



## Vorspeisen

Octopus carpaccio  
Sesam / Wakame / Limette  
24,-

Mild geräuchertes Lachsfilet  
Meerrettich / Kräutersalat / Kartoffelchips  
25,-

Entenleber-Parfait „Freihaus“  
Brioche / Feldsalat / Orangensauce  
26,-

---

## Zwischengerichte

Rinderkraftbrühe  
mit Einlage  
11,-

Champagnerschaumsüppchen  
Marinierte Königskrabbe  
15,-

Tagliarini in Trüffelrahm  
mit weißem Alba Trüffel (2 Gramm)  
31,-

---

## Fisch

Gebratene Nordsee - Seezunge  
zerlassene Butter / Petersilienkartoffeln / Zitrone  
49,-

Gebratenes Steinbutt Filet  
Kürbisrisotto / Romanesco  
52,-

**Das Freihaus Brenner wünscht Ihnen und Ihrer Familie  
Frohe Weihnachten und ein gesundes 2026!**

\* Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie vom Personal \*



## Hauptgänge

Steinpilz-Knödel  
Blattspinat / Tomate / Parmesan  
24,-

Geschmortes Tegyu-Gulasch  
Kohlsprossen / Serviettenknödel  
38,-

Zweierlei vom Milch-Kalb  
Geschmorte Backe und gebratenes Entrecôte  
Gebratenes Gemüse / cremige Polenta  
49,-

Rosa gebratener Hirschrücken  
Bitterschokolade / Schwarzwurzel / Kartoffelgratin  
52,-

Gegrilltes bayrisches Jungbullenfilet  
- auf Stein serviert -  
Kräuterquark / Kartoffeldippers  
52,-

## Weihnachtsklassiker

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente  
Blaukraut / Kartoffelknödel  
39,-

Ofenfrische Weihnachtsgans  
Bratapfel / Selleriesalat / Kartoffelknödel  
49,-

---

## Dessert

Mousse au Chocolat mit Spekulatius  
Portweinfeigen  
12,-

Kirsch Crumble  
Schokoladenbrösel / Nougateis  
13,-

Karamellisierter Kaiserschmarr'n  
Vanilleeis / Apfelmus  
17,-