

„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.

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

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

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