



Vorspeisen

Octopuscarpaccio
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 - Seesunge
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
Portweifeigen
12,-

Kirsch Crumble
Schokoladenbrösel / Nougateis
13,-

Karamellierter Kaiserschmarr'n
Vanilleeis / Apfelmus
17,-