



**Speisen & Getränke**

## **Liebe Gäste,**

### **Servus und willkommen im Freilich am See!**

Unser gemütliches Gasthaus liegt idyllisch am Ufer des Scharmützelsees und verwöhnt Euch mit bayerischen Spezialitäten in einem einmaligen und herzlichen Ambiente. Der großzügige Außenbereich, die Champagner-Lounge und der Biergarten mit eigenem Kiosk runden diesen besonderen Wohlfühlort ab.

### **Wir freuen uns sehr, wieder für Euch da zu sein!**

Nach der langen Schließzeit starten wir für Euch mit den Schmankerln, die Ihr am meisten vermisst habt: unsere Freilich Klassiker, leckere und wechselnde Tagesgerichte sowie wunderbare Nachspeisen. An Guadn!

### **Unsere kulinarischen Partner**

Getreu dem Motto „Bayerische Schmankerl neu interpretiert“ möchten wir der bayerischen Küche eine moderne und individuelle Note sowie saisonale Vielfalt geben. Dafür arbeiten wir vor allem mit authentischen und nachhaltigen Lieferanten aus der Region und aus Bayern zusammen. Zu unseren Gerichten servieren wir Euch traditionelles Fassbier und über 100 handverlesene, erstklassige Weine.

**Entspanntes Genießen wünscht Euch  
das Freilich am See Team**



## VORWEG

**Wildkräutersalat | Birne | Walnuss | Ziegenkäse | Speck** 10,50  
Wildkräuter mit marinierten Birnen, gerösteten Walnüssen,  
krossem Speck und gratiniertem Ziegenkäse

**Kartoffel | Speck | Petersilie** 6,50  
gestampfter Kartoffeleintopf mit krossem Bauchspeck und Petersilie

## FREILICH KLASSIKER

**Münchener Weißwurst | Radi | Brezel | süßer Senf** 8,50  
ein Paar Original Münchener Weißwürste mit Brezel, Radi und süßem Senf

**Pflanzerl | Kartoffel | Mischgemüse** 17,00  
Kalbspflanzerl mit Stampfkartoffeln und Mischgemüse

**Zwiebelrostbraten | Spätzle | Beilagensalat** 23,00  
rosa gebratenes Rinderrückensteak mit geschmorten Zwiebeln,  
hausgemachten Spätzle und kleinem Beilagensalat

**Wiener Schnitzel | Kartoffel | Gurke** 21,00  
gebackenes Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

**Schweinshaxe | Bayerisch Kraut | Kartoffelklöße** 21,00  
knusprige Schweinshaxe mit Bayerisch Kraut und hausgemachten  
Kartoffelklößen


**Backhendl | Kartoffel | Gurke | Kernöl** 18,50  
gebackene Brust und Keule vom Hähnchen, hausgemachter  
Kartoffel-Gurken-Salat und Kürbiskernöl


## TAGES GERICHTE

### Wechselnde Tagesangebote


Das Team vom Freilich am See stellt Euch gerne die leckeren  
Tagesgerichte und saisonalen Angebote sowie vegetarische  
Köstlichkeiten vor!

## HINTER HER

**Kaiserschmarrn | Zwetschge | Rosine**  8,50  
hausgemachter Kaiserschmarrn, Zwetschgenkompott und in Rum  
eingelegte Rosinen

**Topfen | Birne | Pistazie**  7,00  
Topfencreme mit Birnenragout und gerösteten Pistazien

**Schokoladen-Brownie | Orange | Vanille-Eis**  7,00  
warmer Schokoladenkuchen mit Orangenragout und Vanille-Eis

**Käse | Feige | Fruchtbrot**  9,50  
Variation regionaler Käsespezialität vom Hof Marienhöhe mit gerös-  
tetem Fruchtbrot, eingelegten Feigen und Walnüssen

## ZWERGEN SPEISE

**Hausgemachte Semmelknödel mit Rahmschwammerl**  6,00

**Pflanzerl mit Stampfkartoffeln und Mischgemüse** 7,50

**Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln** 6,00

**Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat** 7,50

**Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce** 6,00

## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b> Aperol <sup>2,3</sup>   Prosecco   Soda   Orange	7,50
<b>Hugo</b> Prosecco   Holunderblütensirup   Soda   Limette   Minze	7,50
<b>Belsazar Red &amp; Ginger</b> Belsazar Red   Ginger Ale   Orange	7,50
<b>Lillet Vive</b> Lillet Blanc   Tonic   Gurke   Erdbeere   Minze	7,50
<b>Campari Orange</b> Campari <sup>3</sup> Orange   Soda oder Tonic	7,50

**Das Hofbräuhaus Traunstein**  
Seit 1516 braut das familiengeführte Hofbräuhaus Traunstein mit Liebe und Leidenschaft zum Handwerk Biere nach dem Bayerischen Reinheitsgebot.

