

## Vorspeisen

### **Junger Feldsalat**

Rote Beete, Walnuss, Ziegenkäse

17,-

### **Getrüffeltes Entenleberparfait**

Feigenconfit, Brioche

19,-

### **Carpaccio von der Eismeerforelle**

Limette, Safran, Olivenöl, Avocado

24,-

---

## Zwischengerichte

### **Kürbiscremesuppe**

Schwarzbrotcroutons, Kernöl

11,-

### **Tagliatelle mit Steinpilzen**

Hirschbolognese, Parmesan

18,-

---

## Hauptgänge

### **Spinatknödel**

braune Butter, Tegernseer Bergkäse, Spitzkohlsalat

19,-

### **Rehgulasch**

gebratene Waldpilze, Semmelknödel

32,-

### **Geschmorte Hirschschulter**

herbstliches Gemüse, Spätzle

35,-

### **Brust & Keule vom Schwarzfederhuhn**

„Winzerin Art“

Champagnerkraut, Sahnepüree

37,-

### **Rosa gebratener Rehrücken**

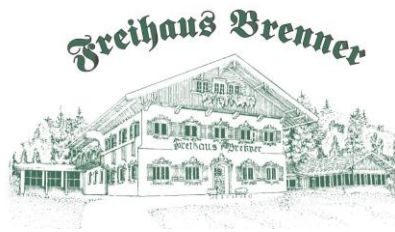
Preiselbeerrahm, Schupfnudeln, Rosenkohl

54,-

### **Weißes Heilbuttfilet vom Grill**

Kürbisrisotto

46,-



## Freihaus -Klassiker

### Vorspeisen

#### **Rinderkraftbrühe**

mit Einlage

10,-

#### **Blutwurstgröstl**

Apfel, Sellerie

17,-

#### **Beef Tatar**

Dijonsenfmayonnaise, Toast

21,-

### Hauptgänge

#### **Ofenfrischer Schweinebraten**

Weißbiersauce, Kartoffelknödel, Speck - Krautsalat

19,-

#### **Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente**

Blaukraut, Kartoffelknödel

35,-

#### **Bayerisches Jungbullenfilet vom Grill**

- auf Stein serviert -

Kartoffeldipper, 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,-