

GENUSSBAR KARTE

Erich Mühsam (1878-1934)

Weihnachtslied

O Tannenbaum, o Tannenbaum - sechs Zweiglein sind dein Alles.
So klein und dürr - man sieht dich kaum; du hast in einem Stiefel Raum.
O Tannenbaum, o Tannenbaum, du Sinnbild unsres Dalles!

O Weihnachtsmann, o Weihnachtsmann - du gehst vorbei ins Weite.
Hast ein zerfetztes Röcklein an, bringst nichts, was Kinder freuen kann.
O Weihnachtsmann, o Weihnachtsmann, auch dein Geschäft ist pleite.

O stille Nacht, o heilige Nacht - in ungeheizter Stube!
Das Christkind hat sich fortgemacht. Es schläft das Recht, die Ferne wacht.
O stille Nacht, o heilige Nacht, o Wulle und o Kube! +

O Friedensfest, o Liebesfest - in Not und Angst Millionen! '
Und wer sich's nicht gefallen lässt, den setzt die Republike fest.
O Friedensfest, o Liebesfest - meim Rumpfutsch oder Bohnen.

O Weihnachtszeit, o selige Zeit - es hungern selbst die Flöhe. -
Doch ob nach Milch der Säugling schreit, der Stahlhelmbund steht putschbereit. -
O Weihnachtszeit, o selige Zeit - Hosianna in der Höhe!

LIEBE GÄSTE!

Wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserer Genussbar by Ronny Löser im Hotel Freyhof!

Unser Team um Lena Tippmann, Sören Hermann, Rene Hennig sowie Karsten Schönfeld und Ronny Löser möchte Ihnen erholsame und genussvolle Momente in unseren Räumen bereiten.

Erleben Sie eine kreative, frisch gekochte Küche mit Inspirationen aus Mamas Zeiten, Einflüssen regionaler Spezialitäten sowie internationalen Klassikern.

Unser Ziel ist es Ihnen einen entspannten Besuch zu bereiten, welcher zum Wiederkommen einlädt!
Dafür geben wir Ihnen unsere Leidenschaft!

DAS GENUSSBAR-TEAM WÜNSCHT

Bon appetit

APERITIF

Herbstaperitif Vilarnau Sekt mit Crème de Cacao 15cl	6,50
Hausekt 15cl	5,00
Hausaperitif 15cl	6,50
Kir Royal 15cl	6,50
Lillet 5cl	4,00
Pineau des Charentes aus Cognac 5cl	4,50
Aperitivo Rosato 5cl	4,00
Aperol Spritz mit Orange 25cl	6,50
Campari Orange 25cl	6,50
Hugo 25cl	6,50
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry 10cl	5,50
Sherry Dry / Medium / Pedro Ximenez Cream 5cl	4,00
Taylors 10years Old Tawny Port 5cl	5,00
Raumland Traubensecco Sekt Alkoholfrei 15cl	4,50

SEHR GERNE FÜHREN WIR FOLGENDE ANLÄSSE FÜR SIE DURCH

- Familienfeiern
- Firmenevents in der Genussbar oder Außer Haus
- Mobiles Restaurant bei Ihnen Zuhause
- Hochzeiten
- Geburtstage
- Weinproben
- Kochkurse (ab 2019)
- Tagungen
- Candle Light Dinner

Bitte sprechen Sie uns an. Entweder persönlich im Restaurant, via Telefon unter 03731/2188290, per E-Mail mit info@genussbarfreiberg.de oder über unsere Webseite www.genussbarfreiberg.de

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamicovinaigrette, Pinienkern und Parmesan	10,50
Gärtner Jan's feiner Rapünzchensalat mit gefülltem Speckpfläumchen, Joghurt-Orangendressing und Brotkracherl	6,50
Weihnachtsschinken von der Putenbrust mit Cranberries-Senfcreme, Salatspitzen und gebackener Riesengarnele	10,50

SUPPE

Schwarzwurzel-Birnensüppchen mit RoteBeteschaum und Müller's Wildschinken	6,50
Orangen-Esskastaniensüppchen mit Thymianhonig	7,00

