

Vorspeisen

Burrata

bunter Tomatensalat, Basilikum, alter Balsamico, Olivenöl

17,-

Carpaccio vom Almochsen

Rucola, Parmesan

19,-

Marinierter Spargel grün & weiß

gehacktes Ei, Kräuter, Tomaten

18,-

mit Riesengarnelen

28,-

Zwischengerichte

Kräuterschaumsuppe

mit Spargel

10,-

½ Hummerschwanz

Risotto, Erbse, Miesmuschel

28,-

Hauptgänge

Frühlingspasta

Casarecce, Spargel, Tomate, Basilikum, Erbsen, Austernpilze

19,-

Kalbstaufelspitz

Spinatschupfnudeln, Pinienkerne, Tomaten

31,-

Rosa gebratene Medaillons vom Maibock

Pastinake, Dinkel, Morcheln

44,-

Spargel

Bayrischer Stangenspargel

Sauce Hollandaise, kleine Kartoffeln

25,-

zur Wahl mit:

rohem und gekochtem Schinken 34,-

kleinem Wiener Schnitzel 38,-

Steinbuttfilet 45,-



Freihaus -Klassiker

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Einlage

9,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie

15,-

Beef Tatar

Dijonsenmayonnaise, 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,-