

Vorspeisen

Frühlings „Salad Bowl“

gegrillter grüner Spargel, Babyleaf, Parmesan

16,-

mit

Maishendlbruststreifen

21,-

Octopus „Galizische Art“

Paprika, Kartoffel, Rucola

23,-

Zwischengerichte

Spargelcremesuppe

Parma Crostini

10,-

Gegrillte Calamari

Aioli, Pimentos de Patròn, Knoblauchbaguette

16,-

Hauptgänge

„Rote Beete Steak“

Humus, Pak Choy

18,-

Sous vide gegarte Kalbsschulter

Bärlauchfond, Gnocchetti, Frühlingszwiebel

25,-

In Sesam gebratener Thunfisch

Asiagemüse, Frühlingsrolle

44,-

Spargel

Bayrischer Stangenspargel

Sauce Hollandaise, kleine Kartoffeln

25,-

zur Wahl mit:

rohem und gekochtem Schinken 34,-

gegrillter Maishendlbrust 37,-

kleinem Wiener Schnitzel 38,-



Freihaus -Klassiker

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Einlage

9,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie

15,-

Beef Tatar

Dijonsenmayonnaise, Toast

19,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersauce, Kartoffelknödel, Speck - Krautsalat

19,-

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

33,-

Bayerisches Jungbullenfilet vom Grill

- auf Stein serviert -

Kartoffeldipper, Kräuterquark

46,-

Fangfrischer Saibling

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

27,-

Gebratene Nordsee - Seezunge

zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone

44,-

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis, Apfelmus

15,-