

# Freihaus Brenner

## Menüvorschläge

### Menü 1 - 39,-

Bayrische Festtagssuppe

\*\*\*

Portion knusprig gebratene Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

\*\*\*

Bayrisch Creme

Beerencoulis

### Menü 2 - 45,-

Hausgebeiztes Lachsfilet

Senf-Dillsoße, feiner Salat, Reiberdatschi

\*\*\*

Geschmorte Ochensbacken

Kohlrabi, Kartoffelpüree

\*\*\*

Topfenknödel

Zwetschgenkompott, Vanilleeis

### Menü 3 - 47,-

Gebratene Riesengarnelen

Tomaten-Basilikumrisotto

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Senfschaum, Romanesco, Kartoffelstampf

\*\*\*

Limettenmousse

Erdbeersalat, Brombeersorbet

#### Menü 4 - 56,-

Lauwarmes Jakobsmuschelcarpaccio

Karotten-Ingwerpüree, Ruccola

\*\*\*

Gegrilltes weißes Heilbuttfilet

Teriyakisoße, grünes Gemüse, Basmatireis

\*\*\*

Crème brûlée

frische Thaimango

#### Menü 5 - 59,-

Octopuscarpaccio

Kapernvinaigrette

\*\*\*

Kalbskarree am Stück gebraten

Pfefferjus, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Italienische Dessertvariation

Tiramisu, Panna cotta, hausgemachte Eiscreme

#### Menü 6 - 68,-

Tegernseer Saiblingsfilet

Sauerrahm, Gurke

\*\*\*

Tomatenschaumsüppchen

Kräuter-Ricottacrostini

\*\*\*

Bayrisches Jungbullenfilet – im Ganzen gebraten –

Sauce Bernaise, glaciertes Gemüse, Kartoffelgratin

\*\*\*

Hausgemachtes Joghurt-Mascarponeeis

marinierte Beeren

## Saisonale Menüs – Frühling (April / Mai)

### Frühlingsmenü 7 - 45,-

Spargelschaumsüppchen

\*\*\*

Zanderfilet – auf der Haut gebraten –  
Kräuterrisotto, gebratener Fenchel

\*\*\*

Panna Cotta

Erdbeer-Waldmeistersalat

### Frühlingsmenü 8 - 54,-

Frühlingssalat

Antipasti Gemüse, Rohkost, Kresse, Ei,  
Balsamico, Olivenöl

\*\*\*

Rosa gebratene Milchlammkeule  
Thymianjus, junger Blattspinat, Kartoffelgnocchi

\*\*\*

Buttermilchmousse

Erdbeereis, Rhabarber

### Frühlingsmenü 9 - 67,-

Marinierter Spargelsalat  
gehacktes Ei, Tomate, Kräuter

\*\*\*

Frühlingskräuterschaumsuppe

Tomatenfocaccia

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
Gemüse, Morchelrahm, Schupfnudeln

\*\*\*

Gratinierte Rhabarberlasagne

Himbeercoulis

## Saisonale Menüs – Herbst (September / Oktober)

### Herbstmenü 10 - 39,-

Kürbisschaumsuppe  
Schwarzbrotcroûtons, Kernöl

\*\*\*

Geschmorte Hirschkeule  
Wacholderrahmsoße, winterliches Gemüse, Spätzle

\*\*\*

Warme „Tarte Tatin“  
Cassis Sabayon

### Herbstmenü 11 - 56,-

Maronensüppchen  
Birne, schwarzer Trüffel

\*\*\*

Hagebuttensorbet

\*\*\*

Hirschrücken  
Preiselbeeren, Rosenkohlpüree, Schupfnudeln

\*\*\*

Mokka-Bayrisch Crème  
Kaffeegelée, Kumquats

### Herbstmenü 12 - 59,-

Wildterrine  
Orangenmarmelade, Brioche

\*\*\*

Birnensorbet

\*\*\*

Portion geschmorter Fasan „Winzerin Art“  
Champagnerkraut, Sahnepüree

\*\*\*

Trilogie von Schokolade  
- Vollmilchmousse, Zartbitter Tarte, weißes Schokoladeneis -

### **Herbstmenü 13 - 64,-**

Junger Feldsalat

Speck, Croûtons

\*\*\*

Steinpilzconsommé

Kräuterravioli

\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken

schwarze Pfeffersoße, geröstete Pilze,

Preiselbeerbirne, Sellerie-Kartoffelpüree

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,  
halbgeschlagene Sahne, Tonkabohnen Eis

**Wir haben für Sie mit unseren Menüvorschlägen  
eine kleine Auswahl – auch saisonal –  
an Möglichkeiten zusammengestellt.**

**Gerne richten wir uns auch nach Ihren speziellen Wünschen.**

**Preisänderungen sind vorbehalten,  
die Tagespreise variieren je nach Saison.**