

Die FREYHEIT zu genießen, Neues zu entdecken und die Kreativität unserer Küche mit allen Sinnen zu erleben, steht im Vordergrund der kulinarischen Vision unseres gleichnamigen Restaurants. Das Gefühl der FREYHEIT, verkörpert von Königin Caroline, findet sich in unserer frischen regionalen Küche mit internationalen Einflüssen wieder.

Wir verwenden für unser GRILLRESTAURANT überwiegend regionale Zutaten. Auf unserem 800° C heißen Lavagrill bereiten wir Ihnen saftige Steaks von deutschen Rindern zu sowie Fisch vom Tegernsee und regionales Gemüse. Alles unter der Beachtung kürzerer Transportwege und somit weniger Emission für unsere Umwelt. Alpine- und Grillklassiker neu zu interpretieren, bilden die Basis unseres Genusskonzepts. Inmitten edler Farben und ausgesuchter Materialien erwartet Sie hier geschmackvolle Ästhetik vom liebevoll angerichteten Teller bis zum hochwertigen Interieur.

To enjoy FREYHEIT (freedom) is to discover the new with the creativity of our kitchen using all your senses. This experience sits in the forefront of the culinary vision of our restaurant. The feeling of FREYHEIT (freedom) which Queen Caroline embodies can be found within our fresh regional kitchen accompanied by international influences.

Using the best ingredients alongside the newly interpreted meaning of the alpine classic sets the foundation for our concept of enjoyment. Amongst the elegant colour play and carefully selected materials lies the heart of our aesthetic. This tasteful theme is present starting from all lovingly curated dishes to every detail of the interior.

FREYHEIT

VORSPEISEN / STARTERS

Beefatar vom regionalen Filet und Rücken 23, — €
Wachteleigelb | Pfifferlinge | eingelegte rote Zwiebeln | Kapernapfel | Brotchip
*beef tartare from regional beef fillet and sirloin |
quail egg yolk | chanterelles | pickled red onions | caper berry | bread crisp*

Salatbowl | *mixed salad-bowl* vegan 13, — €
Blattsalate | Balsamicodressing | Gurke | Tomate | Avocado | Sprossen
Leaf salads | balsamic dressing | cucumber | tomato | avocado | sprouts

Optional mit | *optionally with*

Marinierter Weißkäse von der Naturkäserei Tegernsee + 7, — €
marinated Weißkäse cheese from Naturkäserei Tegernsee

Gebratene Pfifferlinge + 7, — €
sautéed chanterelles

Tegernseer gebeizte Lachsforelle 18, — €
Rösti | Honig-Senf-Dillcreme | Salatsträußchen
*Lake Tegernsee cured salmon trout
potato rösti | honey mustard dill cream | mixed leaf salad*

Marinierte Gurke im Gewürzsud vegan 13, — €
Gegrillte Wassermelone | Zitronen-Hafercreme | Oliven | Granatapfel
*Pickled cucumber in spiced marinade
grilled watermelon | lemon oat cream | olives | pomegranate*

SUPPEN / SOUPS

Tomatenessenz 9, — €
Parmesan-Schöberl | Tomatenwürfel | Basilikumstreifen (ohne Schöberl
Vegan)
*Tomato consommé (vegan without parmesan soufflé)
parmesan soufflé | diced tomatoes | basil*

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

FLEISCHGERICHTE | MEAT DISHES

Burger „Königin Caroline“ 28, — €
Briochebrot | deutsches Dry-Age Beef Patty | Bergkäse | Speck | BBQ-Sauce |
eingelegte rote Zwiebeln | Gurke | Tomate | Blattsalat | Trüffelmayonnaise |
Steakfries
*brioche bun | dry age beef patty | mountain cheese | bacon | BBQ sauce |
pickled red onions | cucumber | tomato | lettuce | truffle mayonnaise | steak fries*

Geschmorte Ochsenbacke | *braised ox cheek* 26, — €
Rotweinjus | mini-Karotte | Kartoffelpüree | Röstzwiebel
red wine jus | baby carrot | potato pureé | crispy onions

FISCHGERICHT | FISH DISH

Gebratenes Filet vom Tegernseer Saibling 28, — €
wilder Brokkoli | Tagliatelle | Safranschaum
*Pan-fried Tegernsee char fillet
wild broccoli | Tagliatelle | saffron foam*

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Gefüllte Pasta mit Honig-Ziegenfrischkäse-Füllung 22, — €
Zitronensauce | Feigen | grüner Spargel | Parmesan | Pinienkerne
*Stuffed pasta with honey goat cheese filling
lemon sauce | figs | green asparagus | parmesan | pine nuts*