## TRAUNSTEINER BIERE

<b>VOM FASS</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Pils	3,00	4,50
Helles Weißbier	3,00	4,50
<b>FLASCHENBIER</b>		
Weißbier dunkel oder alkoholfrei	---	4,50
Zwickel	3,20	---
Helles alkoholfrei	---	4,50

## GIN & TONIC

<b>Tanqueray   London Dry Gin</b> Thomas Henry Tonic <sup>2,7</sup> Water   Limette	7,50
<b>Bombay Sapphire   Distilled London Dry Gin</b> Fever-Tree Indian Tonic <sup>2,7</sup>   Limette   Minze	8,50
<b>The London No. 1   Original Blue Gin</b> Thomas Henry Tonic <sup>2,7</sup> Water   Zitronenzeste	8,50
<b>Tanqueray No. 10</b> Fever-Tree Indian Tonic <sup>2,7</sup>   Grapefruitzeste	9,00
<b>Hendrick's   Premium Scottish Gin</b> Fever-Tree Indian Tonic <sup>2,7</sup>   Gurke	9,00
<b>Spree Gin   Distilled Berlin Dry Gin</b> Fever-Tree Mediterranean Tonic <sup>2,7</sup>   Gurke	9,50
<b>The Duke   Munich Dry Gin</b> Fever-Tree Indian Tonic <sup>2,7</sup>   Cardamom Seed	9,50

## GIN & TONIC

<b>Monkey 47   Schwarzwald Dry Gin</b>	10,00
Fever-Tree Naturally Light Tonic <sup>2,7</sup>   Grapefruitzeste	
<b>Tonka Gin   Handcrafted Gin from Hamburg</b>	10,00
Fever-Tree Indian Tonic <sup>2,7</sup>   Orangenzeste   Kaffeebohne	
<b>Gin Sul   Der Hamburger Gin</b>	10,00
Fever-Tree Indian Tonic <sup>2,7</sup>   Zitronenzeste   Rosmarin	
<b>Ferdinand's   Saar Dry Gin</b>	10,00
Fever-Tree Mediterranean Tonic <sup>2,7</sup>   Limette   Ingwer	
<b>Siegfried   Rheinland Dry Gin</b>	10,00
Fever-Tree Mediterranean Tonic <sup>2,7</sup>   Zitronenzeste	
<b>Elephant Gin   London Dry Gin</b>	10,00
Thomas Henry Elderflower Tonic <sup>2,7</sup>   Ingwer	
<b>Gin Mare   Mediterranean Gin</b>	10,00
Fever-Tree Mediterranean Tonic <sup>2,7</sup>   Rosmarin	

*Wir servieren Euch unsere Gins auch alle pur und „on ice“. Unsere Rezepturen sind lediglich Empfehlungen. Lasst uns gerne wissen, wie wir Euren Gin & Tonic zubereiten dürfen.*

## COCKTAILS & LONGDRINKS

<b>Moscow Mule</b>	8,50
Vodka   Spicy Ginger Ale <sup>7</sup>   Limette   Gurke	
<b>Cosmopolitan</b>	8,00
Ketel One Vodka   Cointreau   Cranberrysaft   Limette	
<b>Bloody Mary</b>	7,50
Ketel One Vodka   Tomatensaft   Gewürze	
<b>Martini Dry</b>	7,00
Tanqueray Gin   Vermouth Dry	
<b>Negroni</b>	7,50
Tanqueray Gin   Vermouth Rosso   Campari <sup>3</sup>	
<b>Cuba Libre</b>	7,50
Havanna White Rum 3Y   Limette   Cola <sup>1,3,9</sup>	
<b>Mojito</b>	8,00
Havanna White Rum 3Y   Rohrzucker   Minze   Limette	
<b>Caipirinha</b>	8,00
Cachaça   Rohrzucker   Limette	

### Edelobstbrände

Direkt aus der Brennerei Braun in Unterfranken:  
Für ihre mehrfach ausgezeichneten Spitzenbrände verwendet die Familie Braun aus Beckstein fast ausschließlich eigenes, handverlesenes Obst von Streuobstwiesen.

## SPIRITUOSEN

### Obstler

	2 cl	3,00
Apfelbrand von der Streuobstwiese	2 cl	3,80
Himbeergeist	2 cl	3,80
Williamsbirne	2 cl	3,80
Kirschwasser	2 cl	3,80
Mirabellenwasser	2 cl	3,80
Quitten Spirituose	2 cl	3,80
Sauerkirsch Spirituose	2 cl	3,80
Holunder Spirituose	2 cl	3,80
Schlehengeist	2 cl	3,80
Traubenbrand im Holzfass gelagert	2 cl	3,80
Zwetschgenwasser im Holzfass gelagert	2 cl	3,80

### Unsere Besten

Traubentresterbrand vom Gewürztraminer	2 cl	4,50
Reneklotenbrand	2 cl	4,50
Walnussgeist	2 cl	4,50
Weinbrand	2 cl	4,50

### Liköre

Blutwurzlikör	2 cl	3,00
Pfirsichlikör	2 cl	3,20
Himbeerlikör	2 cl	3,20
Pflaumenlikör	2 cl	3,20
Holunderlikör	2 cl	3,20
Schwarzer Johannisbeerlikör	2 cl	3,20
Sauerkirschlikör	2 cl	3,20
Schlehenlikör	2 cl	3,20
Grüne Nusslikör	2 cl	3,20

### Rum

Havana Club 3y	2 cl	4,00
Captain Morgan	2 cl	4,00
Revolte Rum   Deutscher Rum aus Rheinland-Pfalz	2 cl	5,00
Revolte Overproof	2 cl	5,50
Ron Flor de Caña 7y	2 cl	6,00
Ron Zacapa Solera 23	2 cl	7,00

### Vodka

Berliner Brandstifter   Vodka aus Berlin	2 cl	4,50
Ketel One	2 cl	4,00
Grey Goose	2 cl	4,00

