

freistil.

## **DIGITALE SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE**

Liebe Gäste,

wenn Sie bei uns im Restaurant zu Gast sind, freuen wir uns sehr, wenn Sie vorübergehend unsere digitale Speise- und Getränkekarte via Smartphone der Papierform vorziehen :-)

- \_ freistil. Menü Fleisch & Fisch / vegetarisch
- \_ KIEHNES kleine Karte
- \_ Getränke- und Weinkarte

Vielen Dank vorab für Ihre Kooperation!

Ihr freistil. Team

# freistil.

## Fleisch & Fisch

Vorspeise	Rauchsaibling. Röstbrot. Kräutercreme. Radiesschen.	14
	Rindertatar. rote Beete. Röstzwiebel.	14
Hauptgang	Lechtaler Seeforelle. Blatt- & Wurzelpetersilie. Kartoffelcreme.	26
	Zerlei vom Rind. Ofenkürbis. rote Polenta.	26
Dessert	Schafsjoghurt-Espuma. Kirsche. Muscovadocrumble.	8
	Geeiste Gartenkräuter. Beere. Strudelchips.	10

Menü	3 Gänge	4 Gänge	5 Gänge	6 Gänge
	42,-	51,-	60,-	65,-

# freistil.

## Vegetarisch

Vorspeise	Gemüsesalat. Ziegenfrischkäse. Brotchips.	10
	Pfifferlingssüppchen. Muskatschaum.	10
Hauptgang	Ofenkartoffel. Lauch. Kräutertopfen. Wildkräuter.	18
	krosse Semmelknödelschnitte. Pfifferlinge à la creme. Kräuteröl.	18
Dessert	Allgäuer Käseauswahl. Apfelkompott. 10 Früchtebrot.	10
	Apfel. Staudensellerie. Rapsöl.	10

Menü	3 Gänge	4 Gänge	5 Gänge	6 Gänge
	33,-	41,-	49,-	55,-

## Was wir zu unserem Menü trinken würden

---

freistil.

<b>Scheurebe</b> zum Rauchsaibling <i>Kreuzung aus Riesling und Bukettrebe (2018) mit feiner Grapefruit-Aromatik, die das Pfälzer Weingut Pfefingen aus Bad Dürkheim schon seit über 50 Jahren anbaut</i>	0.1 l	6,-
<b>Gelber Muskateller</b> zum Rindertatar <i>einer unserer Lieblinge vom Weingut Metzger aus der Pfalz (2018) – fruchtiger Weißwein mit ganz leichter Süße, der aber trotzdem trocken ausgebaut ist</i>	0.1 l	5,-
<b>Riesling Kalkmergel</b> zur Seeforelle <i>trockener, intensiver und feiner fruchtiger Riesling (2017) vom Weingut Knipser aus der Pfalz</i>	0.1 l	5,-
<b>Kleines Kreuz zum Rind</b> <i>dichte, intensive Cuvée aus Merlot, St. Laurent, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon vom Weingut Rings aus Freinsheim in der Pfalz.</i>	0.1 l	9.5,-
<b>Gundersheimer Höllenbrand</b> zum Schafsjoghurt <i>üppige Spätburgunder Auslese (2018) vom Weingut Erbdinger aus Rheinhessen – auch wenn man kein Fan von Süßweinen ist, nach einem Probierschluck fragen und sich vielleicht umentscheiden ;-)</i>	0.05 l	4,-
<b>Silvaner Kabinett</b> zu den Gartenkräutern <i>Feinherber Weißwein (2018) aus Wirmsthal, dem nördlichsten Weinbauort in Franken, vom Winzer Olli Six, der auf seinen kleinen Steillagen-Flächen tolle Weine anbaut.</i>	0.05 l	3.5,-

**Weinbegleitung zum 6-Gang-Menü für 30,- pro Person**

## Was wir zu unserem Menü trinken würden

---

freistil.

