



FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★★ ★★

Unsere Herbstmenüs

2023



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 Festtagsuppe € 8,50

Ente . Kartoffel . Blaukraut . Apfel
Ofenfrische Bauernente mit Kartoffelknödel,
Blaukraut und Bratapfel € 34,50

Marille . Vanille
Eismarillenknödel auf Vanillesauce € 14,50

€ 57,50

Menü II

Feldsalat . Kernöl . Essig . Speck
Gartenfrischer Feldsalat mit Kürbiskernöl,
Apfelbalsamessig, Speckkrusteln und Croûtons € 14

Spanferkel . Wirsing . Kartoffel
Kross gebratene Spanferkelkeule
auf jungem Speckwirsing, Dunkelbiersauce und Kartoffelstrudel € 24,50

Vanille . Himbeere
Bayrisch Creme auf Himbeersauce € 13,50

€ 52



Menü III

Kürbis . Kernöl

Steirische Kürbissuppe mit Kernöl € 9

Wiener Legende

Wiener Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Gemüse „Wiener Art“,
Apfelkren und Schnittlauchsauce € 29,60

Marille

Wachauer Marillenpalatschinken € 9,50

€ 48,10

Menü IV

Allerlei

Vorspeisenvariation € 19

Bayrisches Milchkalb . Blattspinat . Steinpilze
Kalbsrückensteak in der Kartoffelkruste
auf jungem Blattspinat und Steinpilzsauce € 39

Himbeere . Vanille

Topfen-Himbeerschmarrn mit Vanilleeis € 13

€ 71



Menü V

Räucherlachs . Bunte Beete . Meerrettich
Räucherlachstörtchen
auf Salat von bunten Beeten und Meerrettichschaum € 16

Kräuter . Pilze . Topfen . Jungschweinefilet
Schweinefilet in der Kräuterkruste
auf Waldpilzen in Rahmsauce und hausgemachten Topfenspätzle € 26,50

Schokolade . Beeren
Das Sacherparfait
auf marinierten Beeren € 13,50

€ 56

Menü VI

Gansleber . Brioche
Crème Brûlée von der ungestopften Gänseleber
mit hausgemachtem Brioche € 16

Tauernlamm . Artischocke . Thymian . Kartoffel
Rosa gebratener Milchlammrücken
auf Artischockengröstl und Thymiankartoffeln € 34

Topfen . Zwetschke . Vanille
Wiener Topfenknödel
mit Zwetschkenröster und Vanilleeis € 12

€ 62



Menü VII

Salat . Scampi . Kräuter

Bunte Blattsalate mit gebratenen Scampi
und frischen Kräutern € 19,50

Innviertler Weideochse . Portwein . Kartoffel . Geschmortes Gemüse

Lende vom Innviertler Weideochsen
auf Portweinsauce, Kartoffelgratin und feinem Schmorgemüse € 36

Schokolade . Mandel . Himbeere

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

€ 67,50

Menü VIII

Maroni . Sherry

Aufgeschäumte Maronisuppe mit Sherry € 8

Zander . Rote Rüben . Kartoffel . Meerrettich

Gebratene Zanderschnitte auf Rote Rüben-Kartoffelpüree
und Meerrettichsauce € 18

Flugentenbrust . Traube . Reis . Waldbeere . Haselnuss

Gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Traubenrisotto, Waldbeeren und piemontesischen Haselnüssen € 34

Süßes Potpourri

Kleine Dessertvariation € 14

€ 74



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 € 32

Sahne . Vanille . Valhrona Schokolade

Crème Brûlée mit Pralineneis € 12

€ 74

Menü X

Steinpilz . Speck . Blätterteig

Steinpilzsuppe mit Speckstangerl € 14

Lachs . Kürbis . Dill

Mittelstück vom Schottischen Lachs
auf feinem Kürbispüree und Dill-Senfsauce € 16

