

## „Echt Genussvoll“ Unser à la carte Angebot

Im FreiWerk ist Leidenschaft unsere Geheimzutat und man kann diese in jeder unserer Lieblings-Kreationen auch wirklich schmecken. Unsere sorgfältig ausgewählten Produzenten und Bauern stecken unfassbar viel Liebe in ihr Handwerk. So legen sie gemeinsam mit uns besonderen Wert auf Nachhaltigkeit. Wussten Sie außerdem, dass das Wild aus unserer Jagd in den eigenen Wäldern rund um Stolberg stammt? Damit werden wir Ihnen **Echt** Freude bereiten.

<b>DREI   VIER   FÜNF</b>	<b>SURPRISE   SURPRISE ÜBERRASCHUNGSMENÜ</b>	69 81 93
<b>WEINBEGLEITUNG</b>	<b>0,1l pro Gang</b>	29 38 47
<b>HOMAGE ANS GRILL ROYAL</b>	Kopfsalatherz im Ganzen Knuspriger Speck   Croutons Geröstete steirische Kürbiskerne Gartenkresse   Radieschen Granatapfelvinaigrette	18
<b>DIE KUH MACHT MUH FREIWERK STYLE</b>	Kalbsbries Topinambur   Birne   Pekannuss Petersilie   Champagneressig	22
<b>FISCH &amp; CHIPS</b>	Ostseelachs Tatar   Kartoffelrösti   Frisée Lachskaviar   Wilddörfleisch   Gurke	24
<b>DIE ZIEGE MACHT MÄH</b>	Crottin de Chavignol Geeiste Mousse   Rote Bete   Walnuss Granny Smith Apfel   Limette	26

<b>UNSER WILD AUS EIGENER JAGD KLAR &amp; KRÄFTIG</b>	Essenz vom Hainfeldwild Grießnockerl   Wurzelgemüse Eierstich   Kräuter   Wildcarpaccio	16
<b>DES BAUERN LIEBSTE RÜBE</b>	Topinambur Velouté   Essig aus den Ardennen Speck aus dem Alpbachtal Trauben   Traubenkernöl	14
<b>VEGETARISCH GERNE AUCH VEGAN</b>	Risotto Acquerello Reserve 7 Jahre Marone   Orange   Liebstöckel Mandelmilch   Mascarpone Parmigiano Reggiano 24 Monate	26 33
<b>FREIWERKS LIEBLING VEGETARISCH</b>	Ziegenkäse Feigenravioli Junger Spinat   Mohn   Braune Butter Pecorino   Iranische Wilde Feige	24 31
<b>VEGAN</b>	Geräucherter Seidentofu Süßkartoffel   Pistazie   Rosine Jaipur Curry   Senfkohl	25 32
<b>MAL DIES MAL DAS</b>	Fang des Tages Mograbieh Cous-Cous   Zucchini Spitzpaprika   Ras El Hannout Bouillabaisse Sud	41
<b>FISCHKLOPS</b>	Pochierte Fisch Nockerl Offene Lasagne   Auberginencreme Glasiertes Herbstgemüse   Noilly Prat Piment d` Espelette	39

**SIGNATURE BY  
FREIWERK**

**RINDERFILET | BEEFTEA | TATAR  
KRÄUTERSEITLING | TRÜFFELJUS  
BRETONISCHE POVERADE  
CONFIERTE KARTOFFEL  
SCHMORRAVIOLI | FRENCH TOAST**

**LANGOHR**

Beelitzer Kaninchen 40  
Tramezzini | Glasierte Maronen  
Rosenkohl | Kartoffelkuchen  
Pasteten Gewürz

**GURU GURU**

Französische Wildtaube 44  
Rahmwirsing | Gebackene Reiskroketten  
Moosbeerenjus

**UNSER WILD AUS  
EIGENER JAGD**

Hainfelder Wildgulasch 32  
Semmelknödel | Pastinake | Rosenkohl

**UNSER WILD AUS  
EIGENER JAGD**

Wildburger „Ritter von Kempfski“ 27  
vom Brötchen bis zum Patty  
-aus eigener Herstellung-  
Brioche | Knuspriger Schweinebauch  
Taleggio | Walnussmayonnaise  
Eisbergsalat | Rote Zwiebel | Preiselbeere  
Eingelegte Gurke | Süßkartoffelpommes

<b>DER BESTE SEINES FACHS</b>	Käseauswahl   Affineur Waltmann Erlangen Früchtebrot   Chutney Piemonteser Haselnuss am Tisch präsentiert	22
<b>DER KLASSIKER</b>	Crème Brûlée Eis   Crumble am Tisch flambiert	14
<b>SCHOKOLADE FRAGT NICHT, SCHOKOLADE VERSTEHT</b>	Lauwarmer Schokoladenkuchen Flüssiger Kern   Erdnusseis Mandarine	16
<b>UNFASSBAR GUT! DAS PASST IMMER NOCH `REIN</b>	Steirisches Heumilch - Vanilleeis Nockerl Zillertaler "Heumilch" Rahm Madagaskar Bio Vanille Kürbiskernöl „Berghofer – Mühle“ Steirische Karamellisierte Kürbiskerne	11
<b>UNSER EIS</b>	Eis Mal dies und mal das...	5,5
<b>UNSER SORBET</b>	Sorbet Mal dies und mal das...	6