

Raffinierte Schmankerl im Tapas Stil

Vorspeisen

Entenleberparfait / Feigenconfit / Brioche	5,-
Burrata / Strauchtomaten	6,-
Parmaschinken / Salami / Grissini	7,-
Octopuscarpaccio / Wakame	8,-
Beeftatar / Bauerncrostini	9,-
Thunfischsashimi / Asiasalat	9,-

Zwischengänge

Penne al arrabiata	5,-
Blutwurstgröstl	6,-
Schlutzkrapfen	6,-
Gegrillte Calamari / Aioli	7,-
Kalbsbries gebacken / Karotten-Ingwerpüree	7,-
Omelett / Nordseekrabben	7,-

Beilagen

Rosmarinkartoffeln / Kräuterquark	5,-
Kartoffeldippers	5,-
Blumenkohl polnisch	5,-
Piementos	5,-
Mediterranes Gemüse / Ruccola	5,-
Schupfnudeln	5,-
Safranrisotto	5,-

Raffinierte Schmankerl im Tapas Stil

Hauptgänge

Backhendl / Kartoffelsalat	6,-
Kalbslüngerl / Semmelknödel	6,-
Geschmorte Ochsenbacke / Selleriepüree	7,-
Iberico - Kinn / Kartoffelstampf	7,-
Gebratene Riesengarnelen / Chilimayonnaise	8,-
Seeteufel / Fenchelgemüse	8,-
Grünes Curry / Rinderfilet / Asiagemüse	9,-
Rehfilet / Blaukraut / Pilze	10,-

Freihaus Klassiker

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen	7,-
---------------------	-----

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersoße / Kartoffelknödel / Krautsalat	14,- / 11,-
---	-------------

Portion knusprige Bauernente

Blaukraut / Kartoffelknödel	26,- / 21,-
-----------------------------	-------------

Fangfrischer Saibling

- blau oder gebraten - aus der Fischzucht Wildbad Kreuth zerlassene Butter / Zitrone / Petersilienkartoffeln	23,-
--	------

Bayrisches Jungbullenfilet

- auf Stein serviert - verschiedene Soßen / Kartoffeldippers	38,-
---	------