

Vorspeisen

Winterlicher Salatteller

Granatapfelkerne / Walnüsse / Falafel

18,-

Jakobsmuschel - Carpaccio

Karotten-Ingwerpüree / Ruccola / Limette / Olivenöl

24,-

Milchkalbstatar „Tonnato“

Thunfischcreme / Wintertrüffel

26,-

Zwischengerichte

Knoblauchcremesuppe

Kräutercroutons

9,-

Calamari vom Grill

Pimentos / Aioli / Röstbrot

19,-

Hauptgänge

Kaspressknödel

mit Tegernseer Bergkäse

Buchenpilze / Butter / warmer Spitzkohl-Mangold Salat

19,-

Kalbsgulasch

gebratene Egerlinge / Rahmspätzle

32,-

Geschmorte Rinderroulade

wilder Blumenkohl / Kartoffelstampf

36,-

Brust & Keule vom Schwarzfederhuhn

glasierte Trauben / Champagnerkraut / Sahnepüree

38,-

Skreifilet

- auf der Haut gebraten -

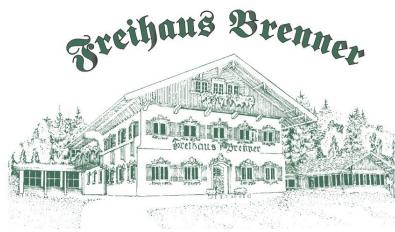
Rieslingschaum / Mönchsbart / Butterreis

41,-

Gegrillter Langustenschwanz

Tomaten spaghetti / Chili / Knoblauch / Parmesan

49,-



Freihaus –Klassiker Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Einlage

10,-

Blutwurstgröstl

Apfel / Sellerie

17,-

Beef Tatar vom Jungbulen

Dijonsenf Mayonnaise / Toast

21,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersauce / Kartoffelknödel / Speck - Krautsalat

19,-

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente

Blaukraut / Kartoffelknödel

35,-

Bayerisches Jungbulenfilet 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,-