

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 heißem Lavagrill bereiten wir Ihnen saftige Steaks von deutschen Rindern zu. Sowie Fisch vom Tegernsee und Gemüse aus der Region. 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

Beeftartar FREYHEIT vom Simmenthaler Filet und Rücken 21,- €  
frittierte Kapern | Anchovis | Haushamer Eigelb | Trüffelkaviar und -creme |  
eingelegte rote Zwiebeln | Kresse  
*beef tartare made from Tegernseer alpine cattle | anchovies | egg yolk | capers |  
truffle caviar and crème | pickled red onions | pickled rhubarb | cress*

Frühlings Salatbowl | frischer Blattsalat | Balsamicodressing | 12,50€  
Fruchtgemüse | Avocado | Sprossen  
*mixed salad-bowl | fresh lettuce | balsamic dressing | vegetables | avocado | sprouts*

Optional mit | *optionally with*

3 Stück ASC Garnelen + 14,- €  
*3 shrimps*

Rinderfiletstreifen + 10,50 €  
*beef filet strips*

Gebratene Maishuhnstreifen + 7,50 €  
*seared corn chicken*

Caesar Salad 18,- €  
Römersalat | Caesar dressing | Maishuhn | Speck | Kapern | Sardellen | Parmesan  
*romaine lettuce | caesar dressing | chicken | bacon | capers | anchovies | parmesan*

Burrata vom Tölzer Kasladen | *burrata cheese* 19,- €  
Tomaten-grüner Spargelsalat | Bärlauchpesto | Olivencrumble | Maldon  
*tomato asparagus salad | wild garlic pesto | olive crumble | maldon*

## SUPPEN / SOUPS

Bärlauchcremesuppe | Kürbisfalafel | Kresse 9,- €  
*wild garlic cream soup | pumpkin falafel | cress*

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCHGERICHTE VOM GRILL | MEAT DISHES

Burger „Königin Caroline“ 27,50 €  
Briochebrot | deutsches Dry Age Beefpatty | Bergkäse | Speck | BBQ-Sauce  
eingelegte rote Zwiebeln | Gurke | Tomate | Salatblätter | Trüffelmayonnaise | Steakfries  
*Burger brioche bun | beef patty | pickled red onion | tomato | cucumber | lettuce | bavarian cheese |  
bacon | BBQ sauce | truffle mayonnaise | steak fries*  
Optional mit | *optionally with*  
Süßkartoffelpommes | *sweet potato fries* + 3,- €

Rinderrouladen "Hausfrauen Art" 25,50 €  
Schmorsauce | Speck-Gemüsefüllung | grüner Spargel | Spätzle | Röstzwiebel  
*Beef roulades | braised sauce | bacon vegetable filling | green beans | Bavarian gnocchi | fried  
onions*

Pfeffersteak vom Bayrischen Roastbeef 39,- €  
22Og Roastbeef | Kubeben- und Guineapfeffer | Cognacrahmsauce |  
Grüner Spargel | Kartoffelgratin  
*Pepper steak | pepper cuvée | cognac cream sauce | green asparagus | potato gratin*

24 h gegarter Bauch vom bayrischen Schwein 22,- €  
Tegernseer Biersauce | Farmersalat | Serviettenknödel  
*Bavarian pork belly Tegernseer beer sauce | farmers salad | bread dumpling*

Simmenthaler Rinderfilet 40,- €  
Portwein-Demiglace | Grillgemüse | Kartoffelgratin  
*Beef tenderloin | port wine demiglace | grilled vegetables | potato gratin*

Optional als | *optionally as*  
„Surf&Turf“ mit 3 Stück ASC Garnelen | *with 3 shrimps* 54,- €

„Chateaubriand“ 105,- €  
500 g Prime Cut vom heimischen Simmenthaler Rinderfilet  
Portweinjus und Pfeffersauce | Grillgemüse | Steakhousefries  
*500 g prime cut | portwinejus and pepper sauce | grilled vegetables | steak fries*

### FISCHGERICHT | FISH DISHES

Tegernseer Lachsforellenfilet 37,- €  
weiße Portweinsauce | Butterkartoffeln | Grillgemüse  
*Tegernseer Salmon Trout fillet | white port wine sauce | butter potatoes | grilled vegetables*

Flusszanderfilet 29,50 €  
Bärlauchschaum | Bärlauchrisotto | Spargelsauté  
*Pike perch fillet | wild garlic espuma | wild garlic risotto | asparagus sauté*

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Handgemachte Tagliatelle 28,— €  
Schwarzer Frühlingstrüffel | Parmesan  
*Handmade tagliatelle | black spring truffle | parmesan*

Bärlauch-Risotto mit Spargel 19,50 €  
Bärlauchschaum | Spargelsauté | Parmesanhobel  
*Wild garlic - asparagus risotto | wild garlic espuma | asparagus sauté | parmesan*

VEGANE GERICHTE | VEGAN DISHES

Belugalinsencurry 18,— €  
Grünes Curry | Belugalinsen | Gemüse | Sojajoghurt | Sakurakresse  
*Beluga lentil curry green curry | vegetables | soy yogurt | Sakura cress*

Schrobenhausener Spargel vom Lavasteingrill 23,— €  
Olivenöl | Petersilienkartoffeln | Kornblume  
*Grilled asparagus | olive oil | parsley potatoes | cornflower*

## DESSERTS

Affogato Espresso   Vanilleis <i>Espresso / vanilla ice cream</i>	7,50 €
Rhabarber-Erdbeerragout Baiser   Pistazieneis   Minze <i>Rhubarb strawberry ragu   meringue / pistachio ice cream   mint</i>	9,50 €
Tartelette von der Amalfi-Zitrone dreierlei Fruchtmark   weiße Schokolade <i>Amalfi lemon tartlet   fruit coulis   white chocolate</i>	11,- €
Tegernseer Bergkäsebrett'l Wuida Tegernseer und alter Bergkas von der Naturkäserei Tegernsee Feigensenf   Trauben   Nüsse <i>Tegernseer cheese platter   fig mustard   grapes   nuts</i>	14,- €

## DESSERT WEIN

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