

Vorspeisen

Tomatencarpaccio

Rucola / gebratene Pfifferlinge / Parmesan

19,-

Vitello tonato

-rosa gebratenes Kalbfleisch in Thunfisch-Kaperncreme-

21,-

Tataki vom Ora King Lachs

Romanasalat / Avocado / Mango / Sesam

28,-

Zwischengerichte

Kürbiscremesuppe

Schwarzbrotcroutons / Kernöl

9,-

Tagliarini

feines Hirschragout / Steinpilze / Parmesan

18,-

Hauptgänge

Spinatknödel

Steinpilze / Bergkäse / braune Butter

24,-

Lomo Iberico (Schweinerücken)

Speckbohnen / Süßkartoffelstampf

34,-

Geschmorte Hirschkalbskeule (heimisch)

Wacholderrahm / Rosenkohl / Semmelknödel

36,-

Roulade vom Tegyu-Rind

Vichykarotten / Kartoffelpüree

39,-

Reh-Filetgulasch à la Stroganoff

Brokkoli / Spätzle

48,-

Gebratenes Steinbuttfilet

mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffeln

49,-



Freihaus –Klassiker

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Einlage

10,-

Blutwurstgröstl

Apfel / Sellerie

17,-

Beef Tatar vom Jungbullen

Dijonsenf Mayonnaise / Toast

21,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersauce / Kartoffelknödel / Speck - Krautsalat

19,-

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente

Blaukraut / Kartoffelknödel

35,-

Bayerisches Jungbullenfilet vom Grill

- auf Stein serviert -

Kartoffeldippers / Kräuterquark

49,-

Fangfrischer Saibling

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter / Zitrone / Petersilienkartoffeln

29,-

Gebratene Nordsee - Seezunge

zerlassene Butter / Petersilienkartoffeln / Zitrone

48,-

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis / Apfelmus

17,-