

Vorspeisen

Büffelmilch-Burrata

bunter Tomatensalat, Basilikumreis

18,-

Lasagnette vom Almrind-Roastbeef

Grillgemüse, Parmesan

21,-

Glasiertes Saiblingsfilet

Gurkencarpaccio, Melone, Wasabi, Limette

22,-

Zwischengerichte

Gazpacho

Chile-Camarones

12,-

Kokosrisotto

Zitronengras, Tomate, Jakobsmuschel

25,-

Hauptgänge

Pasta mediterran

Casarecce, gegrilltes Gemüse, Oliven, Rucola, Parmesan

18,-

mit Garnelen 33,-

Wiener Backhendl

Schnittlauchsoße, Kartoffel-Gurkensalat

26,-

Böfflamott vom Almrind (Oberland)

Bohnen, Kartoffelpüree

33,-

Heilbuttfilet

grünes Gemüse, Teriyaki, Reis

42,-

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Kalbsentrecôte

Semmelknödel

52,-

Gebratene Pfifferlinge mit kleinem Rinderfilet

Serviettenknödel

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,-