Vorspeisen

Kürbiscarpaccio
Schafskäse / Kernöl / Brokkoli / Walnüsse
18,-

Hausgemachtes Entenleberparfait
Feigen / junger Feldsalat / Brioche
21,-

Thunfischtatar
Limone / Avocado / Rotweinschalotten
26,-

Zwischengerichte

Kürbiscremesuppe
Schwarzbrotcroûtons / Kernöl
9,-

Entenravioli
Apfelkraut / Buchenpilze / Ingwerschaum
21,-

Hauptgänge

Spinatknödel
Steinpilze / Bergkäse / braune Butter
24,-

Geschmortes Rehragout
Topinambur / Serviettenknödel
35,-

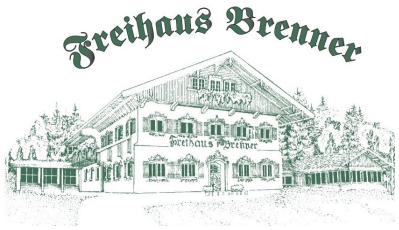
Brust & Keule vom Schwarzfederhuhn
„Winzerin Art“
Champagnerkraut / Sahnepüree
37,-

Wiener Schnitzel vom Milchkalbrücken
Bratkartoffeln / Endiviensalat
39,-

Gebratenes Heilbuttfilet
Pak Choi / Kürbisrisotto
44,-

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
Pfeffersauce / Schwarzwurzel / Schupfnudeln
48,-

*** Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie von unserem Serviceteam***



Freihaus –Klassiker

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe
mit Einlage
10,-

Blutwurstgröstl
Apfel / Sellerie
17,-

Beef Tatar vom Jungbullen
Dijonsenf Mayonnaise / Toast
21,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten
Weißbiersauce / Kartoffelknödel / Speck - Krautsalat
19,-

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente
Blaukraut / Kartoffelknödel
35,-

Bayerisches Jungbullenfilet vom Grill
- auf Stein serviert -
Kartoffeldippers / Kräuterquark
49,-

Fangfrischer Saibling
- blau oder gebraten -
aus der Fischzucht Wildbad Kreuth
zerlassene Butter / Zitrone / Petersilienkartoffeln
29,-

Gebratene Nordsee - Seezunge
zerlassene Butter / Petersilienkartoffeln / Zitrone
48,-

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarr'n
Vanilleeis / Apfelmus
17,-