Spinat-Bergkäse-Nocken | *spinach cheese dumplings* 19, — €
Salbeibutter | Ratatouillegemüse | Parmesanspäne
sage butter | ratatouille vegetables | parmesan shavings

VEGANE GERICHTE | VEGAN DISH

Gegrillte Aubergine | *Grilled Aubergine* 18, — €
Quinoa | Pfifferlinge | Schmortomate | Balsamicosauce | Rucola
quino | chanterelles | braised tomato | balsamic jus | rocket

STEAK CUTS VOM GRILL

Wir veredeln für unser GRILLRESTAURANT regionale Zutaten auf einem 800 °C heißen Lavagrill – für perfekte Röstaromen, eine knusprige Kruste und saftigen Genuss.
We primarily use the finest regional ingredients on an 800°C lava grill – creating perfect sear, crispy crust, and juicy flavour.

DRY AGED | VON DER FÄRSE

Rinderfilet <i>beef tenderloin</i>	180g	28, — €
Rumpsteak <i>sirloin steak</i>	350g	46, — €
Entrecôte <i>ribeye steak</i>	400g	55, — €

VOM JUNGBULLEN

Hüftsteak <i>rump steak</i>	250g	20, — €
-------------------------------	------	---------

FISCH | KÄSE | GEMÜSE

Schwertfisch <i>swordfish</i>	200g	22, — €
Maishähnchenbrust mit Rosmarin-Chili Marinade <i>corn-fed chicken breast with rosemary chili marinade</i>	180g	12, — €
Halloumi mit Tomaten-Honig-Marinade <i>halloumi with tomato honey marinade</i>	120g	10, — €
Süßkartoffel mit Ingwer-Zitronengras Marinade <i>sweet potato with ginger lemongrass marinade</i>	200g	10, — €

BEILAGEN | *SIDE DISHES*

Grillgemüse <i>grilled vegetables</i>	5, — €
Rosmarinkartoffeln <i>rosemary roasted potatoes</i>	5, — €
Steakfries <i>steak fries</i>	je 7, — €
Kartoffelgratin <i>potato gratin</i>	
Beilagensalat <i>side salad</i>	
Wilder Brokkoli <i>wild broccoli</i>	10, — €

SAUCEN | *SAUCES*

Chimichurri <i>chimichurri</i>	je 3, — €
Café de Paris <i>café de Paris butter</i>	
Geräucherte Macadamia-Butter <i>smoked macadamia butter</i>	

Mango-Schalotten-Chutney <i>mango shallot chutney</i>	4, — €
Portweinsauce <i>port wine sauce</i>	je 5, — €
Pfefferrahmsauce <i>pepper corn cream sauce</i>	
Whisky-BBQ-Sauce <i>whiskey BBQ sauce</i>	
Sauce Béarnaise <i>sauce béarnaise</i>	7, — €

NACHSPEISEN / DESSERTS

Vanille-Orangen-Creme <i>Vanilla orange cream</i>	vegan 9, — €
Rhabarberagout Knuspermüsli Pistazien-Aprikosen-Nougat <i>rhubarb ragout crunchy muesli pistachio apricot nougat</i>	

Zitronentarte <i>Lemon tart</i>	9, — €
Mürbeteig Erdbeer-Rhabarber-Sorbet Heidelbeeren <i>shortcrust pastry strawberry-rhubarb sorbet blueberries</i>	

Bayrisch Creme <i>Bavarian cream</i>	9, — €
Aprikosenragout Schokoladen-Rosmarineis Zitronenkresse <i>apricot ragout rosemary chocolate ice cream lemon cress</i>	

Hausgemachtes Eis & Sorbet <i>ice cream / sorbet</i> je Kugel <i>per scoop</i>	4,50, — €
mit frischen Beeren <i>with fresh berries</i>	+2,50, — €

Vanille Schokolade-Rosmarin Erdbeer-Rosensorbet Mango-Lavendelsorbet <i>vanilla chocolate-rosemary strawberry-rose sorbet mango lavender sorbet</i>	
--	--

Käsevariation von der Naturkäserei Tegernsee <i>Tegernseer cheese selection</i>	12, — €
---	---------

Junger Bergkäse Bio-Blauschimmel Bio-Riedersteiner Walnüsse Bio-Feigensenf <i>mountain cheese blue mould cheese soft cheese walnuts fig mustard</i>	
--	--

DESSERT WEIN

2018 Vin Santo, Rocca delle Macie	5 cl 8,50 €
10 Years's Tawny, Niepoort	12, — €
20 Year's Tawny, Niepoort	19, — €