<b>Hirschvergnügen</b> zum Gemüsesalat <i>trocken und fruchtiger Grüner Veltliner (2018) aus dem österreichischen Kamptal vom Weingut Hirsch</i>	0.1 l	4,-
<b>Aufwind</b> zum Pfifferlingssüppchen <i>trocken-cremige Weißwein-Cuvée (2018) aus Chardonnay und Weißburgunder vom Weingut Hensel aus der Pfalz</i>	0.1 l	4,-
<b>Chardonnay</b> zur Ofenkartoffel <i>Trocken-cremiger Chardonnay, eher fruchtig, da im Stahltank ausgebaut vom Weingut Erboldinger aus Rheinhessen</i>	0.1 l	4,-
<b>Pinot Blanc</b> zur Semmelknödelschnitte <i>feiner Duft nach Steinobst und Wiesenkräuter, Vollmundig und Reife Säure am Gaumen (2018) vom Weingut Nittnaus aus Österreich</i>	0.1 l	5,-
<b>Gundersheimer Höllenbrand</b> zur Käseauswahl <i>üppige Spätburgunder Auslese (2018) vom Weingut Erboldinger aus Rheinhessen — auch wenn man kein Fan von Süßweinen ist, nach einem Probierschluck fragen und sich vielleicht umentscheiden ;-)</i>	0.05 l	4,-
<b>Riesling Auslese</b> zum Apfel <i>Fruchtig-süße Riesling-Auslese (Bopparder Hamm Engelstein, 2018) von Matthias Müller vom Mittelrhein</i>	0.05 l	9,-

**Weinbegleitung zum 6-Gang-Menü für 30,- pro Person**

# freistil.

## Kleine Karte

### SALAT & SUPPE

Ceasar's Salad - Allgäu Edition 8,- 14,-

Thymiancroutons. Bergkäse.

bunt gemischter Salat. 8,- 14,-

Tomate. Gurke. Kerne. Feneta.

Semmelknödelsalat. 8,- 14,-

Kürbiskerne. Radiesschen.

Upgrade zum Salat: 100g Tagliata +8,-

vom Rind oder Kalb

Tomatencremesuppe. 6,-

Basilikumpesto.

# freistil.

## Kleine Karte

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken. 24,-  
Rahmgurkensalat. Röstkartoffeln.

Steaks immer ca. 200g schwer (am Abend  
vom Big Green Egg):

von der Metzgerei Rehle, Immenstadt

Fleisch

Kalbsrücken	28,-
Roastbeef	28,-
Rinderfilet	34,-

dazu gibt es eine Sauce und zwei Beilagen zur  
Wahl

Saucen: Kräuterhollandaise, BBQ Sauce &  
Kräuterbutter

Beilagen: Saisongemüse, Beilagensalat,  
Pommes frites & Röstkartoffeln

# freistil.

## Kleine Karte

---

Fisch	Gunzesrieder Saibling. rote Linsen. Rettich. Meerrettichmayonaise.		18,-
VEGI	hausgemachte Pasta. Rauke. Tomate. Zwiebel.		17,-
	buntes Gemüse auf Kartoffelpüree	Kids	Erw. 7,5
	Käsknöpfe. Schnittlauch. Röstzwiebeln.	8,-	12,-
KIDS	Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken. Pommes Frites. rot. weiß.	16,-	20,-

# freistil.

## Kleine Karte

---

DESSERT

Brüsseler Waffel. Schlagrahm. 8,-  
Erdbeeren. Pistazie.

Kugel hausgemachtes Eis/ 2,-  
Sorbet

Eis: Vanille. Milkschokolade. Salzkaramell.  
Krokant.

Sorbet: Himbeer-Thymian. Erdbeer.  
Joghurt.

# APÉRITIF

## Belsazar Vermouth Berlin - Drinks

Belsazar dry, white oder rosé & tonic	7
Pink Martini	7
Belsazar red & ginger	7
Negroni Vermouth rot, Gin, Campari	8,5
Espresso Martini Vermouth rot, Espresso, Holunderblütensirup	7

## Gin Tonic

die Gin Tonic's werden mit Thomas Henry Tonic Water 0,2 serviert.

### tonic Upgrade

Qyuzu Tonic Water	+	1.50	
Fentiman's Tonic Water	+	1.50	
Fever Tree Tonic Water	+	1.50	
Tanqueray Gin			8,5
besonders trockener Gin mit intensiver Wacholdernote			
Hopes Dry Gin			9,5
vom Tettnanger Hopfen mit Noten von Honigmelone			
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin			12,5
vereint 47 handverlesene pflanzliche Zutaten, leichter Geschmack nach frischen Preiselbeeren			

White Port Tonic	7
Pimm's No 1 Cup	7
Lillet Vive	7
Lillet Wild Berry	7
Aperol Spritz	6
Hugo	6

## ALKOHOLFREI

Wildberry Lemon Bitter Lemon, Waldbeeren, Minze	5,5
Schmidt's Spritz Ginger Ale, Wildpreiselbeer-Sirup, Minze	5

