

Vorspeisen

Büffelburrata

gegrilltes Gemüse / Ruccola / Olivenöl / alter Balsamico
22,-

Lasagnette vom Roastbeef

Paprikaconfit / Parmesan / Kräutersalat / Schwarzbrot
23,-

Octopus Carpaccio

Fenchel / Zitrone / Kräuter / Knoblauch / Kapern
25,-

Zwischengerichte

Gazpacho

kalte Tomatensuppe mit Jakobsmuscheln
12,-

Tagliarini

Artischocke / Sommertrüffel
22,-

Hauptgänge

Thai Curry

buntes Gemüse / Basilikum / Jasmin-Duftreis
19,-
-zur Wahl mit Garnelen-
34,-

Wiener Backhendl

Schnittlauchsauce / Kartoffel-Gurkensalat
28,-

Geschmorte Rinderroulade (Teqyu)

-mediterran-
Ratatouille / cremige Polenta
42,-

Geschnetzeltes Kalbsfilet

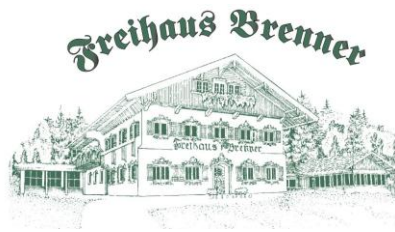
Pfifferlingrahmsoße / Kartoffelrösti
46,-

Rosa gebratener Rehrücken

Rahmpfifferlinge / Spätzle
56,-

Kabeljaufilet

- auf der Haut gebraten -
Zitronenrisotto / geschmorter Fenchel
39,-



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

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis / Apfelmus

18,-