

Vorspeisen

Junger Feldsalat

Walnussöl, mariniertes Kürbis, geräucherte Entenbrust

19,-

Carpaccio vom Octopus

Wakame, Peperoni, Limette, Avocado

25,-

Zwischengerichte

Maronenschaumsuppe

Birne, Wintertrüffel

14,-

Gegrillte Calamari

Pimentos, Aioli, Knoblauchbaguette

19,-

Tagliarini

Trüffelrahm, weißer Albatrüffel (2 Gramm)

32,-

jedes weitere Gramm Trüffel

11,-

Hauptgänge

Gelbes Thaicurry

buntes Gemüse, Basilikum, Duftreis

19,-

zur Wahl mit Garnelen

37,-

Rindersaftgulasch

(Tegyu, Buchberghof, Bad Wiessee)

gebratenes Wintergemüse, Kartoffelpüree

36,-

Rosa gebratene Hirschmedaillons

Wirsing, glasierte Maroni, Mandelbällchen

45,-

Gebratenes Steinbuttfilet

Fenchelrisotto, Zucchini

48,-



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 -

Kartoffeldipper, 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

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis, Apfelmus

17,-