## SCHAUMWEINE

Secco weiß, Perlwein trocken	0,10	4,5
Markgraf von Baden	0,75	20
Rosé Sekt, brut	0,375	30
Reichsrat von Buhl, Pfalz	0,75	44
Klingelberger Riesling Sekt, brut	0,75	24
Markgraf von Baden		
Champagne Roederer	0,75	90
	0.375	49
Champagne Bollinger	0,75	95

# PORTWEIN

Einmal auf den Portwein aufmerksam geworden, kommt man so schnell nicht davon los. Um Ihnen nur einen kleinen Eindruck zu geben, haben wir einen Einstiegs-Port und einen 20 Jahre alten Port für Sie ausgewählt.

Portwein, rot

„6 GRAPES“ Tawny Port Graham	0,05	6
------------------------------	------	---

Portwein, rot

20 years old Tawny Port Graham	0,05	12
--------------------------------	------	----

# BIERE

Unsere Biere beziehen wir direkt von der Brauerei Hirschbräu aus Sonthofen. Im Übrigen: Das Holzar Bier findet man auch im KaDeWe in Berlin.

Hirsch Gold vom Fass	0,30	3
	0,50	4
Hefeweizen „Weißer Hirsch“	0,50	4
Hefeweizen „Dunkler Hirsch“	0,50	4
alkoholfreies Hefeweizen „Alkoholfreier Hirsch“	0,50	4
Dunkelbier „Holzar“	0,50	4
Meckatzer alkoholfrei	0,33	3
Radler	0,30	3
	0,50	4
Radler alkoholfrei	0,30	3
	0,50	4
Kolaweizen/Russen	0,50	4

# SOFTDRINKS

Unser Hauswasser „Ruth & Johann“	0,50	3,5
----------------------------------	------	-----

Mit dem speziellen Filtersystem von Ruth & Johann bereiten wir unser Leitungswasser trinkfertig auf. Serviert wird es still oder spritzig in unseren eigenen 0,5 Liter Glasflaschen.

Allgäuer Alpenwasser still/medium	0,30	2,5
	0,75	5,5

fritz kola, rhabarberschorle, mate & co	0,33	3,5
---	------	-----

Hidde Schbrudl — Allgäuer Kräuterlimo	0,5	3,5
---------------------------------------	-----	-----

Thomas Henry Tonic & co	0,20	3,5
-------------------------	------	-----

Fentimans, Qyuzu & Fever Tree Tonic Water	0,20	5
--	------	---

Fruchtsäfte vom Schlenkerhof	0,30	3,5
Apfel		
Orange		
Johannisbeeren		
Traube		
Multivitamin		

Saftschorle	0,30	3
mit unseren Fruchtsäften vom Schlenkerhof	0,5	4,5

Glas Allgäuer Hofmilch	0,30	3
------------------------	------	---

# HEISSGETRÄNKE

KAFFEE von fab.coffee aus Rubi bei Oberstdorf

Tasse Café Creme	2,5
Tasse Café Creme, entkoffeiniert	2,5
Kännchen Filterkaffee	4
Espresso einfach	2,5
doppelt	3
Cappuccino klein	3
groß	4
Milchkaffee	3,5
Latte Macchiato	3,5
Espresso Macchiato	3

# SCHOKOLADE

Unsere heiße Schokolade bereiten wir mit Valrhona Schokoladen aus Frankreich zu.

Große Tasse heiße Schokolade mit Sahne	4
Zartbitter	
Vollmilch	
Weiß	

Große Tasse heiße Schokolade mit Sahne mit Coole Swan, Irish Cream Liqueur	6,5
mit Amaretto	6,5

## TEE aus dem Teehaus Ronnefeldt

Der Tee wird im Kännchen serviert 4

### Schwarzer Tee

Darjeeling Summer Gold (schwarzer Blatttee)

Assam Earl Grey (aromatisierter schwarzer Blatttee)

Assam Rambung (schwarzer Blatttee)

### Grüner Tee

Wokou Garden (Grüner Blatttee)

Morgentau (aromatisierter Grüntee Summer, China)

### Kräutertee

Fruity Camomile (Kräutertee)

Vanilla Rooibos (aromatisierter Kräutertee)

Bergkräuter (Kräutertee)

Sweet Nana (Kräutertee)

Ayurveda Herbs & Ginger (Kräutertee)

Refreshing Mint (Kräutertee)

### Früchtete

Granny's Garden (aromatisierter Früchtete)

