

Vorspeisen

Salat von grünem und weißem Spargel

Wildkräuter / Tomate / Ei

21,-

„Freihaus Vitello“

-rosa gebratener Kalbstafelspitz -

Yellow Fin Thunfisch

21,-

Carpaccio von der Gambero rosso - Garnele

Avocado / Limette

25,-

Spargelschaumsuppe

Jakobsmuscheln

15,-

Spaghettini a la carbonara

confiertes Eigelb

17,-

Hauptgänge

Frühlingspasta „Freihaus“

Fussili / Spargel / Morcheln / Erbsen / Frühlingskräuter

19,-

- zur Wahl mit Garnelen

34,-

Crépinette vom Stubenküken

Bärlauch / Pinienkerne / Morchelrisotto

38,-

Rosa gebratener Rücken vom Deichlamm

Blattspinat / Kartoffelgratin

42,-

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Cognac-Rahmsoße / grüner Spargel / Kartoffelpüree

46,-

Gebratenes Steinbuttfilet

Spargelrisone / Wildkräuter

52,-

Portion frischer bayrischer Stangenspargel

kleine Kartoffeln / Sauce Hollandaise

28,-

zur Wahl mit:

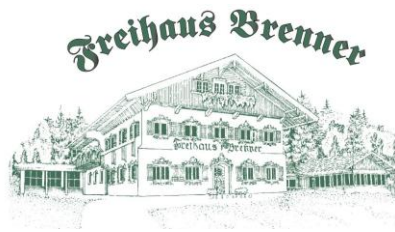
rohem & gekochtem Schinken 40,-

kleinem Wiener Schnitzel 44,-

kleinem Rinderfilet 54,-

Steinbuttfilet 58,-

* 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

48,-

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis / Apfelmus

17,-