

Vorspeisen

Sommersalat

gegrilltes Gemüse / karamellisierter Ziegenkäse / Melone
19,-

Lachstatar

Avocado / Romana / Tomate / Mango
23,-

„Freihaus Vitello“

Yello Fin Thunfisch / rosa gebratener Kalbstafelspitz
Kaperncreme / Tomaten-Gel
25,-

Zwischengerichte

Kürbiscrèmesuppe

Schwarzbrotcroutons / Kernöl
10,-

Spaghettini aglio e olio

Garnelen
22,-

Hauptgänge

Steinpilzknödel

Blattspinat / braune Butter / Parmesan
25,-

Milchkalbsschulter

-sous vide gegart-
Sommergemüse
36,-

Geschmortes Lammhaxerl

Schalotten / Kartoffel-Liebstockpüree
38,-

Ragout von der Rehkeule

Preiselbeersoße / wilder Blumenkohl / Serviettenknödel
42,-

Rosa gebratener Hirschrücken

Pfifferlinge
52,-

Gebratenes Heilbuttfilet

Couscous / Tomaten / Blattspinat
44,-

* 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

23,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersauce / Kartoffelknödel / Speck - Krautsalat

19,-

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente

Blaukraut / Kartoffelknödel

35,-

Bayerisches Jungbullenfilet vom Grill

- auf Stein serviert -

Kartoffeldippers / Kräuterquark

55,-

Fangfrischer Saibling

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter / Zitrone / Petersilienkartoffeln

32,-

Gebratene Nordsee - Seesunge

zerlassene Butter / Petersilienkartoffeln / Zitrone

55,-

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis / Apfelmus

18,-