ZWISCHENGANG

Dormayer's Pinienblutwurst mit Ingwerrahmkraut, gebackenen Kartoffelschalen und Berberitzenjus	10,50
--	-------

HAUPTGÄNGE

Knusprig konfierte Entenkeule mit Kirschrotkohl, Bratapfel und geschmelztem Kloß	18,00
Sauerbraten vom Rindsschaukelstück mit Rosinen-Pfefferkuchensauce und Kartoffelbaumkuchen	17,50
Geschmorte Stücke aus der erzgebirgischen Hirschschulter, mit gebratener Semmelschnitte und Egerlingen	18,50
Rosa Hirschkalbsrücken mit Nusskruste, Wirsing, Quitte und Trüffelgnocchi	24,50
Gebratenes Kabeljaufilet mit Rote-Bete-Stampf, Erbsen-Wasabischaum und Safranblumenkohl	18,50

VEGETARISCHES GERICHT

Rote Bete-Knödel mit getrockneten Aprikosen, Walnüssen und Grünkohl in Kokos-Limettenrahm	12,50
--	-------

DER BESONDERE TIPP – LASSEN SIE SICH AUS DER KÜCHE ÜBERRASCHEN

3-Gänge	33,00
4-Gänge	39,00

HERZHAFTES ZUM AUSKLANG

Käsevariation vom Bioladen <i>Querbeet</i> mit Fruchtbrot, Cranberriessenf und Oliven	7,50
---	------

SÜSSES ZUM AUSKLANG

Schokoküchlein an gepopptem Haselnusseis und Honigskyr	7,50
Nougatparfait mit karamellisierter Ananas und Himbeersauce	7,50
Creme Brûlée mit Zwetschgenröster	7,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

sind wir gerne spontan und machen ganz viel möglich!

Natürlich gibt es...

Nudeln mit Tomatensauce / Schnitzel / Nuggets

Beilagen zum Kindergericht Pommes, Püree, Möhren

Eis Vanille / Erdbeer / Schokolade / Stracciatella

ALLERGENE UND INHALTSSTOFFE

Vorspeisen

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamicovinaigrette, Pinienkern und Parmesan
D; E; K; H
- Kürbis–Panna Cotta mit glasierter Feige, Haselnussbrioche und Rosenkohlherzen
A; D; E; F; G; I; N
- Geflämmtes Seesaibling mit Petersilienwurzel, Wintertrüffel, Birne und Holunder
A; B; D; E; F; G; H
- Gärtner Jan´s feiner Rapünzchensalat mit gefülltem Speckpflümchen, Joghurt-Orangendressing und Brotkracherl
A; D; F; H; I; J
- Weihnachtsschinken von der Putenbrust mit Cranberry-Senfcreme, Salatspitzen und gebackener Riesengarnele
A; C; D; E; F; H; K

Suppen

- Schwarzwurzel-Birnensüppchen mit RoteBeteschaum und Müller´s Wildschinken
D; E; F; G
- Orangen-Esskastaniensüppchen mit Thymianhonig
D; E; F; H

Zwischengang

- Irish Stew vom Ostfriesischen Weidelamm mit blauen Kartoffeln und Wachtelei
D; E; I; K
- Dormayer´s Pinienblutwurst mit Ingwerrahmkraut, gebackenen Kartoffelschalen und Berberitzenjus
A; D; E; F; G; H; K

Vegetarisches Gericht

- Rote Beteknödel mit getrockneten Aprikosen, Walnüssen und Grünkohl in Kokos-Limettenrahm
A; D; E; F; G; H; I

