



**FREISINGER HOF**

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★ ★

# Unsere Sommermenüs

*2019*



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!**

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

Tafelspitzboullion mit Ihren Einlagen  
Bayrische Festtagssuppe € 7,50

Ente . Kartoffel . Blaukraut . Apfel  
Ofenfrische Bauernente  
mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel € 27,5

Marille . Vanille  
Eismarillenknödel auf Vanillesauce € 10

€ 45

## Menü II

Sommersalat . Kernöl . Essig . Speck  
Sommerliche Blattsalate mit Kürbiskernöl,  
Apfelbalsamessig, Speckkrusteln und Croûtons € 10

Spanferkel . Tomate . Bohne . Kartoffel  
Kross gebratenes bayrisches Spanferkel  
auf Tomaten-Bohngemüse und Kartoffelstrudel € 19

Vanille . Himbeere  
Bayrisch Creme mit frischen Himbeeren € 9

€ 38



## Menü III

Kartoffel . Pfifferlinge

Kartoffelsuppe mit sautierten Pfifferlingen € 7

Wiener Legende

Wiener Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Gemüse „Wiener Art“,  
Apfelkren und Schnittlauchsauce € 25,50

Marille

Wachauer Marillenpalatschinken € 8

€ 40,50

## Menü IV

Allerlei

Vorspeisenvariation € 14

Bayrisches Milchkalb . Spargel . Trüffel

Kalbsrückensteak in der Kartoffelkruste

mit grünem Stangenspargel und Trüffelrahmsauce € 28,50

Himbeere . Vanille

Topfen-Himbeerschmarrn mit Vanilleeis € 10

€ 52,50





**FREISINGER HOF**

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★ ★

## Menü V

Ziegenkäse . Weinbergpfirsich . Salat

Karamellisierte Ziegenkäse mit lauwarmen Weinbergpfirsichen  
und sommerlichen Blattsalaten € 14

Kräuter . Pilze . Topfen . Jungschweinefilet

Filet vom bayrischen Jungschwein in der Kräuterkruste  
auf Waldpilzen und hausgemachten Topfenspätzle € 22

Valrhona Schokolade . Erdbeere

Mousse von der weißen Valrhona Schokolade  
auf marinierten Erdbeeren € 10

€ 46

## Menü VI

(vegetarisch-Laktose frei-glutenfrei)

Spargel . Limette . Minze . Holunder

Spargelsalat Hugo mit frischen Limetten,  
frischer Minze und Holunderblütenmarinade € 14

Zuckererbse . Gemüse

Schaumsuppe von Zuckererbsen  
mit knusprigem Gemüsechip € 7

Curry . Frühlingsgemüse . Pinienkerne

Leichtes Curry vom Sommergemüse  
mit Pinien-Basmatireis € 18

Sorbet . exotische Früchte

Variation von hausgemachten Sorbets  
mit exotischen Früchten € 9

€ 48



## 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 € 28

Schokolade . Marille

Sacherparfait auf feinem Marillenragout € 9

€ 54,50

## Menü VIII

Tomate . Paprika

Geeistes Tomaten-Paprikasüppchen € 7

Steinbeisser . Fenchel

Steinbeisserfilet auf mediterranem Fenchelgemüse € 14

Flugentenbrust . Kartoffel . Sellerie . Waldbeere . Haselnuss

Gebratene Barbarie-Entenbrust  
auf Kartoffel-Selleriepüree in Portwein glasierten Waldbeeren  
und piemontesischen Haselnüssen € 26

Süßes Potpourri

Kleine Dessertvariation € 13

€ 60



## Menü IX

Mozzarella . Thunfisch . Avocado  
Caprese von Avocado und Büffelmozzarella  
mit Tatar vom Yellowfin Tuna € 17

Saibling . Trüffel . Petersilie  
Filet vom Seesaibling auf getrüffeltem Petersilienschaum € 14

Perlhuhn . Pfifferling . Reis  
Gebratenes Perlhuhn Suprême auf Pfifferlingsrisotto € 22

Sahne . Vanille . Valhrona Schokolade  
Crème Brûlée mit Pralineneis € 10

€ 63

## Menü X

Curry . Zitronengras . Jakobsmuschel  
Curry-Zitronengrassuppe mit gebratener Jakobsmuschel € 10

Zander . Tomate . Basilikum  
Gebratene Zanderschnitte auf Tomaten-Basilikumrisotto € 14

Maibock . Kartoffel . Herzkirsche  
Rosa gebratenes Rehnüsschen  
auf hausgemachten Schupfnudeln und Balsamicokirschen € 26

Holunder . Bisquit . Himbeere  
Holunderblütentiramisu mit frischen Himbeeren € 10

€ 60



## Menü XI

Jakobsmuschel . Avocado . Tomate  
Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado-Tomatensalat € 17

Hummer . Cognac  
Hummersüppchen mit Remy Martin € 9

Grapefruit . Campari  
Sorbet von rosa Grapefruit und Campari € 4

Bayrisches Weideochsenfilet . Schalotte . Senf . Bohne  
Rinderfilet mit Schalotten-Senfkruste,  
Keniabohnen und hausgemachten Gnocchi € 32

Grieß . Erdbeere . Holunderblüte  
Grießflammerie im Erdbeer-Holunderblütensüppchen € 10

€ 72

## Menü XII

Rind . Kräuter . Limone  
Carpaccio und Tatar vom niederbayrischen Weideochsen  
mit frischen Kräutern und Limonenöl € 14

Steinpilz . Speck  
Steinpilzsuppe mit Speckstangerl € 9

Lachs . Pak Choi . Curry . Pinie - Reis  
Mittelstück vom schottischen Lachs  
auf gebratenem Pak Choi und Curryschaum mit Pinien- Basmatireis € 23

Erdbeere . Schokolade . Pistazie  
Erdbeerknödel auf Schokoladensauce und Pistazieneis € 10

€ 56

