

Vorspeisen

Junger Feldsalat

mit Kernöldressing, gebratenen Kürbis, Kerne
Bauernbrotchips

16,-

Hausgebeiztes Lachsfilet

Honig-Senfsauce, Dill, Ingwer, Kartoffelkrusteln

18,-

Zwischengerichte

Kürbisschaumsuppe

Schwarzbrotcroûtons

9,-

Gebratene Jacobsmuscheln

Kartoffelschaum, Kürbisbutter, Honigtrüffel

16,-

Hauptgänge

Spinatknödel

braune Butter, Spitzkohl, Bergkäse

18,-

Tegyu - Saft - Gulasch

gebratener Blumenkohl, Kartoffelpüree

29,-

Geschmorte Hirschkalbskeule

Wacholderrahm, Pilze, Spätzle

33,-

Kalbskotelette vom Grill

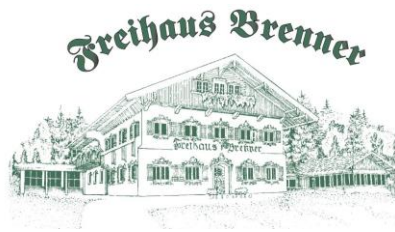
Pfeffersauce, Speckbohnen, Kartoffelgratin

42,-

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Blattspinat, Tagliarini

41,-



Freihaus -Klassiker

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Einlage

9,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie

15,-

Beef Tatar

Dijonsenfmayonnaise, Toast

19,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersauce, Kartoffelknödel, Speck - Krautsalat

19,-

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

33,-

Bayerisches Jungbullenfilet vom Grill

- auf Stein serviert -

Kartoffeldipper, Kräuterquark

46,-

Fangfrischer Saibling

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

27,-

Gebratene Nordsee - Seezunge

zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone

44,-

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis, Apfelmus

15,-