

Vorspeisen

Junger Feldsalat

Kernöl / Ziegenkäsemousse / Apfelgel
18,-

Rosa gebratenes Roastbeef

eingelegtes Gemüse / Chili Mayonnaise / Kräuterpesto
21,-

Carpaccio von der Gambero Rosso Garnele

Avocado / Limette / Olivenöl / Peperoni
28,-

Zwischengerichte

Karotten - Ingwersuppe

Garnelen
13,-

Ravioli von der Ente

Apfel-Blautkraut / Parmesanschaum
18,-

Hauptgänge

Thai-Curry

Asia-Gemüse / Basilikum / Cashews / Basmatireis
19,-
zur Wahl mit Garnelen
34,-

Bayrischer Sauerbraten

Glasierte Karotten / Serviettenknödel
29,-

Iberico-Schweinerückensteak (250 g)

Gebratenes Wintergemüse / Kartoffelgratin
32,-

Geschmorte Hirschkeule

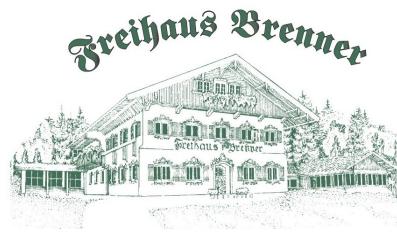
Wacholderrahm / Kohlsprossen / Spätzle
36,-

Wiener Schnitzel vom Milchkalbrücken

Bratkartoffeln / Endiviensalat
39,-

Gebratenes Heilbutt - Filet

Lauchgemüse / Tagliolini in Rahm
43,-



Freihaus –Klassiker Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Einlage

10,-

Blutwurstgröstl

Apfel / Sellerie

17,-

Beef Tatar vom Jungbulen

Dijonsenf Mayonnaise / Toast

21,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersauce / Kartoffelknödel / Speck - Krautsalat

19,-

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente

Blaukraut / Kartoffelknödel

35,-

Bayerisches Jungbulenfilet 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

49,-

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis / Apfelmus

17,-