



FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★ ★

Unsere Weihnachtsmenüs

2023



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 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.



**Wir bieten ein spezielles Weihnachtspaket
für Ihre Veranstaltung in unserem Hause an.**

„Weihnachtscocktail“
(Aperol, Orangen, Granatapfel und Grünem Veltliner Sekt)

Weihnachtliche Dekoration
und hauseigene Menükarten auf den Tischen

Nach dem Essen werden
selbstgebackene Plätzchen gereicht

pro Person € 9,80



Menü I

Tafelspitzbouillon mit Ihren Einlagen
Bayrische Festtagssuppe € 9

Ente . Kartoffel . Blaukraut . Apfel
Ofenfrische Bauernente € 34,50

oder

Weihnachtsgans
mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel € 38,50

Marille . Vanille

Geeiste Marillenknödel auf Vanillesauce € 12

€ 55,50 / € 59,50

Menü II

Gartengrün . Kernöl . Essig . Speck
Winterliche Blattsalate mit Kürbiskernöl,
Apfelbalsamessig, Speckkrusteln und Croûtons € 13

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

Marille

Wachauer Marillenpalatschinken € 9

€ 46,50



Menü III

Kürbis . Kernöl

Steirische Kürbissuppe mit Kernöl € 9

Wiener Legende

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

Schokolade . Orange . Himbeere

Warmer Schokoladenkuchen
mit Orangenschaum und Himbeersorbet € 11

€ 49,60

Menü IV

Gans . Cranberry

Crème Brûlée von der Gansleber mit Cranberrys
und frischem Brioche € 18

Bayrisches Milchkalb . Spargel . Morchel

Rosa gebratenes Milchkalb auf Morchelrahmsauce,
grünem Spargel und hausgemachten Gnocchi € 36

Himbeere . Vanille

Topfen-Himbeerschmarrn mit Vanilleeis € 12

€ 66



Menü V

Maroni . Sherry

Aufgeschäumte Maronisuppe mit Sherry € 9

Kräuter . Pilze . Topfen . Jungschweinefilet

Schweinefilet im Speckmantel

auf Waldpilzen und hausgemachten Topfenspätzle € 24

Valrhona Schokolade . Baumkuchen . Orange

Pralinenmousse im Baumkuchenmantel auf Gewürzorange € 12

€ 45

Menü VI

Lachs . Senf . Kren

Zweierlei vom hausgebeizten Schottischen Lachs € 21,50

Reh . Kartoffel . Sellerie . Zwetschken

Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Kartoffel-Selleriepüree
und Balsamicozwetschken € 36

Granatapfel . Vanille

Maronisouffle auf Granatapfelsauce mit Vanilleeis € 11

€ 68,50



Menü VII

Salat . Scampi . Kräuter

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

Innviertler Weideochse . Portwein . Kartoffel . Schmorgemüse
Rosa Lende vom Innviertler Weideochsen
auf Portweinsauce, Kartoffelgratin und geschmortes Gemüse € 36

Eierlikör . Schokolade . Himbeeren

Eierlikör-Schokoladenparfait auf Himbeersauce € 13

€ 68,50

Menü VIII

Thunfisch . Seegras . Scampi

Thunfischtatar auf Seegrassalat
mit gebratenem Scampi € 19

Zander . Bunte Beete . Meerrettich

Gebratenes Zanderfilet mit bunten Beeten
und Meerrettichsauce € 16

Flugentenbrust . Traube . Reis . Waldbeere . Haselnuss

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

Sahne . Vanille . Birne . Aromaten

Spekulatius Crème Brûlée mit Birnensorbet € 10

€ 79



Menü IX

Rind . Kräuter . Limone

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

Kartoffel . Trüffel

Cappuccino von der Kartoffel mit Wintertrüffel € 9

Lachs . Rote Rüben . Kartoffel . Meerrettich

Mittelstück vom Schottischen Lachs
auf Rote Rüben-Kartoffelpüree und Meerrettichschaum € 34

Schokolade . Cassis

Warmer Schokoladenknödel mit Cassiseis € 12

€ 71



Für unsere vegetarischen und veganen
Feinschmecker

Tomaten . Rucola . Pilze
Tomatencarpaccio mit Rucola und gebratenen Pilzen € 12

Schwarzwurzel . Trüffel
Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe € 9

Maroniravioli . Kastanien . Rosenkohl
Maroniravioli mit Kastanien, Rosenkohl und Trüffelsauce € 21

Gefrorenes . Früchte
Sorbetvariation mit exotischen Früchten € 9

€ 51



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 lauwarmer 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 Frühlingssrollen 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
Gebatene 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.**

