

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,-

Ochsengulasch

wilder Brokkoli / Serviettenknödel
36,-

Milchkalbsschulter

-sous vide gegart-

Kohlrabi / Liebstöckel / gebackene Kartoffelwürfel
38,-

Gebratenes Heilbuttfilet

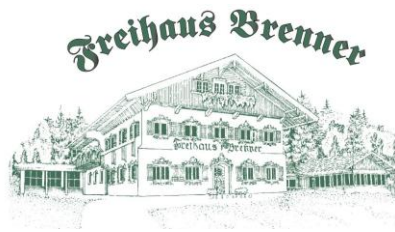
Teriyakisoße / grünes Gemüse / Basmatireis
48,-

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

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

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis / Apfelmus

17,-