



FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★ ★

Unsere Sommermenüs

2022



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 zwei 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 48 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 € 8,50

Ente . Kartoffel . Blaukraut . Apfel
Ofenfrische Bauernente
mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel € 28,50

Marille . Vanille
Eismarillenknödel auf Vanillesauce € 11

€ 48

Menü II

Sommersalat . Kernöl . Essig . Speck
Sommerliche Blattsalate mit Kürbiskernöl,
Apfelbalsamessig, Speckkrusteln und Croûtons € 12

Spanferkel . Tomate . Bohne . Kartoffel
Kross gebratenes bayrisches Spanferkel
auf Tomaten-Bohngengemüse und Kartoffelstrudel € 21

Vanille . Himbeere
Bayrisch Creme mit frischen Himbeeren € 12

€ 45



Menü III

Kartoffel . Pfifferlinge

Kartoffelsuppe mit sautierten Pfifferlingen € 8

Wiener Legende

Wiener Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Gemüse „Wiener Art“,
Apfelkren und Schnittlauchsauce € 28,00

Marille

Wachauer Marillenpalatschinken € 9

€ 44,50

Menü IV

Allerlei

Vorspeisenvariation € 16

Bayrisches Milchkalb . Spargel . Trüffel

Kalbsrückensteak in der Kartoffelkruste
mit grünem Stangenspargel und Trüffelrahmsauce € 32,50

Himbeere . Vanille

Topfen-Himbeerschmarrn mit Vanilleeis € 12

€ 60,50



Menü V

Ziegenkäse . Weinbergpfirsich . Salat
Karamellisierter Ziegenkäse mit lauwarmen Weinbergpfirsichen
und sommerlichen Blattsalaten € 16

Kräuter . Pilze . Topfen . Jungschweinefilet
Filet vom bayrischen Jungschwein in der Kräuterkruste
auf Waldpilzen und hausgemachten Topfenspätzle € 24

Valrhona Schokolade . Erdbeere
Mousse von der weißen Valrhona Schokolade
auf marinierten Erdbeeren € 12

€ 52

Menü VI

(vegetarisch – laktosefrei - glutenfrei)

Spargel . Limette . Minze . Holunder
Spargelsalat Hugo mit frischen Limetten,
frischer Minze und Holunderblütenmarinade € 16

Zuckererbse . Gemüse
Schaumsuppe von Zuckererbsen € 7

Curry . Frühlingsgemüse . Pinienkerne
Leichtes Curry vom Sommergemüse
mit Pinien-Basmatireis € 19

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

€ 51



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 Schmorgemüse € 34

Schokolade . Marille

Sacherparfait auf feinem Marillenragout € 11

€ 64,50

Menü VIII

Tomate . Paprika

Geeistes Tomaten-Paprikasüppchen € 8

Steinbeisser . Fenchel

Steinbeisserfilet auf mediterranem Fenchelgemüse € 16

Flugentenbrust . Kartoffel . Sellerie . Waldbeere . Haselnuss

Gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Kartoffel-Selleriepüree in Portwein glasierten Waldbeeren
und piemontesischen Haselnüssen € 29

Süßes Potpourri

Kleine Dessertvariation € 13

€ 66



Menü IX

Mozzarella . Thunfisch . Avocado
Caprese von Avocado und Büffelmozzarella
mit Tatar vom Yellowfin Tuna € 18

Saibling . Trüffel . Petersilie
Filet vom Seesaibling auf getrüffeltem Petersilienschaum € 16

Perlhuhn . Pfifferling . Reis
Gebratenes Perlhuhn Suprême auf Pfifferlingsrisotto € 26

Sahne . Vanille . Valrhona Schokolade
Crème Brûlée mit Pralineneis € 12

€ 72

Menü X

Curry . Zitronengras . Jakobsmuschel
Curry-Zitronengrassuppe mit gebratener Jakobsmuschel € 12

Zander . Tomate . Basilikum
Gebratene Zanderschnitte auf Tomaten-Basilikumrisotto € 16

Maibock . Kartoffel . Herzkirsche
Rosa gebratenes Rehnüsschen
auf hausgemachten Schupfnudeln und Balsamicokirschen € 32

Holunder . Bisquit . Himbeere
Holunderblütentiramisu mit frischen Himbeeren € 12

€ 72



Menü XI

Jakobsmuschel . Avocado . Tomate

Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado-Tomatensalat € 19

Charentais-Melone . Garnele

Geeistes Süppchen von der Charentais-Melone
mit Garnelen € 11

Grapefruit . Campari

Sorbet von rosa Grapefruit und Campari € 4

Bayrisches Weideochsenfilet . Schalotte . Senf . Bohne

Rinderfilet mit Schalotten-Senfkruste,
Keniabohnen und hausgemachten Gnocchi € 36

Grieß . Erdbeere . Holunderblüte

Grießflammerie im Erdbeer-Holunderblütensüppchen € 12

€ 82

Menü XII

Rind . Kräuter . Limone

Carpaccio und Tatar vom niederbayrischen Weideochsen
mit frischen Kräutern und Limonenöl € 16

Steinpilz . Speck

Steinpilzsuppe mit Speckstangerl € 9

Lachs . Pak Choi . Curry . Pinien - Reis

Mittelstück vom schottischen Lachs
auf gebratenem Pak Choi und Curryschaum mit Pinien- Basmatireis
€ 26

Erdbeere . Schokolade . Pistazie

Erdbeerknödel auf Schokoladensauce und Pistazieneis € 12

€ 63

