

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

Beeftatar vom regionalen Filet und Rücken 23, — €  
Wachteilegelb | 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 Weißachkäse von der Naturkäserei Tegernsee + 7, — €  
*marinated Weißach 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<br><i>corn-fed chicken breast with rosemary chili marinade</i> | 180g | 12, — € |
| Halloumi mit Tomaten-Honig-Marinade<br><i>halloumi with tomato honey marinade</i>                            | 120g | 10, — € |
| Süßkartoffel mit Ingwer-Zitronengras Marinade<br><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>       |           |
| Sauce Béarnaise   <i>sauce béarnaise</i>                | 7, — €    |

#### NACHSPEISEN / DESSERTS

|                                                                         |              |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Vanille-Orangen-Creme   <i>Vanilla orange cream</i>                     | vegan 9, — € |
| Marinierte Erdbeeren   Knuspermüsli   Pistazien-Aprikosen-Nougat        |              |
| <i>Marinated strawberry   crunchy muesli   pistachio apricot nougat</i> |              |

|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| Zitronentarte   <i>Lemon tart</i>                                | 9, — € |
| Mürbeteig   Erdbeer-Rosen-Sorbet   Heidelbeeren                  |        |
| <i>shortcrust pastry   strawberry-roses 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

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