

Vorspeisen

Burrata aus Büffelmilch

Bunter Tomatensalat / Basilikum / Paprikaeis

21,-

Thai-Rindfleischsalat

- vom Teqyu Rind -

Bohnen / Koriander / Limette / Chili

23,-

Salat von grünem und weißem Spargel

Wildkräuter / Tomate / hausgebeizter Lachs

25,-

Zwischengerichte

Spargelschaumsuppe

Jakobsmuscheln

15,-

Gebackene Frühlingsrollen & Garnelen im Reisblatt

2erlei Dip

19,-

Hauptgänge

Auberginenlasagne

Tomaten / Feta / Basilikum / cremige Polenta

19,-

Ochsenulasch

wilder Brokkoli / Serviettenknödel

36,-

Milchkalbsschulter

-sous vide gegart-

Kohlrabi / Liebstöckel / gebackene Kartoffelwürfel

38,-

Gebratenes Heilbuttfilet

Teriyakisauce / grünes Gemüse / Basmatireis

48,-

Bayrischer Stangenspargel

kleine Kartoffeln / Sauce Hollandaise

28,-

zur Wahl mit:

rohem & gekochtem Schinken 40,-

kleinem Wiener Schnitzel 44,-

kleinem Rinderfilet 54,-

Heilbuttfilet 58,-



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

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis / Apfelmus

18,-