**Whiskey**

Stork Club Single Malt   Spreewald Single Malt	4 cl	10,00
Slyrs Single Malt   Whiskey Pioniere aus Oberbayern	4 cl	10,00
Talisker   10y Single Malt	4 cl	12,00
Laphroaig   10y Single Malt	4 cl	12,00
Ardbeg   10y Single Malt	4 cl	12,00
Highland Park   12y Single Malt	4 cl	11,00
Glenmorangie Quinta Ruban   12y Single Malt	4 cl	15,00
Jameson	4 cl	8,00
Bulleit Bourbon	4 cl	8,00
Bulleit Rye	4 cl	10,00
Elijah Craig Bourbon	4 cl	10,00
Basil Hayden's Bourbon	4 cl	12,00
Canadian Club	4 cl	8,00

**Tequila**

Patron Silver	2 cl	4,00
Patron XO Café	2 cl	3,50
Don Julio Añejo	2 cl	5,00

**Weinbrand & Wermut**

Remy Martin VSOP	4 cl	10,00
Carlos 1	4 cl	12,00
Belsazar Vermouth Dry	5 cl	5,50
Belsazar Vermouth White	5 cl	5,50
Belsazar Vermouth Riesling Dr. Loosen	5 cl	6,00
Belsazar Rosé	5 cl	5,50
Belsazar Vermouth Red	5 cl	5,50
Carpano Antica Formula	5 cl	5,50
Lillet Blanc	5 cl	5,00

**Bitter & Kräuter**

Borgmann 1772	2 cl	4,00
Muli 68 Kräuter	2 cl	5,00



**rheinsberger preussenquelle**

Bio-Mineralwasser aus Rheinsberg.  
 Natürlich, nachhaltig und mit erstklassiger Qualität.  
 Sorgfältig gefördert und schonend abgefüllt.  
 Es wird auf jegliche Hilfsmittel verzichtet und  
 unter ständiger Qualitätskontrolle konsequent  
 auf regenerative Energien gesetzt. Das beste  
 natürliche Mineralwasser aus der Region.

ALKOHOLFREI

**rheinsberger preussenquelle**

still	0,33l	3,00
medium	0,5l	5,50

**Freilich Hauslimonade**

0,33l 3,00

**Limonaden**

Coca Cola <sup>1,3</sup>	0,33l	3,50
Coca Cola Zero <sup>1,3,4</sup>	0,33l	3,50
Fanta <sup>1,3</sup>	0,33l	3,50
Sprite <sup>3,5</sup>	0,33l	3,50
Mezzo Mix <sup>5</sup>	0,33l	3,50
Vio Schorle Rhabarber	0,3l	3,50
Vio Schorle Apfel	0,3l	3,50
Vio Schorle Johannisbeer	0,3l	3,50
Vio Bio Limette Gurke	0,3l	3,50
Vio Bio Mate	0,3l	3,50
Vio Bio Zitrone Limette	0,3l	3,50

**Thomas Henry**

Tonic Water <sup>2,7</sup>	0,2l	3,00
Elderflower Tonic <sup>2,7</sup>	0,2l	3,00
Bitter Lemon <sup>2,5,7</sup>	0,2l	3,00
Ginger Ale <sup>7</sup>	0,2l	3,00
Spicy Ginger <sup>5</sup>	0,2l	3,00
Ultimate Grapefruit <sup>7</sup>	0,2l	3,00

**Fever-Tree**

Naturally Light Tonic <sup>2,7</sup>	0,2l	4,00
Mediterranean Tonic <sup>2,7</sup>	0,2l	4,00
Aromatic Tonic <sup>2,7</sup>	0,2l	4,00
Indian Tonic <sup>2,7</sup>	0,2l	4,00

**Vaihinger Säfte**

Orangensaft	0,3l	3,50
Apfelsaft naturtrüb	0,3l	3,50
Tomatensaft	0,3l	3,50
Cranberrysaft	0,3l	3,50
Johannisbeersaft	0,3l	3,50
Sauerkirschsft	0,3l	3,50
Bananennektar	0,3l	3,50

Die **Andraschko Kaffeemanufaktur** aus Berlin zählt zu den Spitzenröstereien in ganz Deutschland und garantiert seit mehr als 30 Jahren erstklassigen Kaffeegenuss.

## ANDRASCHKO KAFFEE

Café Crème <sup>1</sup>	3,50
Espresso <sup>1</sup>	2,50
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	3,50
Cappuccino <sup>1</sup>	3,80
Milchkaffee <sup>1</sup>	4,00
Latte Macchiato <sup>1</sup>	4,50
Café Crème entkoffeiniert	3,50
Heiße Schokolade	3,50

*Auf Wunsch bereiten wir Euren Kaffee gerne mit laktosefreier Milch, Hafer-, Soja- oder Mandelmilch zu.*

## ALTHAUS TEE

<b>Schwarzer Tee</b>	
English Superior	4,00
Darjeeling Castelton	4,00
Earl Grey Classic	4,00
<b>Grüner Tee</b>	
Sencha Supreme	4,00
Grün Matinee	4,00
<b>Kräutertee</b>	
Toffee Rooibush	4,00
Milde Minze	4,00
Classic Herbs	4,00
Ginger Breeze	4,00
<b>Früchtetee</b>	
Fruit Berry	4,00

