

Vorspeisen

Geräucherter Burrata

sardische Tomaten / Basilikumpesto / alter Balsamico
18,-

Freihaus Vitello tonnato

rosa gebratenes Kalbsfleisch & Thunfischsashimi
22,-

Ceviche

Passionsfrucht / Olivenöl / Avocado
26,-

Zwischengerichte

Spargelcremesuppe

Einlage
12,-

Ochschwanzravioli

Wurzelgemüsesugo
18,-

Hauptgänge

Auberginenlasagne

Schafskäse und Tomatensugo
cremige Polenta / Basilikumpesto
19,-

Geschmortes Gulasch vom Tegyu Rind

Mai-Rüben / Kräuterspätzle
32,-

Filet vom weißen Heilbutt

Spargelrisotto, Wildkräuter
45,-

Bayrischer Stangenspargel

kleine Kartoffeln / Sauce Hollandaise
23,-

zur Wahl mit:

rohem & gekochtem Schinken	35,-
kleinem Wiener Schnitzel	39,-
weißem Heilbutt	47,-
kleinem Rinderfilet	49,-



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

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis / Apfelmus

17,-