

kalte Vorspeisen

Winterlicher Salatteller

Junger Feldsalat, marinierte rote Beete, Nüsse, Kernöl
18,-

Hausgebeiztes Lachsfilet

Schwarzbrot, Kräutersalat, Orangen-Senfsauce
23,-

warme Zwischengerichte

Maronenschaumsüppchen

Birne, Wintertrüffel
14,-

Tagliarini

feines Hirschartgout, Parmesan
18,-

Gegrillter Octopus

Oliven, Topinambur, Kartoffelmousseline
26,-

Hauptgänge

Gebackener Kartoffelkuchen

Rahmspinat, pochiertes Ei
19,-

zur Wahl mit weißer Albaträffel

32,-

Tafelspitz vom Tegyu Rind

- sous vide gegart -

Mai-Take-Pilz, Süßkartoffelpüree
36,-

Geschmorte Hirschkalbskeule

in Wachholderrahm

Rosenkohl, Schupfnudeln
38,-

Zanderfilet

Balsamicolinsen, Bratkartoffeln
39,-

Kalbsfiletspitzen

Zürcher Art

Spinatspätzle
44,-

Rosa gebratener Rehrücken

Rahmwirsing, Mandelbällchen
52,-

* Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie von unserem Serviceteam*



Freihaus –Klassiker Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Einlage

10,-

Blutwurstgröstl

Apfel / Sellerie

17,-

Beef Tatar vom Jungbulen

Dijonsenf Mayonnaise / Toast

21,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersauce / Kartoffelknödel / Speck - Krautsalat

19,-

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente

Blaukraut / Kartoffelknödel

35,-

Bayerisches Jungbulenfilet 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,-