



**Landhaus Freiberg** **FF**  

Freibergstr. 21, PLZ 87561

Tel. 08322/967 80

[www.landhaus-freiberg.de](http://www.landhaus-freiberg.de)

8 Zi., DZ ab € 170

**AmEx** **EC** **MASTER** **VISA**  

Kleines Haus, große Zimmer. Und die sind sehr angenehm zurückhaltend-modern eingerichtet. Ländliche Antiquitäten verbinden sich harmonisch mit Designklassikern. Im Keller befindet sich der Entspannungsbereich mit Sauna, Dampfbad, Solarium und Magnetfeld. Sehr freundliche Gastgeber und ein klasse Frühstück, unter anderem mit hausgemachten Pasteten und Marmeladen sowie „Honig von den Bienen aus Nachbarins Garten“.

**Maximilians Restaurant** **FFF** 

im Landhaus Freiberg

nur Abendessen, So geschl.

Hauptgerichte € 25-33

Chefköche: Ludger Fetz, Tobias Eisele



Im klassisch-modernen Restaurant hat sich Tobias Eisele bestens eingelebt. Gemeinsam mit Patron Ludger Fetz kreiert er geschmackvolle Gerichte, die Heimisches mit frischen Ideen und internationalen Einflüssen verbinden. Das Bries vom Allgäuer Weidekalb bekommt etwa mit Erbsen, Speck und glasierten Morcheln schöne saisonale Partner zur Seite gestellt, der Limousin-Lammrücken wird mit provenzalischen Gemüse und gebräunter Polenta stimmig kombiniert. Wunderbar die Abteilung Landpartie: Tatar vom Weiderind im Röstimantel mit warmem Erbsengelee, Minze und Erbsen-Speck-Vinaigrette oder Epfenhauser Lachsforelle mit Kalbskopf, Semmelknödel, Navetten und Radieschen. Schnäpse aus der eigenen Brennerei!