Hauptgerichte

- Knusprig confierte Entenkeule mit Kirschkohl, Bratapfel und geschmelztem Kloß
A; E; F; G; H; I; L
- Sauerbraten vom Rindsschaukelstück mit Rosinen-Pfefferkuchensauce und Kartoffelbaumkuchen
A; D; E; F; G; H; I
- Geschmorte Stücke aus der erzgebirgischen Hirschschulter, mit gebratener Semmelschneide und Egerlingen
A; D; E; F; G; H; I
- Ochsenbäckchen in Honig-Thymianjus, mit Schwarzwurzeln und Kartoffelgratin
A; D; E; F
- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit PhanchPhoron, Limetten-Grünteelinsen, Romanesco und eingelegten Orangen
A; D; E; F; G; H
- Iberico-Schweinerückenbraten mit karamelisiertem Fenchel, Paprika und Süßkartoffel
D; E; F; G; H
- Hirschkalbsrücken mit Nusskruste, Wirsing, Quitte und Trüffelgnocchi
24,50 € A; D; E; F; G; H; I
- Gebratenes Kabeljaufilet mit RoteBetestampf, Erbsen-Wasabischaum und Safranblumenkohl
A; B; D; E; F; K

Dessert

Spekulatius-Tiramisu mit Gewürzkirschen und Ziegenmilch

A; F; H; I

Schokoküchlein an gepopptem Haselnusseis und Honigskyr

A; F; H; I; N

Nougatparfait mit karamelisierter Ananas und Himbeersauce

F; H; I; N

Crème Brûlée mit Zwetschgenröster

D; F; I

Käseauswahl vom Bioladen Querbeet

F

LEGENDE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) koffeinhaltig
- 12) chininhaltig

Allergene

- A) glutenhaltig
- B) enthält Krebstiere
- C) enthält Eier
- D) enthält Fisch,
- E) enthält Erdnüsse
- F) enthält Soja
- G) enthält Milch
- H) enthält Schalenfrüchte
- I) enthält Sellerie
- J) enthält Senf
- K) enthält Sesamsamen
- L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite
- M) enthält Lupinen
- N) enthält Weichtiere

Sollten Sie sich nicht sicher sein, welche Allergien Sie genau beachten müssen bzw. sollten Sie weitere hier nicht genannte Unverträglichkeiten haben, dann sprechen Sie uns bitte an! Wir geben Ihnen sehr gerne Auskunft.

0,1l 0,25l

OFFENE ROSEWEINE

DIVERSE

2017 Martin Waßmer Spätburgunder Rosé Markgräflerland Baden	3,50	7,50
2017 Boschendal Chardonnay & Pinot Noir Rosé Franschhoek	4,50	9,50

OFFENE WEISSWEINE 0,1l / 0,25l

DEUTSCHLAND

2017 Martin Schwarz Cuvée „Der kleine Schwarz“ R/WB/MT Sachsen	4,50	9,50
2017 Dreissigacker Riesling trocken Rheinhessen	4,00	8,50
2016 Weingut Waßmer Weissburgunder trocken Baden	4,00	8,50
2015 Weingut Stiegler Riesling & Grauburgunder trocken	4,50	8,50
2017 Schäfer Fröhlich „Fröhlich trocken“ Nahe	4,00	8,50
2014 Weingut Borell Diehl Rieslaner Auslese restsüß Pfalz	4,00	8,50

ÖSTERREICH

2016 Weingut Zottl Grüner Veltliner Steinfeder trocken Wachau	3,50	7,50
2016 Weingut Juris Muskat Ottonel trocken Burgenland	3,50	7,50

