

Vorspeisen

Frühlingssalat

gegrillter Spargel / Tomate / Burrata

21,-

Lauwarmer Kalbskopf – sauer mariniert

Radieserl / Sprossen / Frühlingszwiebeln

18,-

Thunfisch Sashimi

Romanasalat / Teriyaki / Mango / Peperoni

27,-

Zwischengerichte

Bärlauchschaumsüppchen

Garnelen

13,-

Ricotta-Spinat-Ravioli

braune Butter / Schmortomate / Parmesan

19,-

Hauptgänge

Frühlingspasta „Freihaus“

Fussili / Spargel / Morcheln / Erbsen / Frühlingskräuter

19,-

-zur Wahl mit Garnelen-

34,-

Iberico-Schweinerückensteak

gegrillter Spargel / gebackene Kartoffelwürfel

35,-

Geschmorte Kalbsbäckchen

Röstgemüse / cremige Polenta

38,-

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Kräuterrisotto / grüner Spargel

45,-

Portion frischer Stangenspargel

Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln

28,-

zur Wahl mit:

rohem & gekochtem Schinken 40,-

gegrillte Garnelen 43,-

kleinem Wiener Schnitzel 44,-

Rinderfilet (200g) 54,-

* Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie von unserem Serviceteam*



Freihaus –Klassiker

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Einlage

10,-

Blutwurstgröstl

Apfel / Sellerie

17,-

Beef Tatar vom Jungbullen

Dijonsenf Mayonnaise / Toast

21,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersauce / Kartoffelknödel / Speck - Krautsalat

19,-

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente

Blaukraut / Kartoffelknödel

35,-

Bayerisches Jungbullenfilet 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,-