

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 Hirschragout, Parmesan

18,-

Gegrillter Octopus

Oliven, Topinambur, Kartoffelmousseline

26,-

Hauptgänge

Gebackener Kartoffelkuchen

Rahmspinat, pochiertes Ei

19,-

zur Wahl mit weißer Albatrüffel

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 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

Karamellisierte Kaiserschmarr'n

Vanilleeis / Apfelmus

17,-