SLOVENIEN

2016 Puklavc Family Wines Yellow Muskat fruchtig Stajerska	3,00	7,50
--	------	------

SÜDAFRIKA

2017 Boschendal Sauvignon blanc trocken Coastel Region	4,00	8,50
--	------	------

USA

2016 Robert Mondavi Chardonnay Private trocken Selection Kalifornien	4,00	9,00
--	------	------

OFFENE ROTWEINE 0,1l / 0,25l

DEUTSCHLAND

2015 Martin Waßmer Spätburgunder trocken Baden	4,00	8,50
2016 Weingut Klumpp Cuvée No. 1 fruchtig Baden	4,00	8,50

ITALIEN

2015 Firriato Charamonte Nero d'Avola	4,00	8,50
---------------------------------------	------	------

SLOVENIEN

2016 Puklavec Family Wines Cabernet / Merlot trocken Estate Stajerska	3,00	6,50
---	------	------

SPANIEN

2014 Vina Martin Tempranillo Crianza Rioja	3,50	7,50
--	------	------

SÜDAFRIKA

2016 Rhebokskloof Vineyard Selection Pinotage trocken Paarl	4,00	8,50
---	------	------

USA

2014 Château Ste. Michelle Cabernet Sauvignon trocken Oregon	4,00	8,00
--	------	------

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

HOMEMADE

Limette-Minze 0,3l	3,00
Orange-Thymian 0,3l	3,00
Pfirsich Eistee 0,3l	3,00

DER BESONDERE TIPP

Fentimans Rosen Limonade aus England 0,25l	3,50
--	------

BIERE

VOM FASS

Freiberger Pils 0,3l	2,50
Freiberger Pils 0,4l	3,00
Freiberger Edelkeller naturtrüb 0,3l	2,75
Freiberger Edelkeller naturtrüb 0,4l	3,30

FLASCHE

Freiberger Pils Alkoholfrei naturtrüb Zitrone 0,5l	3,50
Freiberger Pils Alkoholfrei 0,3l	2,75
Freiberger Schwarzbier 0,5l	3,50
Tucher Hefeweizen Hell / Dunkel / Kristall / Alkoholfrei 0,5l	3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

Selters Mineralwasser Spritzig / Medium / Still 0,25l	2,50
Selters Mineralwasser Spritzig / Medium / Still 0,75l	4,90

BITTERGETRÄNKE

Goldberg Indian Tonic Hibiscus 0,2l	3,30
Goldberg Japanese Yuzu Tonic 0,2l	3,30
Goldberg Tonic Water 0,2l	3,00
Goldberg Bitter Lemon 0,2l	3,00
Goldberg Ginger Ale 0,2l	3,00
Thomas Henry Tonic Water 0,25l	3,00
Schweppes Indian Tonic Water 0,25l	2,75

AUS DEM HAUSE PEPSI

Cola 0,33l	2,75
Mirinda Orangenlimonade 0,33l	2,75
7up Zitronenlimonade	2,75

LINKE SÄFTE

Apfelsaftschorle aus Direktsaft 0,2l	2,25
Apfel-Direktsaft 0,2l	2,75
Orangensaft 0,2l	- 2,75
Multivitaminsaft 0,2l	2,75
Tomatensaft 0,2l	2,50
Johannisbeernektar 0,2l	2,75
Sauerkirschnektar 0,2l	2,75
Bananennektar 0,2l	2,75
Grapefruitsaft 0,2l	2,75
KIBA – Kirsch-Bananensaft 0,4l	4,95

BIONADE

Holunder 0,33l	3,00
Ingwer-Orange 0,33l	3,00
Schwarze Johannisbeere mit Rosmarin 0,33l	3,00
Litschi 0,33l	3,00
Streuobst 0,33l	3,00
Himbeer-Pflaume 0,33l	3,00

WARMGETRÄNKE

KAFFEE & SPEZIALITÄTEN VOM KAFFEESACHSEN

Tasse Kaffee	2,20
Espresso einfach	2,20
Espresso Macchiato	2,50
Espresso doppelt	3,75
Tasse Trinkschokolade	3,00
Cappuccino	2,75
Milchkaffee	2,95
Latte Macchiato	3,50
LUMUMBA –Schokolade mit einem Schuss Rum-	4,50
IRISH COFFEE –Kaffee mit Whisky und Sahne-	4,50
GROG -Heißes Wasser mit Zitrone und Brandy-	4,00
TEE -Verschiedene Sorten aus dem Hause Ronnefeldt	2,45
Hausgemachter Glühwein	3,75

WIR SERVIEREN IN UNSEREN KAFFEES
DIE NUMMER 2 AUS DEM HAUSE



FLASCHENWEINE WEISS & ROSÉ 0,75l

DEUTSCHLAND

RHEINHESSEN

2017	Dreissigacker Riesling trocken	27
2017	Dreissigacker Weissburgunder trocken	33
2015	Dreissigacker Riesling Wunderwerk trocken	39
2016	Dreissigacker Grauburgunder Wunderwerk trocken	39
2015	Keller Silvaner trocken	31
2015	Keller Riesling trocken	33
2016	Keller Weißburgunder & Chardonnay trocken	39