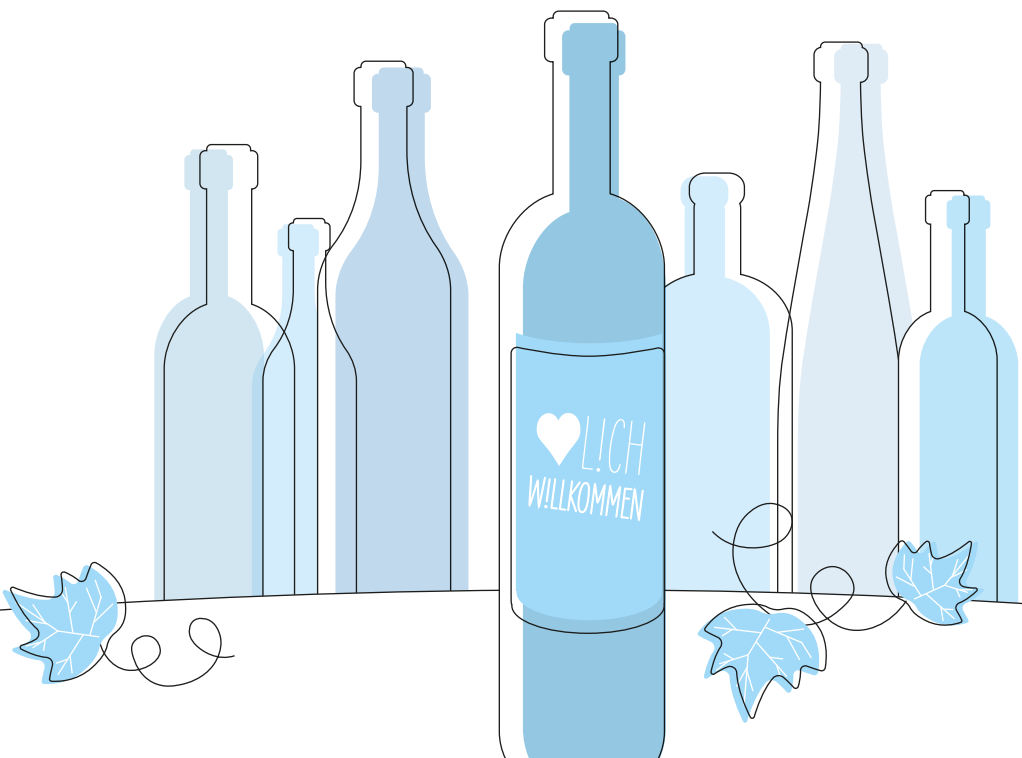
### Zusatzstoffe

1 Koffein  
2 Chinin  
3 Farbstoff  
4 Süßungsmittel

5 Antioxidationsmittel  
6 Konservierungsstoffe  
7 Zitronensäure  
8 Natriumacetat  
9 Phosphorsäure



## Weinkarte



## **Weine sind unsere Leidenschaft**

Zu unseren Gerichten servieren wir Euch über 100 handverlesene und erstklassige Weine. Wir setzen dabei auf höchste Qualität und einen einzigartigen Genussfaktor.

Sprecht uns gerne an, wir beraten Euch umfassend bei der Auswahl und finden Euren Lieblingswein.

„**Bier ist Menschenwerk, Wein aber ist von Gott**“

Martin Luther

### **Unsere Weinauswahl**

Auf den folgenden Seiten findet Ihr eine spannende Auswahl ausgesuchter regionaler, deutscher und österreichischer Tropfen. Ein kleiner Ausflug für den Genießer in bekannte Regionen Frankreichs, Italiens oder Spaniens werden nicht vorenthalten.

### **Unsere Weine zum Mitnehmen**

Ihr seid begeistert und habt Euren Lieblingswein entdeckt? Das freut uns sehr. Gerne könnt Ihr, zu attraktiven Mitnahmepreisen, diesen für zu Hause erwerben.

**Entspanntes Genießen wünscht Euch  
das Freilich am See Team**

		0,1 l	0,2 l
<b>Weiss</b>	<p><b>2019 „Josef Spreitzer“</b> Riesling QbA, trocken, Weingut Spreitzer, Rheingau <i>harmonisch &amp; frisch   feste Mineralik   rassig-spritzige Säure</i></p> <p><b>2019 Sauvignon Blanc „vom Stein“</b> QbA, trocken, Weingut Gunderloch, Rheinhessen <i>klare, nicht übertriebene Aromatik   knackig, animierende Säure</i></p> <p><b>2017 / 2018 Weißburgunder „Im alten Rod“</b> QbA, trocken, Spiess, Weingut Bechtheim, Rheinhessen <i>vollmundig &amp; frisch   duftig floral &amp; animierend</i></p> <p><b>2019 Grauburgunder</b> QbA, trocken, Weingut Jülg, Pfalz <i>füllig aber angenehm frisch   zart würzig</i></p> <p><b>2019 Scheurebe</b> QbA, feinherb, Weingut Bickel-Stumpf, Franken <i>fein saftig &amp; lebendig   dezente Fruchtsüße</i></p> <p><b>2019 Grüner Veltliner</b> Federspiel Terrassen, Domäne Wachau <i>saftig   feinwürzig   fruchtig   sehr harmonisch</i></p>	<p>4,50</p> <p>4,50</p> <p>4,50</p> <p>4,50</p> <p>4,50</p> <p>4,50</p>	<p>8,50</p> <p>8,50</p> <p>8,50</p> <p>8,20</p> <p>8,50</p> <p>8,50</p>
<b>Rosé</b>	<p><b>2019 „Wunderschön“</b> Rosé, trocken, Weingut St. Antony, Rheinhessen <i>Nicht nur der Name ist „Wunderschön“   duftig, fruchtig &amp; leicht - perfekter Sundowner</i></p> <p><b>2019 Spätburgunder Rosé</b> QbA, feinherb, Weingut Jung, Rheingau <i>Brombeere pur   saftig &amp; kräftig</i></p>	<p>4,00</p> <p>4,20</p>	<p>7,50</p> <p>7,80</p>
<b>Rot</b>	<p><b>2018 Spätburgunder „Vulkanlöss“</b> QbA, trocken, Martin Schmidt, Baden <i>Spezialität vom Kaiserstuhl   harmonisch   kirschtig mit leichtfüßigen Röstaromen</i></p> <p><b>2015/2016 „Cuvée Gaudenz“</b> QbA, trocken, Weingut Knipser, Pfalz <i>meisterliche Cuvée aus Cabernet Sauvignon &amp; Dornfelder 12 Monate im Barrique gereift, rund &amp; weich   zart am Gaumen</i></p> <p><b>2017/2018 „Roter Satz“</b> Cuvée, trocken, Rings, Pfalz <i>fruchtig, würzige Cuvée aus Saint Laurent, Portugieser &amp; Cabernet Sauvignon saftig-weinig   viel Frucht &amp; charmante Würze</i></p> <p><b>2018 Zweigelt Strassertal</b> Johann Topf, Kamptal <i>ein Zweigelt par excellence   Fruchtigkeit mit Kaffeetönen   saftig &amp; harmonisch</i></p>	<p>4,00</p> <p>5,50</p> <p>5,00</p> <p>5,20</p>	<p>7,50</p> <p>10,00</p> <p>9,40</p> <p>9,80</p>

