

Vorspeisen

Herbstlicher Salat

Feldsalat / Kürbis / gebackenes Kalbsbries / Zwiebelmarmelade

21,-

Carpaccio von der Almochsenlende

Ruccola / Zitrone / Parmesan / alter Balsamico

23,-

Dreierlei vom Tegernseer Saibling

Sauerrahm / Gurke

26,-

Zwischengerichte

Kürbiscrèmesuppe

Schwarzbrotcroutons / Kernöl

10,-

Ravioli von unserer Ente

karamellisiertes Apfelkraut / Parmesan

19,-

Hauptgänge

Kartoffelgnocchi

Kürbis / Brokkoli / Walnüsse / Schafskäse

22,-

Brust & Keule vom Schwarzfederhuhn

Champagnerkraut / glasierte Trauben / Sahnepüree

38,-

Geschmorte Hirschkeule

Wacholderrahm / Rosenkohl / Spätzle

41,-

Kalbskotlette

-vom Grill-

Pfifferlingsrisotto

49,-

Rosa gebratenes Hirschrückensteak

Hokkaidokürbispüree / gebackene Grießknödel

52,-

Gebratenes Heilbuttfilet

gegrilltes Herbstgemüse / Kartoffelespuma

44,-



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 - Seesunge

zerlassene Butter / Petersilienkartoffeln / Zitrone

55,-

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis / Apfelmus

18,-