Sweet Berries (aromatisierter Früchtete)

# DIGESTIF

## BRÄNDE

Markgraf von Baden, Bodensee

Obstler der Klassiker aus Apfel & Birne	0,02	4
--	------	---

Salemer Cöxchen ein milder Brand vom kleinen Apfel	0,02	4
---	------	---

Salemer Williams Christ	0,02	4
-------------------------	------	---

Martin Meier, Neuravensburg bei Wangen im Allgäu

Vogelbeere	0,02	7,5
------------	------	-----

Zwetschge, Barrique	0,02	6,5
---------------------	------	-----

Birne, Barrique	0,02	5,5
-----------------	------	-----

Roter Boskop, Barrique	0,02	5
------------------------	------	---

Single Malt Whiskey	0,04	8
---------------------	------	---

fink — die Allgäuer Schaubrennerei

Heuschnaps	0,02	4
------------	------	---

Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei

Haselnuss	0,02	9,5
-----------	------	-----

Reisetbauer, Axberg, Österreich

Marille	0,02	9,5
---------	------	-----

Zwetschge	0,02	9,5
-----------	------	-----

Johann & Christian Zieser, Österreich

Himbeere	0,02	14
----------	------	----

Roger Groult, Normandie, Frankreich

Calvados Pays d'Auge „Réserve du clos“ mindestens 20 Jahre im Eichenfass gelagert, leichte Vanillenote mit hellem Tabak	0,02	14
---	------	----

## TRESTERBRAND

Nonino Grappa Chardonnay Barrique Zartrauchiger Duft von Nüssen und Vanille	0,02	6
Nonino Grappa Moscato Erinnert an Rosen, Salbei und Vanille. Elegant, aromatisch, weich und sinnlich.	0,02	6

## STANDARDS

Ramazzotti	0,04	4
Jägermeister	0,02	3
Coole Swan, Irish cream Liqueur	0,02	3,5
Linie Aquavit	0,02	4
Enzian	0,02	4
Hennessy Fine de Cognac	0,02	8,5

## WEINE – OFFEN

### WEINSCHORLE

Weinschorle weiß oder rot	0,25	4
---------------------------	------	---

### WEISS

Riesling, trocken Weingut Hensel Bad Dürkheim, Pfalz	0,25	7
--	------	---

Grauburgunder, trocken JUWEL Weine - Juliane Eller Alsheim, Rheinhessen	0,25	9
---	------	---

„Hirschvergnügen“ Grüner Veltliner, trocken Weingut Hirsch Kamptal, Österreich	0,25	10
--	------	----

Müller-Thurgau, halbtrocken Markgraf von Baden I VDP Schloss Salem, Bodensee	0,25	6
--	------	---

### ROSÉ

Spätburgunder Rosé QbA, trocken Markgraf von Baden I VDP Schloss Salem, Bodensee	0,25	7
--	------	---

## WEINE – OFFEN

### ROT

Spätburgunder QbA, trocken Markgraf von Baden   VDP Schloss Salem, Bodensee	0,25	7
Der kleine Bär CuvéeRot Merlot   St. Laurent Oliver Zeter Neustadt an der Weinstraße, Pfalz	0,25	8
Cabernet Sauvignon - Merlot Cisterzienser Weingut Michel Dittelsheim-Heßloch, Rheinhessen	0,25	10,5
Spätburgunder QbA, halbtrocken Markgraf von Baden   VDP Schloss Salem, Bodensee	0,25	7

# WEINE

## WEISSWEINE

### Deutschland

#### BADEN

2016; 2017

Müller-Thurgau QbA, halbtrocken Markgraf von Baden I VDP Schloss Salem, Bodensee	0,75	26,5
--	------	------

#### FRANKEN

2018

Silvaner Kabinett Weinbau Six Wirmsthal	0,75	30
---	------	----

#### MITTELNRHEIN

2017/2018

Riesling trocken, QbA Matthias Müller I VDP Spay	0,75	25
--	------	----

2018

Riesling Auslese „Engelstein“, QbA Matthias Müller I VDP Spay	0,5	62
---	-----	----