NAHE

2016	Gut Hermannsberg Weissburgunder Monopol trocken	33
2016	Gut Hermannsberg Riesling Monopol trocken	33
2016	Schäfer Fröhlich Chardonnay –S- trocken	39
2017	Schäfer Fröhlich „Fröhlich trocken“	29
2017	Emmerich Schönleber Riesling Edition trocken	36

MOSEL-SAAR-RUWER

2016	Thomas Haag Riesling Schloss Lieser trocken	33
2015	Clemensbusch Riesling trocken	31
2016	Van Volxem Riesling Fuder 3 trocken	33

PFALZ

2017	Ökonomierat Rebholz Riesling trocken	33
2016	Dr. Wehrheim Birkweiler Weissburgunder trocken	45
2014	Borell Diehl Rieslaner Auslese süß	31

BADEN

2013	Johner Rivaner trocken	27
2016	Stiegler Chardonnay Ihringer Fohrenberg trocken	36
2016	Stiegler Sauvignon blanc Ihringer Winlerberg trocken	39
2017	Martin Waßmer Spätburgunder Rosé „halbtrocken“	27
2016	Martin Waßmer Weissburgunder trocken	29

FRANKEN

2016	Castell Silvaner vom Keuper trocken	29
------	-------------------------------------	----

SACHSEN

2017	Martin Schwarz „Der kleine Schwarz“ R / WB / MT	
------	---	--

SAALE-UNSTRUT

2014	Weinhaus Heinrich Riesling Großjenaer Blütengrund SL trocken	33
------	--	----

ÖSTERREICH

WACHAU

2016	Zottl Grüner Steinfeder trocken	27
2016	Zottl Grüner Veltliner Federspiel –A-	31
2015	Zottl Chardonnay Smaragd trocken	39
2016	Zottl Grüner Veltliner Smaragd trocken	39

BURGENLAND

2016	Prieler Chardonnay Sinner trocken	35
2016	Prieler Rose vom Stein trocken	31
2016	Juris Muskat Ottonel Selektion trocken	31

