

## Vorspeisen

### **„Freihaus-Vitello“**

rosa gebratener Kalbstafelspitz, Thunfischsashimi

24,-

### **King Crab Salat**

Gemüse, Cocktailmayonnaise

26,-

---

## Zwischengerichte

### **Bärlauchschaumsüppchen**

Kalbsbries und Morcheln

14,-

### **Orecchiette mit Milchzicklein**

sonnengetrocknete Tomaten, Thymian, Zitrone

17,-

---

## Hauptgänge

### **Gebackener Blumenkohl**

Cremespinat, gekochtes Ei, Kartoffelespuma

24,-

### **Roulade vom Stubenküken**

Morchel-Tomatenrisotto

32,-

### **Sanft gegarte Milchkalbsschulter**

Liebstockelgemüse, Kartoffelpüree

34,-

### **Rosa gebratenes Lammkarree**

gegrilltes Ratatouille, Polenta

46,-

### **Gebratenes Steinbeißerfilet**

Couscous, Papaya-Curryschaum

38,-



## 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,-