## SCHAUM WEINE

	<b>0,1 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Cuvée Tradition „FREILICH“</b>	5,50	34,00
Sekt bA, trocken, Schloss Wackerbarth, Sachsen Riesling, Weißburgunder, Kerner & Elbling klassische Flaschengärung   12 Monate Reifung   feinfruchtig mit zarter Perlage		
<b>2017 Pinot Noir</b>	6,50	42,00
Rosé Sekt, Brut, Waßmer, Baden feine, elegante Perlage   würzig, mineralische Frucht   erfrischend kräftig		
<b>Prosecco Treviso</b>	5,00	30,00
Spumante, trocken, Briosio, Venetien feinwürzig   mineralisch   elegant		
<b>Champagne Taittinger</b>	10,00	72,00
Brut Réserve Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier sehr ausgewogen dank hohem Chardonnay Anteil   frisch & harmonisch		
<b>Champagne Taittinger</b>	13,00	90,00
Prestige Rosé Brut Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier elegant   samtig & vollmundig   lebendig fruchtig		
<b>Champagne Taittinger</b>	12,00	85,00
Nocturne Sec Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier ausgewogen & lieblich   subtil & zart		

## EDELSÜSS 0,375 l WEINE

	<b>DEUTSCHLAND</b>	<b>0,375 l</b>
<b>Mosel</b>	<b>2016 Zeltinger Sonnenuhr</b>	32,00
Riesling Auslese, Selbach Oster perfektes Süß-Säurespiel   zarter Pfirsich & ein Hauch Honig		
<b>Rheinhessen</b>	<b>2005 Ortega</b>	52,00
Trockenbeerenauslese, Jung & Knobloch beeindruckende Aromenvielfalt   kräftige Würze & Röstaromen   herrlich samtig & reif		
	<b>2018 Herrenberg Spätburgunder</b>	68,00
Trockenbeerenauslese, Weingut Manz intensive Aromen roter Beeren & Cassis   enorm dichte Kalksteinmineralität		

<b>DEUTSCHLAND</b>		
<b>Saale-Unstrut</b>	<b>2019 Bacchus</b> QbA, trocken, Kloster Pforta <i>fein saftig   animierende Fruchtsüße   sehr aromatisch</i>	30,00
	<b>2019 Müller – Thurgau</b> QbA, trocken, Pawis <i>zupackend &amp; herrlich intensiv   knackig &amp; würzig   kräftige Frucht</i>	32,00
<b>Sachsen</b>	<b>2019 Goldriesling</b> QbA, trocken, Schloss Proschwitz <i>würzige Frucht   präsenre Säure   nachhaltig &amp; lang</i>	33,00
	<b>2019 Kerner</b> QbA, trocken, Schloss Wackerbarth <i>Körper mit Kraft &amp; Rückgrat   feinfruchtig, knackig &amp; frisch</i>	34,00
	<b>2017 Riesling – Traminer</b> QbA, trocken, Martin Schwarz <i>sehr komplex   tief &amp; harmonisch   langes Finale   klasse Assemblage</i>	58,00
<b>Rheingau</b>	<b>2019 „Josef Spreitzer“</b> Riesling QbA, trocken, Weingut Spreitzer <i>harmonisch &amp; frisch   feste Mineralik   rassig-spritzige Säure</i>	28,00
	<b>2019 Riesling Muschelkalk</b> QbA, trocken, Weingut Spreitzer <i>animierende Frucht   konzentrierte, salzige Mineralik   tief &amp; komplex</i>	33,00
	<b>2016 Oestrich Rosengarten</b> GG, Weingut Spreitzer <i>Ausbau in 100% Holzfässern   kompakte, feste Struktur   dichte, komplexe Frucht &amp; Mineralität</i>	55,00
	<b>2019 Roter Riesling</b> QbA, trocken, Dr. Corvers-Kauter <i>seltener Verwandter des „Weißen Rieslings“   milde Säure   animierende Fruchtsüße</i>	32,00
<b>Rheinhessen</b>	<b>2019 Sauvignon Blanc „vom Stein“</b> QbA, trocken, Gunderloch <i>klare, nicht übertriebene Aromatik   knackig, animierende Säure</i>	28,00
	<b>2018 Riesling vom Rotschiefer</b> QbA, trocken, St. Antony <i>präzise Erscheinung mit leichtem mineralischem Druck   tief &amp; komplex   sehr zarte Säure</i>	28,00
	<b>2019 Grauburgunder</b> QbA, trocken, Dreissigacker <i>perfekte Symbiose aus Exotik, Fülle &amp; Mineralität</i>	33,00

