

Vorspeisen

Marinierter Spargelsalat

Wildkräuter, Tomate, Ei

21,-

„Freihaus-Vitello“

rosa gebratener Kalbstafelspitz, Thunfischsashimi

24,-

King Crab Salat

Gemüse, Cocktailmayonnaise

26,-

Zwischengerichte

Bärlauchschaumsüppchen

Kalbsbries

14,-

Ragout vom Milchzicklein

Thymian, Zitrone, Tomate, Spaghettini

17,-

Hauptgänge

Frühlingspasta

Tomate, Erbse, Spargel, Kräuter, Parmesan

21,-

mit Garnelen 36,-

Roulade vom Stubenküken

Morchel-Tomatenrisotto

32,-

Sanft gegarte Milchkalbsschulter

Liebstockelgemüse, Kartoffelpüree

34,-

Gebratenes Steinbeißerfilet

Couscous, Papaya-Curryschaum

38,-

Portion bayrischer Stangenspargel (Schrobenhausen)

neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

28,-

zur Wahl mit:

mit kleinem Wiener Schnitzel 43,-

mit Lammkotelett 46,-

mit Schinken 37,-



Freihaus -Klassiker

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Einlage

10,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie

17,-

Beef Tatar

Dijonsenfmayonnaise, Toast

21,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersauce, Kartoffelknödel, Speck - Krautsalat

19,-

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

35,-

Bayerisches Jungbullenfilet vom Grill

- auf Stein serviert -

Kartoffeldipper, Kräuterquark

49,-

Fangfrischer Saibling oder Seeforelle

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

je 29,-

Gebratene Nordsee - Seezunge

zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone

48,-

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis, Apfelmus

17,-