



FREIHAUS DAHOAM 2.0

Bestellung unter
08022/86560

Speisenkarte vom 18.12.- 06.01.2021 – Abholung 12:00-19:30 Uhr

Vorspeisen

- Fenchel-Orangensalat
hausgebeizter Lachs, Senf-Dillsauce
9,-
 - Garnelencocktail
9,-
 - Hausgemachtes Entenleberparfait
Apfelconfit, Brioche
9,-
 - Rosa gebratenes Roastbeef
Remouladensauce
9,-
- Auch als Vorspeisenplatte erhältlich 29,-

Suppen & Salate

- Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl
6,-
- Hummercremesuppe mit Einlage
11,-
- Feldsalat, Balsamicodressing
Granatapfelkerne, Nüsse
7,-

Wir empfehlen bei mehreren Personen sich für
2 verschiedene Hauptgerichte zu entscheiden.

Krustentierplatte für

DAHOAM



- Gegrillte Garnelen, Hummer
Langustenschwanz Knoblauchbaguette
zweierlei Saucen
pro Person 50,-

Ente für DAHOAM

- Ganze niederbayrische Bauernente
Blaukraut, Kartoffelknödel, Sauce
(ca. 3 Portionen) 60,-

Beide Gerichte können Sie warm oder kalt
(Cook & Chill Verfahren) abholen
Anleitung zur Zubereitung liegt bei.

Hauptgänge

- Spinatknödel mit brauner Butter, Tomaten
Tegernseer Bergkäse
13,-
- Gekochter Rinder-Tafelspitz
Bouillongemüse, Kren
18,-
- Knusprige niederbayrische Bauernente
Blaukraut, Kartoffelknödel
22,-
- Gebratene Seezunge aus der Nordsee
Zitrone, zerlassene Butter und Kartoffeln
32,-
- Mediterranes Gemüse
6,-

Dessert im Glas

- Schokoladenmousse, gemischte Beeren
8,-
- Bratapfeltiramisu mit feiner Zimtnote
8,-

Tagesempfehlungen

Fr. 18.12.

- Gebr. Zanderfilet
Rote-Beete-
Kartoffelgemüse
20,-

Sa. 19.12.

- Rinderfiletspitzen
Pfefferrahm
Butternudeln
25,-

So.20.12.

- Stubenküken
Kartoffelgemüse-
Gröstl
20,-

Mo. 21.12.

- Geschmorte
Hirschkeule
Semmelknödel
20,-

Di. 22.12.

- Kalbsrahmbraten
Spätzle
20,-

Mi.23.12.

- Massaman Curry
vom Rind
Basmatireis
20,-

Do. 24.12.

- auf Vorbestellung
bis 22.12.
Abholung von
11 bis 14 Uhr





Zubereitung der Krustentierplatte

Die Krustentierplatte bereiten wir für Sie im Cook & Chill Verfahren vor.

Zuhause geben Sie Ihre Platte ohne Alufolie vor dem Verzehr

8 Min. in den vorgeheizten Ofen (Umluft oder Heißluft bei 180 Grad).

Nach **4 Min.**

geben Sie das Knoblauchbaguette dazu - somit ist alles gemeinsam nach

8 Min. servierfertig.

Knoblauch- & Chili Mayonnaise sowie die Zitronen liegen bei.

Sie sind also ganz flexibel, wann Sie mit dem Essen starten möchten.

Um die gewohnte Freihaus Brenner Qualität garantieren zu können, BITTEN wir Sie, die Krustentierplatte am Abholungstag zu verzehren.

24. Dezember

Vorbestellung bis 22.12.
Abholung von 11 bis 14 Uhr



Fenchel-Orangensalat
hausgebeizter Lachs, Senf-Dillsauce
9,-



Garnelencocktail
9,-



Hausgemachtes Entenleberparfait
Apfelconfit, Brioche
9,-



Rosa gebratenes Roastbeef Remouladensauce
9,-

Auch als Vorspeisenplatte erhältlich 29,-



Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl
6,-

Hummercremesuppe mit Einlage
11,-



Feldsalat, Balsamicodressing
Granatapfelkerne, Nüsse
7,-



KRUSTENTIERPLATTE & ENTE

siehe oben
für **DAHOAM**
zum selbst Zubereiten



Schokoladenmousse, gemischte Beeren
8,-

Bratapfeltiramisu mit feiner Zimtnote
8,-



Zubereitung der Ente

Die Ente bereiten wir auch für Sie im Cook & Chill Verfahren vor.

Backofen auf **215 Grad** vorheizen und einen Topf mit Wasser (für die Knödel) aufstellen.

Rohr ist heiß und Knödelwasser im Topf kocht.

Alufolie von dem Entenreind'l abnehmen und **4 cl Wasser (kleines Schnapsglas)** in das Reind'l geben, danach **15 Min.** in das vorgeheizte Rohr schieben.

(Umluft oder Heißluft bei 215 Grad)

Währenddessen die Kartoffelknödel **5 Min.** im Salzwasser kochen lassen und weitere **10 Min.** ziehen lassen.

Blaukraut- & Sauce im Topf erhitzen.

Nach **15 Min.** ist alles servierfertig.

Sie sind also ganz flexibel, wann Sie mit dem Essen starten möchten.

Tagesempfehlungen

Fr. 25.12.

Rehrücken
Schupfnudeln
Rosenkohl
28,-

Sa. 26.12.

Gans
Kartoffelknödel
Blaukraut
28,-

So. 27.12.

Krautwickerl
Kartoffelpüree
Zwiebelsauce
13,-

Mo. 28.12.

Wiener Schnitzel
Röstkartoffeln
Preiselbeeren
20,-

Di. 29.12.

Seeteufel
Fenchel-
Kartoffelgratin
20,-

Mi. 30.12.

Frühlingsrollen
Garnele im Reisblatt
Chilidip
18,-

Silvester

INFO'S
folgen