0,75 l WEISS WEINE

<b>Rheinhessen</b>	<b>2017 Westhofen „Aulerde“</b> QbA, trocken, Dreissigacker <i>großes Gewächs aus einer der besten Lagen Rhein Hessens   perfekte Harmonie   saftig bezaubernd</i>	66,00
	<b>2017/2018 Weißburgunder „Im alten Rod“</b> QbA, trocken, Spiess, Bechtheim <i>vollmundig &amp; frisch   duftig floral &amp; animierend</i>	27,50
<b>Pfalz</b>	<b>2019 Grauburgunder</b> QbA, trocken, Weingut Jülg <i>füllig aber angenehm frisch   zart würzig</i>	27,00
	<b>2019 Gelber Muskateller</b> QbA, trocken, Weingut Jülg <i>markante Traubenaromen   angenehme Würze   erfrischende Säure</i>	28,50
	<b>2019 Chardonnay &amp; Weißburgunder</b> QbA, trocken, Weingut Knipser <i>Finesse vom Weißburgunder &amp; Körper des Chardonnays ergeben eine höchst gelungene Cuvée</i>	34,00
	<b>2016 Laumersheimer Edelsatz</b> Gewürztraminer & Riesling, Philipp Kuhn <i>Duft &amp; Opulenz des Traminers trifft Eleganz und Spiel des Rieslings</i>	38,00
<b>Nahe</b>	<b>2017 Monzinger Riesling „Frühtau“</b> QbA, trocken, Emrich-Schönleber <i>Aromen wie ein frischer Frühlingmorgen   filigran &amp; herrliche Struktur</i>	46,00
<b>Saar</b>	<b>2018 Kanzemer Altenberg</b> Riesling Kabinett, VDP Grosse Lage, fruchtsüß, Von Othegraven <i>nobler Kabinett aus herausragender Lage   perfekte Balance   spannende Mineralik</i>	40,00
<b>Mosel</b>	<b>2017 Erdener Treppchen</b> Riesling Kabinett, VDP Grosse Lage, Dr. Loosen <i>rassig &amp; mineralisch   frische Restsüße &amp; Eleganz   kräuterwürzig &amp; lang anhaltend</i>	38,50
<b>Franken</b>	<b>2019 Silvaner „Pur Mineral“</b> QbA, trocken, Rudolf Fürst <i>saftige Frucht   zarter Schmelz   saftige Frucht &amp; natürlich, zart-feurige Mineralität</i>	32,00
	<b>2019 Scheurebe „Buntsandstein“</b> Qualitätswein, feinherb, Bickel-Stumpf <i>fein saftig &amp; lebendig   dezente Fruchtsüße</i>	28,50
	<b>2016 Frickenhausen Kapellenberg</b> Mönchshof Silvaner, trocken, GG, Bickel-Stumpf <i>Top-Wein der Region   üppig &amp; voluminös   vielschichtig mit cremiger Textur</i>	72,00



<b>Baden</b>	<b>2019 Gutedel „Markgräflerland“</b>	26,00
	QbA, trocken, Martin Waßmer <i>belebend frisch &amp; leicht   schlank, mit fester Struktur   tolle Balance &amp; Kräutermaneralik</i>	
	<b>2019 Auxerrois</b>	32,00
	QbA, trocken, Klumpp <i>vollreif &amp; saftig   elegante Kräuternote   tiefmineralische Würze</i>	
	<b>2019 Bruchsaler Chardonnay „Muschelkalk“</b>	38,50
	QbA, trocken; Klumpp <i>samtener, fester Körper   sanfte Frucht mit Kräutern   langes Finale mit puristischer Salzigkeit</i>	
	<b>2019 Ihringer Winklerberg</b>	48,00
	Grauburgunder Erste Lage, Dr. Heger <i>Würze &amp; Kraft   elegant &amp; filigran   sehr komplex &amp; perfekt ausbalanciert</i>	
<b>Württemberg</b>	<b>2018 „Rockxy“</b>	32,50
	Cuvée, trocken, Weingut Bruker <i>genussreiche Komposition aus Müller-Thurgau, Riesling &amp; Grauburgunder   anregende Aromen</i>	
	<b>ÖSTERREICH</b>	
<b>Wachau</b>	<b>2019 Grüner Veltliner</b>	28,50
	Federspiel Terrassen, Domäne Wachau <i>saftig, feinwürzig, fruchtig   sehr harmonisch</i>	
	<b>2019 Grüner Veltliner</b>	34,00
	Smaragd Terrassen, Domäne Wachau <i>sehr kraftvoll   exotische Frucht mit dem typischen „Pfeffer!“</i>	
<b>Südsteiermark DAC</b>	<b>2019 Sauvignon Blanc</b>	42,50
	Qualitätswein, trocken, Erwin Sabathi <i>delikate Saftigkeit   ausbalancierte Würze   großartige Harmonie</i>	
<b>Burgenland</b>	<b>2018 Welschriesling</b>	28,00
	Qualitätswein, trocken, Hillinger <i>würzig, aromatische Frische   fruchtbetont und lebendig   rassige Säure</i>	
<b>Thermenregion</b>	<b>2019 Gemischter Satz</b>	30,00
	Qualitätswein, trocken, Krug <i>Grüner Veltliner, Welschriesling &amp; Sauvignon Blanc wachsen miteinander &amp; werden zusammen ausgebaut   herrlich duftender Huerigenwein für ein wahres Trinkvergnügen</i>	
	<b>2018 Ried Rasslerin Rotgipfler</b>	34,00
	Qualitätswein, trocken, Krug <i>seltene Rebsorte aus Gumpoldskirchen   pikante Kräuterwürze &amp; exotische Frucht</i>	
<b>Neusiedlersee</b>	<b>2016 Cuvée „K“</b>	49,50
	Qualitätswein, halbtrocken, Kracher <i>Cuvée aus Welschriesling, Chardonnay &amp; Scheurebe vollendete Balance von dichter Frucht, charmanter Süße &amp; perfekt eingebundenem Barrique</i>	

