Vorspeisen

Junger Feldsalat
Karamellisierte Walnüsse / Ziegenkäse / Rote Beete
18,-

Getrüffeltes Kalbstatar
Dreierlei vom Blumenkohl
25,-

Lauwarmes Jakobsmuschelcarpaccio
Zitrone / Rucola / Karotten-Ingwer-Gel
24,-

Zwischengerichte

Maronenschaumsuppe
Wintertrüffel / Birne
15,-

Kürbisravioli
Kohlblätter / Topinamburcreme / Pecorino
21,-

Bouillabaisse
Sauce Rouille, Baguette
Hummer / Wildfanggarnele / Muscheln / Fisch
28,-

Hauptgänge

Risotto
Radicchio / Gorgonzola / Feige
22,-

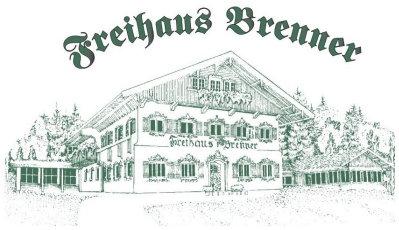
Böfflamott vom Tegyu-Rind
Winterliches Gemüse / Kartoffelstampf
38,-

Sanft gebratene Kalbsschulter
-sous vide-
Steinpilzrisotto
42,-

Wildgeschnetzeltes
Preiselbeerrahm / Kohlsprossen / Spätzle
49,-

Gebratenes Zanderfilet
Balsamicolinsen / Rote Beete-Kartoffeln
41,-

* 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

Karamellisierter Kaiserschmarr'n
Vanilleeis / Apfelmus
18,-