

Vorspeisen

Kürbiscarpaccio

junger Feldsalat / Körner / Granatapfel / Pecorino

19,-

Hausgemachtes Entenleberparfait

Apfelconfit / Brioche

22,-

Gegrillter Octopus

weiße Bohnencreme / Ruccola / Paprika

27,-

Zwischengerichte

Kürbiscrèmesuppe

Schwarzbrotcroutons / Kernöl

10,-

Tagliatelle

feines Hirschragout / Herbsttrüffel

21,-

Hauptgänge

Spinatknödel

braune Butter / geriebener Bergkäse / Spitzkohl

22,-

Geschmortes Wildgulasch

Brokkoli / Semmelknödel

36,-

Brust & Keule vom Schwarzfederhuhn

Champagnerkraut / glasierte Trauben / Sahnepüree

38,-

Wiener Schnitzel

von der Kalbslende

Petersilienkartoffeln / Endiviensalat

39,-

Rosa gebratener Rehrücken

Waldpilze / Rahmspätzle

56,-

Gebratenes Steinbuttfilet

Romanesco / Kürbisrisotto

48,-



Freihaus – Klassiker

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Einlage

10,-

Blutwurstgröstl

Apfel / Sellerie

17,-

Beef Tatar vom Jungbullen

Dijonsenf Mayonnaise / Toast

23,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersauce / Kartoffelknödel / Speck - Krautsalat

19,-

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente

Blaukraut / Kartoffelknödel

35,-

Bayerisches Jungbullenfilet vom Grill

- auf Stein serviert -

Kartoffeldippers / Kräuterquark

55,-

Fangfrischer Saibling

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter / Zitrone / Petersilienkartoffeln

32,-

Gebratene Nordsee - Seezunge

zerlassene Butter / Petersilienkartoffeln / Zitrone

55,-

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis / Apfelmus

18,-