

Vorspeisen

Frühlingsalat

Tomaten / Burrata / Honigmelone / gebackener Spargel

22,-

Carpaccio von der Almochsenlende

Rucola / Sommertrüffel / Zitrone

24,-

Tataki vom Ora-King Lachs

Thai-Glasnudelsalat / Chicorée

27,-

Zwischengerichte

Kalte Gurkensuppe

Joghurt / Dill / geräucherter Saibling

12,-

Tomatenrisotto

Rucola / gegrillter Octopus

22,-

Hauptgänge

Sommerliche Pasta

mediterranes Gemüse / Oliven / Kräuter / Tomaten / Parmesan

19,-

-zur Wahl mit Garnelen-

34,-

Gegrillte Maishähnchenbrust

Aubergine / Harissa / Couscous

33,-

Geschmorte Ochsenbacken

gegrillter grüner Spargel / Süßkartoffelstampf

37,-

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Blattspinat / Ricotta-Ravioli / Weißweinschaum

48,-

Bayrischer Stangenspargel

kleine Kartoffeln / Sauce Hollandaise

25,-

zur Wahl mit:

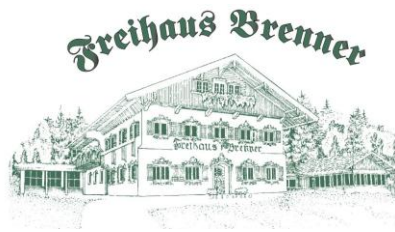
rohem & gekochtem Schinken 37,-

kleinem Wiener Schnitzel 44,-

Wolfsbarschfilet 59,-

kleinem Rinderfilet 65,-

* 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 - Seezunge

zerlassene Butter / Petersilienkartoffeln / Zitrone

55,-

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis / Apfelmus

18,-