



FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★ ★

Unsere Herbstmenüs

2021



Wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für Ihre Feste/Veranstaltungen
von 15 Personen bis 100 Personen
bei gemütlichem Ambiente und gepflegter Atmosphäre.

Die folgenden Menüs sind als Vorschläge gedacht,
Sie dürfen jedoch Ihr „Wunschmenü“ auch gerne selbst zusammenstellen.

**Selbstverständlich beraten wir Sie gerne.
Vereinbaren Sie mit uns einen Termin!**

**Bitte beachten Sie:
1 einheitliches Menü pro Veranstaltung**

Eine Auswahl zwischen mehreren Hauptgängen ist nicht möglich!

Für Sonderwünsche/vegetarische Gerichte sprechen Sie uns bitte an!

Die Anzahl der Gäste ist mindestens 24 Stunden vor der Veranstaltung
bekannt zu geben. Nicht in Anspruch genommene Menüs
werden mit 100% des Menüpreises berechnet.



Menü I

Tafelspitzbouillon mit Ihren Einlagen
Bayrische Festtagssuppe € 7,50

Ente/ Gans . Kartoffel . Blaukraut . Apfel
Ofenfrische Bauernente € 27,50
ODER
¼ Gansl
mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel € 28,50

Marille . Vanille
Eismarillenknödel auf Vanillesauce € 10

€ 45,00/ € 46,00

Menü II

Feldsalat . Kernöl . Essig . Speck
Gartenfrischer Feldsalat mit Kürbiskernöl,
Apfelbalsamessig, Speckkrusteln und Croûtons € 10

Spanferkel . Wirsing . Kartoffel
Kross gebratene Spanferkelkeule
auf jungem Speckwirsing, Dunkelbiersauce und Kartoffelstrudel € 19

Vanille . Himbeere
Bayrisch Creme auf Himbeersauce € 9

€ 38



Menü III

Kürbis . Kernöl

Steirische Kürbissuppe mit Kernöl € 7

Wiener Legende

Wiener Tafelspitz
mit Röstkartoffeln, Gemüse „Wiener Art“,
Apfelkren und Schnittlauchsauce € 27,50

Marille

Wachauer Marillenpalatschinken € 8

€ 42,50

Menü IV

Allerlei

Vorspeisenvariation € 14

Bayrisches Milchkalb . Blattspinat . Steinpilze
Kalbsrückensteak in der Kartoffelkruste
auf jungem Blattspinat und Steinpilzsauce € 32,50

Himbeere . Vanille

Topfen-Himbeerschmarrn mit Vanilleeis € 10

€ 56,50



Menü V

Räucherlachs . Bunte Beete . Meerrettich
Räucherlachstörtchen
auf Salat von bunten Beeten und Meerrettichschaum € 14

Kräuter . Pilze . Topfen . Jungschweinefilet
Schweinefilet in der Kräuterkruste
auf Waldpilzen in Rahmsauce und hausgemachten Topfenspätzle € 22

Schokolade . Beeren
Das Sacherparfait
auf marinierten Beeren € 10

€ 46

Menü VI

Gansleber . Brioche
Crème Brûlée von der ungestopften Gänseleber
mit hausgemachtem Brioche € 14

Tauernlamm . Artischocke . Thymian . Kartoffel
Rosa gebratener Milchlammrücken
auf Artischockengröstl und Thymiankartoffeln € 26

Topfen . Zwetschke . Vanille
Wiener Topfenknödel
mit Zwetschkenröster und Vanilleeis € 10

€ 50



Menü VII

Salat . Scampi . Kräuter

Bunte Blattsalate mit gebratenen Scampi
und frischen Kräutern € 17,50

Innviertler Weideochse . Portwein . Kartoffel . Geschmortes Gemüse

Lende vom Innviertler Weideochsen
auf Portweinsauce, Kartoffelgratin und feinem Schmorgemüse € 30

Schokolade . Mandel . Himbeere

Mousse von der Valrhona Schokolade
mit Mandel-Salz-Karamell und Himbeersorbet € 12

€ 59,50

Menü VIII

Maroni . Sherry

Aufgeschäumte Maronisuppe mit Sherry € 7

Zander . Rote Rüben . Kartoffel . Meerrettich

Gebratene Zanderschnitte auf Rote Rüben-Kartoffelpüree
und Meerrettichsauce € 14

Flugentenbrust . Traube . Reis . Waldbeere . Haselnuss

Gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Traubenrisotto, Waldbeeren und piemontesischen Haselnüssen € 26

Süßes Potpourri

Kleine Dessertvariation € 13

€ 60



Menü IX

Thunfisch . Mango . Seegras

Tatar von Thunfisch mit Mango und Seegrassalat € 16

Saibling . Spinat

Filet vom Saibling auf getrüffeltem Cremespinat € 14

Fasan . Speck . Kraut . Trauben . Kartoffeln

Fasanenbrüstchen im Speckmantel auf Veltlinerkraut,
glacierten Trauben und Kartoffelpüree € 24

Sahne . Vanille . Valhrona Schokolade

Crème Brûlée mit Pralineneis € 10

€ 64

Menü X

Steinpilz . Speck . Blätterteig

Steinpilzsuppe mit Speckstangerl € 9

Lachs . Kürbis . Dill

Mittelstück vom Schottischen Lachs
auf feinem Kürbispüree und Dill-Senfsauce € 14

Hirsch . Schokolade . Süßkartoffel . Schwarzwurzel

Rosa gebratenes Hirschkalb auf Schokoladenjus,
Schwarzwurzel-Rosenkohlgemüse und Süßkartoffelgnocchi € 26

Graumohn

Mousse vom Waldviertler Graumohn
mit Cranberrysorbet € 12

€ 59



Menü XI

Jakobsmuschel . Avocado . Mango
Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado-Mangosalat € 17

Limone . Ingwer . Gin
Limonen-Ingwersorbet mit Monkey 47 Gin € 4

Weideochse . Trüffel . Kartoffel . Sellerie
Im Ganzen gebratenes Filet vom Innviertler Weideochsen
auf Ragout von geschmorten Ochsenbäckchen
und getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree € 28

Mandelgebäck . Birne . Schokolade
Tiramisu von Cantuccini und Williamsbirne
auf warmer Valrhona Schokolade € 10

€ 59

Menü XII

Rind . Kräuter . Trüffel
Carpaccio und Tatar vom niederbayrischen Weideochsen
mit frischen Kräutern und frischer Trüffelvinaigrette € 15

Gans . Steinpilze
Essenz von der Weidegans mit Steinpilzravioli € 7

Loup de Mer . Scampi . Basilikum
Filet vom Loup de Mer und Scampi
auf mediterranem Grillgemüse und Basilikumsauce € 26

Schokolade . Cassis
Warmer Schokoladenknödel mit Cassiseis € 10

€ 58



Menü Vegetarisch & Vegan

Gelbe Beete . Dinkel

Schaumsuppe von der Gelben Beete mit Dinkelchips € 7

Kürbis . Spinat . Tomaten

Kürbisgnocchi

mit Babyspinat und Datteltomaten € 17

Mango. Sorbet

Marinierte Kent-Mango

mit hausgemachten Sorbet € 10

€ 34

