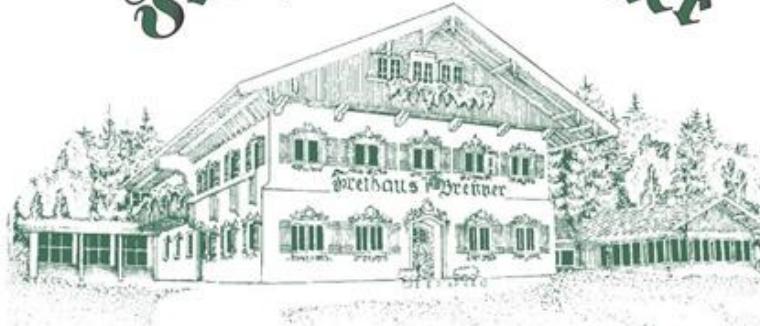


Freihaus Brenner



Vorspeisen

Sommersalat

Pfifferlinge, Rohkost, Parmesan, Balsamico

18,-

mit Garnelen

30,-

Vitello tonnato

rosa gebratene Kalbsfleischscheiben, Thunfischsoße

18,-

Hausgebeiztes Lachsfilet

sauer mariniertes Gemüse, Senf, Dill, Honig

19,-

Zwischengerichte

Rinderkraftbrühe

Grießnockerl

9,-

Pfifferlingsschaumsuppe

Speckknödel

11,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie

15,-

Tagliatelle mit feinem Rehragout

schwarzer Trüffel

17,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersauce, Kartoffelknödel, Speck - Krautsalat
19,-

Kaspressknödel

Endiviensalat, Kräuterschmand
17,-

Kalbsrahmgulasch

Paprika, Kartoffelpüree
24,-

Gegrillte Maishähnchenbrust

Currygemüse, Thaibasilikum, Basmatireis
26,-

Rahm-Sauerbraten vom heimischen Hirsch

geröstete Waldpilze, Serviettenknödel
29,-

Knusprig gebratene Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel
30,-

Hirschkalbssteak

Rahmpifferlinge, Kartoffelkrapfen
39,-

Bayerisches Jungbullenfilet

- auf Stein serviert -
Kartoffeldipper, Kräuterquark
46,-

Fische

Fangfrische Seeforelle oder Saibling

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth
zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln
27,-

Gebratene Filets von Steinbutt und Seeteufel

Kürbisrisotto, Fenchel
42,-

Gebratene Nordsee - Seezunge

zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone
44,-