

## Vorspeisen

### **Junger Feldsalat**

Kürbis, Orange, Nüsse, rosa Pfeffer

14,-

### **Octopuscarpaccio**

Mango, Wakame, Sesam

23,-

---

## Zwischengerichte

### **Hummerschaumsuppe**

mit Einlage

15,-

### **Tagliatelle**

mit feinem Hirschragout, Parmesan

17,-

---

## Hauptgänge

### **Gelbes Thaicurry**

Gemüse, Basmatireis

22,-

**mit Garnelen 37,-**

### **Gebratene Wildpflanzlerl**

Rahmwirsing, Mandelbällchen

23,-

### **Geschmorte Rindsrouladen**

**vom Tegyu-Beef (Buchberghof, Bad Wiessee)**

winterliches Gemüse, Kartoffelpüree

35,-

### **Milchkalbsbraten (Reischlhof, Hausham)**

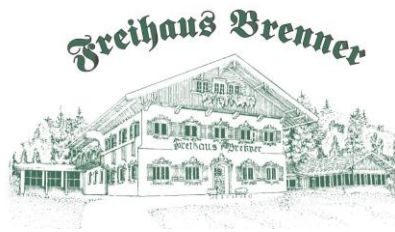
Rahmsoße, Brokkoli, Spätzle

32,-

### **Auf der Haut gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau)**

Schwarzwurzel, Risleekartoffeln

36,-



## Freihaus -Klassiker

### Vorspeisen

#### **Rinderkraftbrühe**

mit Einlage

10,-

#### **Blutwurstgröstl**

Apfel, Sellerie

17,-

#### **Beef Tatar**

Dijonsenfmayonnaise, Toast

21,-

### Hauptgänge

#### **Ofenfrischer Schweinebraten**

Weißbiersauce, Kartoffelknödel, Speck - Krautsalat

19,-

#### **Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente**

Blaukraut, Kartoffelknödel

35,-

#### **Bayerisches Jungbullenfilet vom Grill**

- auf Stein serviert -

Kartoffeldipper, 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,-