



Das Freilich am See in Strausberg © Artprojekt

## Pressemitteilung

### **Schnitzeltag im Freilich am See Strausberg**

Alle lieben Schnitzel. Und noch mehr, wenn es dieses in der eigenen Lieblingsvariation gibt! Ab sofort fühlt man sich im Freilich am See in Strausberg jeden Mittwoch wie im Schnitzelparadies. Denn am Schnitzeltag können die Gäste sich ihre ganz individuellen Lieblingsvariationen zusammenstellen.

Wie das geht? Vor der Bestellung erhalten die Gäste einen Zettel mit allen Variationsmöglichkeiten sowie einen Stift. Dann heißt es, einfach ankreuzen, worauf man gerade Appetit hat. So kann jeder Gast seine Lieblingskombination wählen und kurz darauf steht auch schon die Schnitzelkreation auf dem Tisch. Ob Kalb, Schwein oder Hähnchen, mit süßen Preiselbeeren, scharf mit Puszta-Sauce oder ganz mutig mit Ananas – es ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Natürlich kann man sich auch durch verschiedene Beilagen schlemmen. Neben den Klassikern wie Bratkartoffeln, warmer Kartoffelsalat, Pommies, Kroketten oder knackiger Salat, stehen auch Pasta in Tomatensoße auf ostdeutsche Art zur Auswahl, eine Beilage, die sicherlich viele Gäste an ihre Kindheit erinnert, zur Auswahl.

Wir freuen uns auf viele Schnitzelfans, die ab sofort jeden Mittwoch ins Freilich am See Strausberg pilgern, um sich ihr persönliches Lieblingschnitzel zu bestellen. Und weil der große Schnitzeltag im Freilich am See in der Mitte der Woche liegt und ein wahres Schnitzelfest ist, heißt der neue Spezialtag „Bergfest X Schnitzel“.



Der Auswahlzettel für den individuellen Schnitzeltraum sieht so aus:

| Schnitzel wählen:                          |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> KALBSSCHNITZEL    | 15,00 € |
| <input type="checkbox"/> SCHWEINESCHNITZEL | 8,00 €  |
| <input type="checkbox"/> JÄGERSCHNITZEL    | 5,50 €  |
| <input type="checkbox"/> HÄHNCHENSCHNITZEL | 7,00 €  |

  

| Variante wählen:   |        |
|--|--------|
| <input type="checkbox"/> HAMBURGER ART<br>mit Setz-Ei                  | 1,50 € |
| <input type="checkbox"/> WIENER ART<br>mit Preisselbeeren              | 1,50 € |
| <input type="checkbox"/> UNGARISCHE ART<br>mit Puszta-Sauce            | 2,50 € |
| <input type="checkbox"/> AU FOUR   PUTE<br>mit Würzfleisch, überbacken | 4,50 € |
| <input type="checkbox"/> HAWAII<br>mit Ananas, überbacken              | 3,50 € |

  

| Beilage wählen:   |        |
|---|--------|
| <input type="checkbox"/> BRATKARTOFFELN                           | 4,50 € |
| <input type="checkbox"/> WARMER KARTOFFELSALAT                    | 3,50 € |
| <input type="checkbox"/> BEILAGENSALAT                            | 4,50 € |
| <input type="checkbox"/> PASTA & TOMATENSAUCE<br>OSTDEUTSCHER ART | 5,50 € |
| <input type="checkbox"/> POMMES FRITES                            | 3,50 € |
| <input type="checkbox"/> KROKETTEN                                | 3,50 € |

**EUER BERGFEST X SCHNITZEL**

Also, kemmts zum Bergfest ins Freilich am See in Strausberg und feierts das Schnitzel, bis ihr alle Kombinationen durchprobiert habt! Jeden Mittwoch von 12 bis 21 Uhr.

### Das Freilich am See

#### Boarische Gmiatlichkeit!

Servus und herzlich willkommen im Freilich am See in Strausberg. Direkt am Ufer des wunderschönen Straussees gelegen, erlebt man im Freilich am See ein Stückchen original bayerische Gastlichkeit mitten in Brandenburg. Hier gibt es alles, was das (bayerische) Herz begehrt – den besten Ausblick auf den See weit und breit, feinste bayerische Küche, zünftige Geselligkeit, Gemütlichkeit und Gastfreundschaft. Egal, ob mit der ganzen Familie, in romantischer Zweisamkeit oder in zünftiger Gesellschaft mit Freunden – das Freilich-am-See-Team sorgt mit viel Liebe und guter Laune dafür, dass ihr euch wohlfühlt und euren Besuch vollauf genießen könnt.

