soup of cauliflower with crab meat and chives

5.90

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Leberknödel und Gemüsewürfel

Beef bouillon with liver dumplings and diced vegetables

5.00

*Knackiger Gartensalat mit Hausdressing, Ananas
und gebratenen süß-scharfen Streifen vom Rinderfilet nach „Thai Art“*

Crunchy garden salad with house dressing, pineapple
and pan fried sweet and spicy stripes of beef fillet „Thai style“

8.90

***** Für den Feinschmecker *****

*In Panko knusprig gebratene Scheiben vom Kalbsbries
mit grünen Spargel,
Shitake Pilze und Morchelsauce*

***** For the gourmet *****

In panko breaded pan fried sweetbread of veal with green asparagus,
shitake mushrooms and morel sauce

9.50

Atlantik Jacobsmuscheln an Chilly Limetten Risotto und Currycreme

Atlantic scallops with chilly lime risotto and cream of curry

9.50

Hauptgang / Main Course
Fleisch / Meat

Empfehlung des Monats

****Etwas Besonderes... das Manalica Schwein ****

*Saftig gebratenes Kotelett Natur gebraten mit Bohnen Gemüse und
Rosmarinkartoffeln*

Recommendation of the Month

***** Something special... the Manalica Pig *****

Juicy roasted chop nature fried with beans and rosemary potatoes
24.90

*Rinderfiletgeschnetztes „a la minute“ mit Waldpilze
und Gartenkräuter in Cognacrahmsauce,
Butterspätzle und Gartensalat*

Pan fried stripes of beef fillet „a la minute“ with mushrooms and fresh herbs
Spätzle noodles and mixed salad
19.90

*Scheiben von der Kalbsleber in der Pfanne gebraten mit Apfelkompott,
Zwiebelsauce, Erdäpfelstampf mit Röstzwiebelchen
und bunter Gartensalat*

Pan fried calfs liver with apple compote,
onion gravy, potato mash and fried onions
17.90

*Zart rosa gebratenes Rinderfilet (220 gr.)
vom Argentinischen Angusrind,
Szechuan Pfeffersauce mit Mango chutney verfeinert,
hausgemachte Kartoffel Trüffel Gnocchi und Beilagensalat*

Grilled beef fillet (220 gr.) from argentinian Angus beef,
Szechuan pepper sauce with mango chutney refined,
homemade potato truffle gnocchi and side salad

26.90

*In Barolowein auf Niedrigtemperatur geschmorte Kalbsbäckchen,
Erdäpfelstampf und Saison Gemüse*

In Barolowine braised veal cheeks, mash potatoes and vegetables

18.90

„Wiener Schnitzel“

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

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

17.90

*Im Ofen gegarte Französische Maispouardenbrust,
Morchelrahmsauce und Hausmacher Tagliatelle
mit sautierten Gemüsestreifen*

Oven grilled free range corn fed chickenbreast,
morel sauce, tagliatelle pasta with sauteed vegetables

17.50

*„Chefs“ zarte Kalbsfleischpflanzerl (2 Stück) in Butter gebraten,
gebratene Waldpilze, Bratenjus und Kartoffelstampf*

„Chefs“ german pan fried veal burger (2 pieces)

Wild mushrooms, gravy and potato mash

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

Hauptgang / Main Course
Fisch / Fish

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 he best fishsoup in town and surronding area !!!*

13.50

*Auf der Haut gebratenes Filet vom fangfrischen Zander
mit Spargel und gelbe Rüben, Beurre blanc und gebutterte Kartoffeln*

*On the skin pan fried fillet of pike perch
with asparagus, carrots, beurre blanc and buttered potatoes*

18.90

*Filet vom Arktischen Saibling nach „Moderne Müllerin Art“
mit Garnelen in Gewürzbutter gebraten, Salzkartoffeln und Blattsalat*

*Grilled fillet from Artic char „a la Muniere modern style“
with prawns,potatoes and side salad*

19.90

Vegetarisch / Vegetarian

*Hausmacher Kartoffel Gnocchi mit Frühlingszwiebeln, Soft Tomaten,
Shiitake Pilze und Gartenkräuter an Tomatensugo,
bunter Beilagensalat*

Homemade style potato gnocchi with spring onions, soft dried tomatoes,
shitake mushrooms, fresh herbs, tomato sugo and mixed salad

14.50

*Hausgemachte Kasnocken mit zerlassener Butter und Käse im Ofen
gegart, gartenfrischer Blattsalat*

Homemade „Austrian Kasnocken“ with melted butter and cheese cooked in the
oven, served with garden salad

14.90

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 marinierter 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 crème brûlée, swedish chocolate mousse,
fruit panna cotta, sorbet and fresh fruits

8.50

*Unsere klassische Crème Brûlée
mit frischen Beeren garniert*

Our classic crème brûlée 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 vanilla ice cream

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

7.90