

Vorspeisen

Marinierter Spargelsalat

Wildkräuter, Tomate, Ei

21,-

Rindercarpaccio vom Almochsen

Rucola, Tomate, Parmesan

22,-

Ikarimi Lachsfilet im Noriblatt

Wasabi, Glasnudelsalat

24,-

Zwischengerichte

Spargelcremesuppe

Schinken-Grissini

12,-

Gebackene Frühlingsrollen & Garnelen im Reisblatt

mit Dip

17,-

Hauptgänge

Frühlingspasta

Tomate, Erbse, Spargel, Kräuter, Parmesan

21,-

mit Garnelen 36,-

Sous vide gebratene Rinderschaukel vom Tegyu

Blattspinat, Pinienkerne, Quinoa

32,-

Kalbskotelett vom Grill

Rosmarin-Pfefferbutter, Bohnen, Kartoffelgratin

45,-

Gebratenes Steinbuttfilet

Kräuterrisotto, Grilltomaten

48,-

Portion bayrischer Stangenspargel (Schrobenhausen)

neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

28,-

zur Wahl mit:

mit Schinken 37,-

mit kleinem Wiener Schnitzel 43,-

mit Lammkotelett 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 oder Seeforelle

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

je 29,-

Gebratene Nordsee - Seezunge

zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone

48,-

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis, Apfelmus

17,-