2018		
Riesling Auslese „Feuerlay“, QbA	0,75	64
Matthias Müller   VDP		
Spay		

## RHEINHESSEN

2018	0,75	20
Chardonnay, trocken		
Weingut Erbedinger		
Bechtheim		

2017		
Grauburgunder, trocken	0,75	25
JUWEL Weine - Juliane Eller		
Alsheim		

2017		
Grauer Burgunder, trocken	0,75	20
Cisterzienser Weingut Michel		
Dittelsheim-Heßloch		

2016		
Riesling „Wunderwerk“, trocken	0,75	54
Weingut Dreissigacker		
Bechtheim		

2015		
Riesling „Kirchspiel“, trocken	0,75	120
Weingut Dreissigacker		
Bechtheim		

## PFALZ

2018

„Aufwind“, trocken Chardonnay | Weißburgunder 0,75 24  
Weingut Hensel  
Bad-Dürkheim

2018

Gelber Muskateller, trocken 0,75 28  
Weingut Metzger  
Grünstadt-Asselheim

2017

„Weißer“, trocken Chardonnay | Weißburgunder 0,75 34  
Weingut Metzger  
Grünstadt-Asselheim

2017

Riesling „Kalkmergel“, trocken 0,75 32  
Weingut Knipser  
Laumersheim

2017

Riesling „Königsbacher Ölberg“, trocken 0,75 50  
Weingut von Winning  
Deidesheim

2017

Sauvignon Blanc I, trocken 0,75 48  
Weingut von Winning  
Deidesheim

2018		
Scheurebe, trocken	0,75	52
Weingut Pfeffingen I VDP		
Bad Dürkheim		
Trockenbeerenauslese „Goldschatz“	0,375	58
Oliver Zeter		
Neustadt an der Weinstraße		

## Österreich

### KAMPTAL

2018		
Grüner Veltliner „Hirschvergnügen“, trocken	0,75	28
Weingut Hirsch		
Kamptal, Österreich		

### BURGENLAND

2018		
Heideboden, Pinot blanc	0,75	32
Hans Nittnaus		
Burgenland, Österreich		

# ROSEWEINE

## Deutschland

### Baden

2017

Spätburgunder Rosé QbA, trocken Markgraf von Baden I VDP Schloss Salem	0,75	20.5
--	------	------

## Österreich

### NIEDERÖSTERREICH

2017/2018

Zweigelt Rosé Jurtschitsch Langenlois	0,75	28
---	------	----

## Italien

### SÜDTIROL

2016

Lagrein Rosé Alois Lagere Alto Adige	0,75	37
--	------	----

# ROTWEINE

## Deutschland

### BADEN

2016

Spätburgunder QbA, trocken Markgraf von Baden I VDP Schloss Salem Bodensee, Baden	0,75	20
--	------	----

2016

Spätburgunder, Fidelitas QbA, trocken Markgraf von Baden I VDP Bermatinger Leopoldsberg Bodensee, Baden	0,75	37.5
--	------	------

2017

Spätburgunder, halbtrocken Markgraf von Baden I VDP Bodensee, Baden	0,75	20.5
---	------	------

## PFALZ

2015

Cuvée X 0,75 120

Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc | Merlot 1,5 240

Weingut Knipser

Laumersheim

2016

Das kleine Kreuz 0,75 58

Cuvée Merlot | St. Laurent | Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon

Weingut Rings

Freinsheim

2018

Der kleine Bär

Cuvée Merlot | St. Laurent 0,75 20

Oliver Zeter

Neustadt an der Weinstraße

2017

Schwarzer 0,75 38

Cuvée Cabernet Franc | Cabernet Sauvignon | Merlot

Weingut Metzger

## WÜRTTEMBERG

2014

Granat

Cuvée Zweigelt | Merlot | Cabernet Franc 0,75 97

Weingut Albrecht Schwegler 1,5 200

## RHEINHESSEN

2014

Cabernet Sauvignon Merlot QbA, trocken Cisterzienser Weingut Michel Dittelsheim Hessloch	0,75	32
--	------	----

2014; 2015

Spätburgunder QbA, trocken Cisterzienser Weingut Michel Dittelsheim Hessloch	0,75	19.5
--	------	------

2018

Spätburgunder Auslese Weingut Erbedinger Bechtheim	0,75	45
--	------	----

## Österreich

### BURGENLAND

2016

Zweigelt, trocken Weingut Heinrich Burgenland, Österreich	0,75	32
---	------	----

## Italien

### SÜDTIROL

2014; 2015

Merlot, trocken

0,75

44

Alois Lageder

Alto Adige

2016

Lagrein, trocken

0,75

44

Alois Lageder

Alto Adige

### KALABRIEN

2016

Gaglioppo, Principe Spinelli Rosso D.O.C.

0,75

30

Tenuta Iuzzolini