Hirsch . Schokolade . Süßkartoffel . Schwarzwurzel

Rosa gebratenes Hirschkalb auf Schokoladenjus,
Schwarzwurzel-Rosenkohlgemüse und Süßkartoffelgnocchi € 34

Graumohn

Mousse vom Waldviertler Graumohn
mit Cranberrysorbet € 12

€ 76



Menü XI

Jakobsmuschel . Avocado . Mango
Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado-Mangosalat € 21

Limone . Ingwer . Gin
Limonen-Ingwersorbet mit Monkey 47 Gin € 12

Weideochse . Trüffel . Kartoffel . Sellerie
Im Ganzen gebratenes Filet vom Innviertler Weideochsen
auf Ragout von geschmorten Ochsenbäckchen
und getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree € 36

Mandelgebäck . Birne . Schokolade
Eierlikörparfait auf Gewürzorange € 12

€ 81

Menü XII

Rind . Kräuter . Trüffel
Carpaccio und Tatar vom niederbayrischen Weideochsen
mit frischen Kräutern und frischer Trüffelvinaigrette € 18

Gans . Steinpilze
Essenz von der Weidegans mit Steinpilzravioli € 9

Loup de Mer . Scampi . Basilikum
Filet vom Loup de Mer und Scampi
auf mediterranem Grillgemüse und Basilikumsauce € 32

Schokolade . Cassis
Warmer Schokoladenknödel mit Cassiseis € 13

€ 72



Menü Vegetarisch & Vegan

Gelbe Beete . Dinkel

Schaumsuppe von der Gelben Beete mit Dinkelchips € 8,50

Kürbis . Spinat . Tomaten

Kürbisgnocchi

mit Babyspinat und Datteltomaten € 19

Mango. Sorbet

Marinierte Kent-Mango

mit hausgemachten Sorbet € 9

€ 36,50



Fingerfood

Thunfisch-Tatar mit Zuckerschoten auf dem Löffel serviert	€ 3,00
Tatar vom Innviertler Weideochsen im Blätterteig	€ 3,50
Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 2,50
Karamellierter Ziegenkäse auf Kürbischutney	€ 2,50
Verschieden Suppen, saisonal variierend, im Fläschchen serviert (Apfel-Sellerie-Gazpacho, Tomaten Paprikasuppe mit Wodka, Parmesansüppchen mit Parmaschinken)	€ 3,00
Verschiedene lauwarme Quiches saisonal variierend (Spargel, Kürbis, Pfifferlinge, Spinat)	€ 2,50
Blinis mit Wildlachs und Dillcreme	€ 3,50
Spieß von Mozzarella und Kirschtomate	€ 2,50
Frische Gemüse-Sticks mit Kräutern und Kürbiskernquark	€ 2,00
Hausgemachte Frühlingsrollen mit pikanter Sauce	€ 2,50
Jakobsmuschel vom Grill auf Seegrassalat	€ 5,50
Röllchen vom rosa Kalbsrücken und Rucola mit Thunfischsauce	€ 3,50

Canapés

San Daniele Schinken und Honigmelone und Rucola	€ 2,50
Tramezzini mit Schottischem Lachs, Meerrettichcreme und Eismeergarnele	€ 3,50
Entenlebermousse auf Brioche Toast	€ 3,50
Mailänder Salami mit Balsamico-Zwiebelchen auf Ciabatta	€ 2,50
Bayrischer Obazda und Kirschtomaten auf Laugenbaguette	€ 2,00
Frischkäse und Brie auf Vollkornbaguette	€ 2,50
Roastbeef vom Kalb mit Rucola und Tomate	€ 3,50
Ziegenfrischkäse mit Roter Williamsbirne auf Vollkornbaguette	€ 3,00
Gebratene Atlantikgarnele auf karamellierter Melone	€ 4,50
Mini Flammkuchen mit und ohne Speck	€ 2,50

**Zum Aperitif empfehlen wir 2 bis 3 Häppchen pro Person.
Mindestabnahme je Sorte – 20 Stück.**

