

## Vorspeisen

### **Salat von grünem und weißem Spargel**

Wildkräuter / Tomate / Ei

21,-

### **„Freihaus Vitello“**

-rosa gebratener Kalbstafelspitz -

Yellow Fin Thunfisch

21,-

### **Carpaccio von der Gambero rosso - Garnele**

Avocado / Limette

25,-

### **Spargelschaumsuppe**

Jakobsmuscheln

15,-

### **Ravioli vom Milchzicklein**

karamellierte Tropeazwiebeln

19,-

---

## Hauptgänge

### **Frühlingspasta „Freihaus“**

Fussili / Spargel / Morcheln / Erbsen / Frühlingskräuter

19,-

- zur Wahl mit Garnelen

34,-

### **Crépinette vom Stubenküken**

Bärlauch / Pinienkerne / Morchelrisotto

38,-

### **Gebratene Milchlammkeule**

Pak Choi / Bärlauchgnocchi

42,-

### **Rosa gebratenes Kalbsfilet**

Cognac-Rahmsoße / grüner Spargel / Kartoffelpüree

46,-

### **Gebratenes Steinbuttfilet**

Spargelrisone / Wildkräuter

52,-

### **Portion frischer bayrischer Stangenspargel**

kleine Kartoffeln / Sauce Hollandaise

28,-

zur Wahl mit:

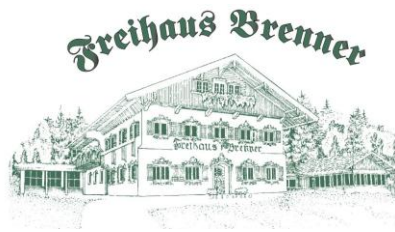
rohem & gekochtem Schinken 40,-

kleinem Wiener Schnitzel 44,-

kleinem Rinderfilet 54,-

Steinbuttfilet 58,-

\* 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

#### **Karamellierter Kaiserschmarr'n**

Vanilleeis / Apfelmus

17,-