

Vorspeisen

Tomatencarpaccio

Ruccola / gebratene Pfifferlinge / alter Balsamico / Parmesan
23,-

Wildkräuter - Panna Cotta

Paprikaeis / Wildfanggarnele
24,-

„Freihaus Vitello“

Yello Fin Thunfisch / rosa gebratener Kalbstafelspitz
Kaperncreme / Tomaten-Gel
25,-

Zwischengerichte

Gazpacho

kalte Tomatensuppe mit Jakobsmuscheln
12,-

Gegrillte Calamari

Pimentos / Aioli / Knoblauchbrot
20,-

Hauptgänge

Thai Curry

buntes Gemüse / Basilikum / Jasmin-Duftreis
24,-
-zur Wahl mit Garnelen-
39,-

Wiener Backhendl

Schnittlauchsauce / Kartoffel-Gurkensalat
29,-

Iberico - Rückensteak

Schupfnudel - Pfifferling - Gröstl
43,-

Tegyu - Rinderschulter

-sous vide gegart-
Safran-Risotto / Wurzelgemüse
46,-

Rosa gebratener Lammrücken

Pfifferlinge / Blattspinat / Kartoffelgratin
49,-

Steinbuttfilet vom Grill

Mediterranes Gemüse / Oliven / Rosmarinkartoffeln / Zitrone
55,-

* 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

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

Karamellisierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis / Apfelmus

18,-