

Vorspeisen

**Tegernseer Ceviche
von Forelle und Saibling**
Gurkerl, Kren, Tomate, Zwiebel
23,-

Octopus „Galizische Art“
Paprika, Kartoffel, Olive, Tomate
25,-

Zwischengerichte

Spargelcremesuppe
Schinken-Grissini
12,-

Ravioli
gefüllt mit Erbsen und Minze,
Kartoffelschaum
17,-

Hauptgänge

Auberginenlasagne
Schafskäse, Tomate, Basilikum, cremige Polenta
21,-

Geschmorte Ochsenbacke
Röstgemüse, Kartoffelstampf
32,-

Piccata alla Milanese vom Kalbsfilet
Tomatenspaghetti, Champignons
43,-

Ossobuco vom Seeteufel
Safranrisotto
41,-

Portion bayrischer Stangenspargel (Schrobenhausen)
neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise
28,-

zur Wahl mit:

mit Schinken 37,-

mit kleinem Wiener Schnitzel 43,-

mit kleinem Rinderfilet 54,-



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 oder Seeforelle

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

je 29,-

Gebratene Nordsee - Seezunge

zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone

48,-

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis, Apfelmus

17,-