#### Boarische Schmankerl und mehr!

Küchenchef Mario Kläke und sein Team verwöhnen die Gäste mit modern interpretierten bayerischen Köstlichkeiten. Neben dem Klassiker original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezel erwarten die Gäste als Vorspeise auch hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln, die Semmelknödel mit Rahmschwammerln, Schnittlauch und Butterbröseln oder Tatar vom Pommerschen Rind mit Gewürzgurke, Schalotten, Sprossen und Senfcreme. Als Hauptgerichte versetzen die knusprige Schweinshaxe mit Specksauerkraut, Kartoffelknödel und kräftiger Senf-Dunkelbiersauce, das Biergulasch vom Weiderind mit Dunkelbier, der Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Spätzle, das Backendl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und Kürbiskernen, das beliebte Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat oder Bratkartoffeln und Preiselbeeren oder das Backendl von der Oberkeule die Gäste in bayerische Stimmung. Mit Desserts wie Kaiserschmarrn mit gebackenen Zwetschgen und in Rum eingelegten Rosinen, der Bayerischen Creme mit Schokolade und Waldfrüchten oder den Apfelkücherl – in Teig gebratenen Apfelingen mit Himbeersorbet und Vanillecreme – fällt der Abschied vom Freilich am See schwer.



Sorgfältig ausgewählte saisonale Produkte werden regelmäßig als Highlights in die Speisekarte des bayerisch inspirierten Restaurants eingearbeitet, um die Gäste immer wieder aufs Neue mit ausgefallenen, frischen Kreationen zu überraschen. Für eine herzliche, gemütliche Atmosphäre sorgt die lange Tafel, an der die Gäste zünftige bayerische Spezialitäten in größerer Runde genießen können. Übrigens: 70 Prozent der verarbeiteten Produkte stammen von Lieferanten aus einem Umkreis von 70 Kilometern – das ist das 70/70-Regionalitätsprinzip, das für alle Artprojekt-Gastronomie- und -Hotelbetriebe gilt.

### **Freilich am See Brotzeit**

Freuts euch auf eine Brotzeit mit den bayerischen Klassikern für zwischendurch. Hier könnt ihr wählen zwischen ofenfrischer Brezn mit Butter, Obazda mit Zwiebelringen und frischem Landbrot, original Münchener Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezel, dem „Freilich“-Wurstsalat marinierte Leberkäsestreifen mit roten Zwiebelringen, sauren Gurken und frischem Landbrot, gebräuntem Leberkäs mit Ei, Leberkäse mit bayerischem Kartoffelsalat und süßem Senf oder auch der Vesperplatte für zwei Personen mit grober Mettwurst, Schinkenspeck, Rauchpeitsche, Leberkäs, Butter, Griebenschmalz, frischem Brot, grünem Pfefferkäse, Goudawürfeln, Frischkäse, Kräutern und Obazda. Unser Tipp: Schmeckt besonders lecker zu einem Traunsteiner Bier auf der Sonnenterrasse!!!

### **Sonntagsbrunch auf bayerisch**

Jeden ersten Sonntag im Monat kann man sich im Freilich am See durch ein fantastisches Brunchbuffet schlemmen und verschiedene herzhaftes und süße Speisen genießen. Immer dabei sind zünftige bayerische Schmankerl, frische Eierspeisen, knusprige Backwaren und süße Desserts, zusätzlich zu wechselnden saisonalen Speisen und neue Kreationen.

**Jeden 1. Sonntag im Monat, 11–15 Uhr, Preis pro Person: 30 €, Kinder unter 8 Jahren sind zum Brunch eingeladen.**



Die Sonnenterrasse des Freilich am See in Strausberg © Artprojekt



### **Oans, zwoa, gsuffa!**

In zünftiger Biergartenatmosphäre können die Gäste es sich auf der großen Sonnenterrasse so richtig gut gehen lassen und typisch bayerische Schmankerl mit einem kühlen, prickelnden Traunsteiner Bier schmecken lassen, einfach nur entspannen, die Sonne genießen und den Tag ausklingen lassen.

### **Bleibts doch einfach doa – im Freilich am See Hotel**

Wem der Abschied vom Freilich am See schwerfällt, kann in unserem Freilich am See Hotel einchecken und den Tagesausflug einfach in einen Kurzaufenthalt verwandeln! In Traumlage direkt am Straussee ist das Boutique-Hotel Freilich am See ein einzigartiger Wohlfühlort. Die sechs großzügig geschnittenen Zimmer sind mit viel Gespür für Zeitgeist liebevoll im charakteristisch modernen Stil eingerichtet und erwarten die Gäste jeweils mit einer eigenen Terrasse und direktem Zugang zum See.

Die Hotelgäste werden rund um die Uhr mit kulinarischen Köstlichkeiten versorgt. Morgens wartet ein reichhaltiges Frühstück im hellen Frühstücksraum oder auf der Sonnenterrasse mit Blick auf den See. Danach versorgt das Restaurant Freilich am See die Gäste innerhalb der Restaurant-Öffnungszeiten mit modern interpretierten bayerischen Spezialitäten und Schmankerln.



Das Freilich am See Hotel © Artprojekt



Zusätzlich erwartet die Gäste in jedem Zimmer kostenloses WLAN und eine frische Flasche Preussenquelle. Das Check-in erfolgt über den Self-Check-in-Terminal im Eingangsbereich vor dem Hotel.

**Freilich am See Hotel, Fichteplatz 1, 15344 Strausberg, [info@freilich.de](mailto:info@freilich.de), [03341 3494890](tel:033413494890), [www.freilich.de](http://www.freilich.de)**