



FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★★☆☆

Unsere Wintermenüs

2021



Wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für Ihre
Feste/Veranstaltungen
von 10 Personen bis 130 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 nur mit einer genauen Angabe der Anzahl möglich!
(Mindestanzahl 10!)**

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 dreierlei Einlagen
Bayrische Festtagssuppe € 7,50

Ente . Kartoffel . Blaukraut . Apfel
Ofenfrische Bauernente
mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel € 27,50

Vanille . Himbeere
Bayrisch Crème mit frischen Himbeeren € 9

€ 44

Menü II

Feldsalat . Kernöl . Essig . Speck
Winterliche Blattsalate mit Kürbiskernöl,
Apfelbalsamessig, Speckkrusteln und Croûtons € 12

Spanferkel . Tomate . Bohne . Kartoffel
Kross gebratener Spanferkelrücken
auf Tomaten-Bohngengemüse und Kartoffelstrudel € 19

Marille . Vanille
Geeiste Marillenknödel auf Vanillesauce € 10

€ 41



Menü III

Gelbe Beete . Räucherlachs

Schaumsuppe von der gelben Bete
mit schottischem Räucherlachs € 7

Wiener Legende

Wiener Tafelspitz
mit Röstkartoffeln, Gemüse „Wiener Art“,
Apfelkren und Schnittlauchsauce € 26,50

Marille

Wachauer Marillenpalatschinken € 9

€ 42,50

Menü IV

Dreierlei

Vorspeisenvariation € 14

Bayrisches Milchkalb . Spargel . Morchel

Kalbsrückensteak in der Kartoffelkruste
mit grünem Spargel und Morchelrahmsauce € 32

Himbeere . Vanille

Topfen-Himbeerschmarrn mit Vanilleeis € 10

€ 56



Menü V

Lachs . Blinis . Forellenkaviar
Hausgebeizter Schottischer Lachs mit
Gurken, Crème fraîche, hausgemachten Blinis und Forellenkaviar €
14

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

Valrhona Schokolade . Garten-Erdbeere
Mousse von der weißen Valrhona Schokolade
auf marinierten Erdbeeren € 10

€ 46

Menü VI

(vegetarisch-laktosefrei-glutenfrei)

Trüffel . Kohlrabi . Granatapfel
Getrüffeltes Kohlrabicarpaccio
mit Granatäpfeln € 14

Zuckererbse . Gemüse
Schaumsuppe von Zuckererbsen
mit knusprigem Gemüsechip € 7

Curry . Frühlingsgemüse . Pinienkerne
Leichtes Curry vom Frühlingsgemüse
mit Pinien-Basmatireis € 17

Sorbet . exotische Früchte
Variation von hausgemachten Sorbets
mit exotischen Früchten € 9

€ 47



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 Schmorgemüse € 30

Holunderblüte . Himbeere . Löffelbisquit

Holunderblütentiramisu
mit frischen Himbeeren € 9

€ 56,50

Menü VIII

Curry . Zitronengras . Crevetten

Curry-Zitronengrassuppe mit Crevetten € 8

Kohlrabi . Schottischer Lachs . Morchel

Kohlrabi-Lachslasagne mit frischen Morcheln € 14

Flugentenbrust . Erbsen . Frischer Pfeffer . Rhabarber

Gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Sellerieravioli und Orangenpfeffer € 28

Süßes Potpourri

Kleine Dessertvariation € 13

€ 63



Menü IX

Thunfisch . Seegras . Scampi
Carpaccio vom Thunfisch
mit Seegrassalat und gebratenen Scampi € 17

Steinbeisser . Fenchel . Mediterrane Aromaten
Steinbeisserfilet auf mediterranem Fenchelgemüse € 14

Milchkalb . Frühlingsgemüse . Gnocchetti
Rosa gebratener Kalbstafelspitz
auf Frühlingsgemüse und hausgemachten Gnocchetti € 24

Zitronengras . Kent-Mango . Maracuja
Zitronengras-Crème Brûlée
mit Mango-Passionsfruchteis € 9

€ 64

Menü X

Wildkräuter . Sesamstangerl
Frühlingskräutersüppchen mit Sesamstangerl € 7

Bachsaibling . Spargel . Kerbel
Surprime vom bayrischen Bachsaibling
auf Safranrisotto € 14

Perlhuhn . Sellerie . Calvados . Apfel
Perlhuhnbrüstchen
auf Kartoffel-Selleriepüree und Calvadosäpfeln € 26

Schokolade . Ananas . Chili
Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel
auf Ananas-Chili-Tatar € 10

€ 57,00



Menü XI

Jakobsmuschel . Avocado . Tomate

Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado-Tomatensalat € 16

Fisch . Oliven

Mittelmeerfische im Bouillabaisse-Sud mit Olivencrostini € 9

Zitrone . Himbeer

Sorbet von der Amalfizitrone mit Himbeergeist € 4

Bayrisches Weideochsenfilet . Schalotte . Senf . Bohne

Rinderfilet mit Schalotten-Senfkruste,
Keniabohnen und Thymiankartoffeln € 32

Mango . Basilikum . Schokolade

Mango-Basilikumstrudel mit Schokoladeneis € 10

€ 71

Menü XII

Rind . Kräuter . Limone

Carpaccio und Tatar vom niederbayrischen Weideochsen
mit frischen Kräutern und Limonenöl € 14

Paprika . Ingwer

Schaumsuppe von gelber Paprika mit Ingwer € 7

Lachs . rote Beete . Meerrettich

Mittelstück vom Ikarimi Lachs
auf rote Beete-Gnocchi und Meerrettichschaum € 28

Mohn . weiße Schokolade . Cranberry

Mohnknödel auf weißer Schokoladensauce und Cranberryeis € 10

€ 59