SÜDSTEIERMARK

2015	Tement Morillon vom Muschelkalk trocken	39
------	---	----

FRANKREICH

ELSASS

2015 F.E. Trimbach Riesling (0,375l) 23

2015 F.E. Trimbach Gewürztraminer (0,375l) 27

BURGUND

2016 Domaine Ferret Pouilly-Fuisse 69

LOIRE

2017 Pascal Jolivet Sancerre Les Caillottes 59

BORDEAUX

2010 Château Jany Sauternes Vin doux naturel (edelsüß) 69

ITALIEN

UMBRIEN

2017 Villa Della Vipera Chardonnay Antinori 69

KAMPANIEN

2017 Falanghina Feudi di San Gregorio Falanghina del Sannio DOC 29

SPANIEN

PENEDES

2016 Jean Leon Chardonnay 3055 Miguel Torres 36

SLOVENIEN

STAJERSKA

2016 Puklavec Family Wines Furmint / Pinot blanc trocken 23

2016 Puklavec Family Wines Yellow Muskat „lieblich“ 27

USA

KALIFORNIEN

2016 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay 29

SÜDAFRIKA

FRANSCHHOECK

2017 Boschendal Chardonnay & Pinot Noir Rosé 27

DURBANVILLE

2017 Durbanville Hills Collectores Reserve The Cableway Chardonnay 39

COASTEL REGION

2017 Boschendal Sauvignon blanc trocken 27

STELLENBOSCH

2017 Neils Groenekloof Sauvignon blanc 29

FLASCHENWEINE ROT 0,75l

DEUTSCHLAND

BADEN

2015 Waßmer Spätburgunder trocken 31

2016 Klumpp Cuvée No. 1 trocken 31

ÖSTERREICH

MITTELBURGENLAND

2015 Weingut Tement & F.X. Pichler A'Kira Blaufränkisch 39

2015 Weingut Tement & F.X. Pichler Arachon Blaufränkisch 79

FRANKREICH

LANGUEDOC

2015 Jeff Carrell Les Darons trocken 33

2015 Bertrand La Clape Grand Terroir trocken 33

ITALIEN

SIZILIEN

2015 Chiamonte Nero d'Avola IGT 27

TRENTINO

2015 2016 Mas'Est Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT Masi 29

SLOVENIEN

STAJERSKA

2016 Puklavec Family Wines Cabernet / Merlot Estate Selection trocken 24

SPANIEN

RIOJA

2014 Vina Martin Crianza Rioja trocken 29

SÜDAFRIKA

PAARL

2016 Rhebokskloof Vineyard Selection Pinotage trocken 29

ARGENTINIEN

MENDOZA

2016 Diamandes Perlita Syrah / Malbec 27

USA

WASHINGTON STATE / OREGON

2014 Château Ste. Michelle Cabernet Sauvignon trocken 29

KALIFORNIEN

2015 Robert Mondavi Twi Oaks Zinfandel trocken 29

DIGESTIFAUSWAHL 2cl/4cl

KLASSIKER

Freiberger Magenwürze 35%	2,50	4,75
Lauterbacher Tropfen 40%	2,50	4,75
Jägermeister 40%	2,50	4,75
Ramazotti 40%	3,00	6,00

BRÄNDE

Ziegler Quittenbrand 40%	4,50	8,75
Ziegler Wildkirsche No.1	7,50	14,75
Lantenhammer Waldhimbeergeist 40%	6,50	12,75
Lantenhammer Williamsbirnenbrand unfiltriert 40%	6,50	12,75
Lantenhammer Sauerkirschbrand 40%	6,50	12,75

RUM

Rum Malecon 25 Jahre 40% Panama	4,50	8,75
Dictator 12 Jahre Solera 40% Kolumbien	4,00	7,75
Saint James Vieux 42% Rum Agricole	4,00	7,75
Ron Botucal Reserva 40% Venezuela	4,00	7,75
Don Papa 40% Philippinen	4,00	7,75
Ron Zacapa 23 Jahre 40%	5,00	9,75

GIN

Junipers Jack Dry Gin 40%	5,50	10,75
Elephant Gin 45% London Dry Gin Deutschland	4,00	7,75
Monkey 47 47%	4,50	8,75
Studer Premium Gold-Gin 40% Swiss Gin	5,00	9,75

GRAPPA

Grappa Marzadro Le Giare Amarone 40%	4,50	8,75
Grappa Marzadro Le Giare Gewürztraminer 40%	4,50	8,75
Grappa Marzadro Le Giare Chardonnay 40%	4,50	8,75
Sanddorn Grappa 40%	4,50	8,75

WODKA

Vodka Belvedere 40% Polen	4,50	8,75
Absolut Elyx 40%	5,00	9,75
Russian Standard Vodka Imperial 40%	6,50	12,75

WHISKY

Togouchi 12 Jahre 40% Japan	6,50	12,75
Bushmills 10 Jahre 40% Irland	4,50	8,75
Scapa Skiren 40% Single Malt Islands Scotch	5,00	9,75
Balvennie 12 Jahre Double Wood 40% Highlands Scotch	4,50	8,75
Ardbeg 10 Jahre 46% Islay Scotch	4,50	8,75
Laphroig Quarter Cask 48% Single Malt Islay Scotch	4,50	8,75
Lagavulin 16 Jahre 46% Single Malt Islands Scotch Whisky	6,00	11,75
Bunnahabhain 12 Jahre 40% Single Malt Scotch Whisky	4,50	8,75

BRANDY

Torres Brandy 10years Gran Reserva	4,50	8,75
Armenien Brandy 7 Jahre 40%	3,50	6,75
Armenien Brandy 9 Jahre 40%	4,50	8,75

Inhalt in Liter / Preis in Euro