0,75 l WEISS  
WEINE

**FRANKREICH**

**Loire** **2019 Sancerre Blanc** 46,00  
Guy Saget  
*wunderbar ausgewogen & elegant | lebendig & saftig | duftige Aromen*

**2018 Pouilly Fumé** 44,00  
Masson-Blondelet  
*fällig & dicht | kompakte Aromen und frische Mineralität*  
*Top Sauvignon Blanc von den berühmten Feuersteinhängen an der Loire*

**Burgund** **2017/2018 Chablis** 42,00  
Joseph Drouhin  
*vielschichtig & ausgewogen | sehr elegant mit betörender Frucht | Chardonnay mit Klasse*

**2018 Chassagne-Montrachet** 92,00  
Thomas Morey  
*opulenter, vollmundiger Chardonnay | sehr komplexer Premier Cru |*  
*Mineralität & Holz perfekt eingebunden*

**Toskana** **ITALIEN**

**2018 Vernaccia di San Gimignano** 32,00  
Pietraserena  
*blumige Aromen | weich & sanft*

**Piemont** **2019 Gavi del Comune di Gavi** 32,50  
La Scolca  
*sehr eleganter Cortese | frisch & elegant*

**SPANIEN**

**Rueda DO** **2019 Verdejo** 27,50  
Bodegas Beronia  
*begeisterndes exotisches Bukett | ein fruchtiges Vergnügen*

0,75 l ROSÉ  
WEINE

**DEUTSCHLAND**

**Rheinhessen** **2019 „Wunderschön“** 25,00  
Rosé, trocken, St. Antony  
*nicht nur der Name ist „Wunderschön“! Duftig, fruchtig & leicht -*  
*der perfekte Sundowner*

**Rheingau** **2019 Spätburgunder Rosé** 26,00  
QbA, feinherb, Weingut Jung  
*Brombeere pur | saftig & kräftig*

**ÖSTERREICH**

**Wachau** **Zweigelt Rosé | Federspiel Terrassen, Domäne Wachau** 28,00  
*frisch & lebendig | knackige Frucht | rassig frische Fruchtsäure*

**DEUTSCHLAND**

<b>Saale-Unstrut</b>	<p><b>2018 Saalhäuser Blauer Zweigelt</b> <span style="float: right;">38,00</span>          QbA, trocken; Kloster Pforta  <i>saftige Frucht mit samtigen Tanninen   kompakter, dichter Körper mit Vitalität &amp; einige Raucharomen</i></p>
<b>Sachsen</b>	<p><b>2019 Frühburgunder</b> <span style="float: right;">36,00</span>          QbA, trocken, Schloss Wackerbarth  <i>eleganter Sachse   köstliche rote Aromen &amp; Zartbitterschokolade   5 Monate im großen Holzfass gereift</i></p> <p><b>2016 Spätburgunder &amp; Portugieser</b> <span style="float: right;">68,00</span>          QbA trocken, Martin Schwarz  <i>saftig &amp; vollmundig   dicht mit viel Kraft   animierende reife Frucht   super Balance &amp; feines Tannin</i></p>
<b>Ahr</b>	<p><b>2018 „Us de la Meng“</b> <span style="float: right;">36,00</span>          Cuvée, trocken, Meyer-Näkel  <i>wahrlich gelungene Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder &amp; Frühburgunder imposante Frucht gepaart mit Würzen &amp; einem Hauch Schokolade</i></p>
<b>Pfalz</b>	<p><b>2015/2016 „Cuvée Gaudenz“</b> <span style="float: right;">34,00</span>          QbA, trocken, Weingut Knipser  <i>meisterliche Cuvée aus Cabernet Sauvignon &amp; Dornfelder, 12 Monate im Barrique gereift   rund &amp; weich   zart am Gaumen</i></p> <p><b>2017/2018 „Roter Satz“</b> <span style="float: right;">31,50</span>          Cuvée, trocken, Weingut Rings  <i>fruchtig, würziges Cuvée aus Saint Laurent, Portugieser &amp; Cabernet Sauvignon saftig-weinig   viel Frucht &amp; charmante Würze</i></p> <p><b>2017 „Mano Negra“</b> <span style="float: right;">44,00</span>          Cuvée, trocken, Philipp Kuhn  <i>herrliche Assamblage aus Blaufränkisch &amp; Cabernet Sauvignon   17 Monate im Barrique   tiefe Frucht mit pfeffrig würziger Note</i></p> <p><b>2016 Laumersheimer Kirschgarten</b> <span style="float: right;">82,00</span>          Pinot Noir GG, Philipp Kuhn  <i>grandioser Pinot Noir   intensiver Körper   charmante Frucht   enorme Dichte &amp; Struktur, dennoch sehr elegant &amp; verspielt</i></p>
<b>Rheingau</b>	<p><b>2016 Assmannshäuser Höllenberg</b> <span style="float: right;">48,00</span>          Spätburgunder VDP Erste Lage, Kloster Eberbach  <i>höchster Burgunder-Genuss! komplexe Struktur   ausgefeilte Tannine, Gewürze &amp; Rauch   beeindruckendes Finale</i></p>
<b>Rheinhessen</b>	<p><b>2014 Bechtheimer Saint Laurent</b> <span style="float: right;">45,00</span>          QbA, trocken, Dreissigacker  <i>sehr facettenreich &amp; spannend   vollmundige, saftige Frucht   kompakt mit feiner Säure &amp; rauchigen Noten</i></p>

0,75 l ROT  
WEINE

<b>Franken</b>	<b>2017 „Twentysix“</b>	28,00
	Cuvée, trocken, Weingut Bickel-Stumpf <i>tolle Cuvée aus Domina &amp; Portugieser   Kraft &amp; Würze trifft Eleganz &amp; Leichtigkeit</i>	
	<b>2018 Domina</b>	28,00
	QbA, trocken, Fürstlich Castell'sches Domänenamt <i>Kreuzung aus Spätburgunder &amp; Portugieser   intensive Kirscharomen, kräftige Tanninstruktur &amp; trotzdem zart</i>	
<b>Baden</b>	<b>2018 Spätburgunder „Vulkanlöss“</b>	25,00
	QbA, trocken, Martin Schmidt <i>Spezialität vom Kaiserstuhl   harmonisch   kirschig mit leichtfüßigen Röstaromen</i>	
	<b>2018 „Insider“</b>	30,00
	Cuvée, trocken, Landerer <i>dichte &amp; kompakte Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon &amp; Spätburgunder konzentrierte Frucht   Rauch   Würze   Schokolade</i>	
<b>Württemberg</b>	<b>2018 Samtrot</b>	32,00
	QbA, trocken, Wachtstetter <i>eine Mutation vom Schwarzriesling   vielschichtig &amp; zart   perfekte Harmonie</i>	
	<b>2018 Hebsacker Lemberger</b>	28,00
	QbA, trocken, Jürgen Ellwanger <i>dicht   feinwürzig   gut ausbalanciert &amp; samtig</i>	
	<b>ÖSTERREICH</b>	
<b>Kamptal</b>	<b>2018 Zweigelt Strassertal</b>	32,00
	Johann Topf <i>ein Zweigelt par excellence   Fruchtigkeit mit Kaffeetönen   saftig &amp; harmonisch</i>	
<b>Burgenland</b>	<b>2016 Blaufränkisch Leithaberg DAC</b>	46,00
	Hillinger <i>sehr ausdrucksstark   fruchtig mineralisch   elegante Tannine &amp; Würze</i>	
	<b>FRANKREICH</b>	
<b>Bordeaux</b>	<b>2014/2015 Château Chasse Spleen</b>	96,00
	Moulis en Medoc <i>Cabernet Sauvignon, Merlot &amp; Petit Verdot   raffiniert &amp; elegant   ein Juwel im Moulis!</i>	
	<b>2013 Château Haut-Pontet</b>	50,00
	Saint Emilion Grand Cru <i>Merlot &amp; etwas Cabernet Sauvignon   weich &amp; rund   Fülle dunkler Früchte   charakterstarke Tannine</i>	
	<b>2015 La Parde de Haut-Bailly</b>	86,00
	Pessac-Léognan AC <i>Merlot, Cabernet Sauvignon &amp; Cabernet franc   fein, elegant &amp; pur   angenehm reife Säure &amp; dezentes Tannin</i>	

## FRANKREICH

<b>Burgund</b>	<b>2016 Gevrey – Chambertin</b> 1er Cru, Lucien Boillot <i>zugänglicher, fester Pinot Noir   kraftvoll &amp; elegant</i>	88,00
<b>Rhone</b>	<b>2016 Château la Nerthe</b> Châteauneuf du Pape <i>Grenache, Syrah &amp; Mourvèdre</i> <i>Intensive Frucht   Gewürznoten   finessenreiche Tannine</i>	85,00

## ITALIEN

<b>Piemont</b>	<b>2018 Barbera d'Alba Superiore</b> DOCG, Daniele Pelsassa <i>breites Aroma reifer Früchte   harmonisch würzig   fein &amp; elegant</i>	35,00
	<b>2015/2016 Barolo</b> DOCG, Prunotto <i>Nebiole mit saftiger konzentrierter Struktur   breites Fruchtspektrum   üppig &amp; großzügig</i>	74,00
	<b>2015 Barbaresco</b> DOCG, Produttori del Barbaresco <i>voll &amp; körperreich   aromenreife, würzige Frucht   24 Monate Reife im Eichenfass</i>	74,00
<b>Toscana</b>	<b>2015/2016 Chianti Classico</b> DOCG, Isole e Olena <i>Einer der besten Weine im Classico!   saftig &amp; ausgewogen   enorm geschmeidig</i>	48,00
	<b>2017 Tignanello</b> IGT, Antinori <i>80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</i> <i>voluminös &amp; kräftig   tanninreich   seidig &amp; aromatisch</i>	138,00
<b>Rioja</b>	<b>2015 Baron de Ley</b> Rioja Reserva DOCa <i>Reifezeit: 20 Monate im Eichenfass &amp; 2 Jahre auf der Flasche</i> <i>kräftige Frucht   würzige, mediterrane Nuancen   sehr harmonisch</i>	36,00



Karl-Marx-Damm 47a  
15526 Bad Saarow  
+49 (0) 33631 59 84 36  
[www.freilich.de](http://www.freilich.de)

---

Alle Preise in Euro und  
inklusive der gesetzlichen  
Mehrwertsteuer.

