



FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★ ★

Unsere Frühlingsmenüs

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 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.

Aufgrund der aktuellen wirtschaftlichen Entwicklung
verstehen sich alle Preise unter Vorbehalt.



Menü I

Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlagen
Bayrische Festtagssuppe € 8,50

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

Vanille . Himbeere
Bayrisch Crème mit frischen Himbeeren € 13

€ 56

Menü II

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

Spanferkel . Tomate . Bohne . Bärlauch
Kross gebratenes, bayrisches Spanferkel
auf Tomaten-Bohnengemüse und Kartoffel-Bärlauchpüree € 24,50

Marille . Vanille
Geeiste Marillenknödel auf Vanillesauce € 14,50

€ 53



Menü III

Bärlauch . Sahne

Aufgeschäumte Bärlauchsuppe € 8,50

Wiener Legende

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

Marille

Wachauer Marillenpalatschinken € 9,50

€ 47,60

Menü IV

Dreierlei

Vorspeisenvariation € 19

Bayrisches Milchkalb . Spargel . Morchel

Kalbsrückensteak in der Kartoffelkruste
mit weißem Stangenspargel und Morchelrahmsauce € 39

Himbeere . Vanille

Topfen-Himbeerschmarrn mit Vanilleeis € 13

€ 71



Menü V

Bayrische Wildforelle . Salat . Spargel
Lauwarmes Filet von der bayrischen Forelle
auf Frühlingskräutersalat mit mariniertem Spargel € 16

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

Valrhona Schokolade . Garten-Erdbeere
Mousse von der weißen Valrhona Schokolade
auf marinierten Erdbeeren € 13,50

€ 56

Menü VI

(vegetarisch-laktosefrei-vegan)

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

Zuckererbse . Gemüse
Schaumsuppe von Zuckererbsen € 8,50

Sommergemüse . Raviolo . Morcheln
Zartes Sommergemüse im offenen Raviolo
mit frischen Morcheln in Kräuterrahm € 24,50

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

€ 58





FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★★ ★★

Menü VII

Salat . Scampi . Kräuter

Bunte Blattsalate mit gebratenen Scampi
und frischen Kräutern € 19

Innviertler Weideochse . Portwein . Kartoffel . Geschmortes Gemüse

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

Holunderblüte . Himbeere . Löffelbisquit

Holunderblütentiramisu
mit frischen Himbeeren € 12,50

€ 67,50

Menü VIII

Grüner und Weisser Spargel

Zweierlei Spargelsuppe € 9

Kohlrabi . Schottischer Lachs . Morchel

Schottischer Lachs auf Kohlrabi-Erbsengemüse
mit frischen Morcheln € 16

Flugentenbrust . Erbsen . Frischer Pfeffer . Rhabarber

Gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Zuckererbsenravioli und Pfefferrhabarber € 32

Süßes Potpourri

Dessertvariation € 14

€ 71





FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★ ★

Menü IX

Thunfisch . Seegras . Scampi
Carpaccio vom Thunfisch
mit Seegrassalat und gebratenen Scampi € 19,50

Kabeljau . Bärlauch . Risotto
Kabeljaurückenfilet auf Bärlauchrisotto € 16,50

Milchkalb . Frühlingsgemüse . Gnocchetti
Rosa gebratener Kalbstafelspitz
auf Frühlingsgemüse und hausgemachten Gnocchetti € 32,50

Crème Brûlée . Pralineneis
Crème Brûlée mit Pralineneis € 12,50

€ 81

Menü X

Wildkräuter . Bayrisches Kaninchen
Frühlingskräutersüppchen mit Kaninchenstrudel € 8,50

Bachsaibling . Spargel . Kerbel
Surprime vom bayrischen Bachsaibling
auf einem Spargel-Kerbelragout € 16

Maibock . Kartoffel . Sellerie . Herzkirsche
Nüsschen vom bayrischen Maibock
auf Kartoffel-Selleriepüree und Balsamicokirschen € 36

Schokolade . Ananas . Chili
Schokoladenmousse-Törtchen
auf Ananas-Chili-Tatar € 13

€ 73,50



Menü XI

Jakobsmuschel . Avocado . Tomate
Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado-Tomatensalat € 21

Dill . Senf . Lachs
Dill-Senfsuppe mit hausgebeiztem Lachs € 9

Zitrone . Himbeer
Sorbet von der Amalfizitrone mit Himbeergeist € 4

Bayrisches Weideochsenfilet . Schalotte . Senf . Bohne
Rinderfilet mit Schalotten-Senfkruste,
Keniabohnen und Thymiankartoffeln € 36

Waldmeister . Erdbeere . Holunderblüte
Waldmeisterparfait im Erdbeer-Holunderblütensüppchen € 10

€ 80

Menü XII

Rind . Kräuter . Limone
Carpaccio und Tatar vom niederbayrischen Weideochsen
mit frischen Kräutern und Limonenöl € 16

Paprika . Ingwer
Schaumsuppe von gelber Paprika mit Ingwer € 9

Lachs . Pak Choi . Curry . Pinie - Reis
Mittelstück vom schottischen Lachs auf
gebratenem Pak Choi und Curryschaum mit Basmati-Pinienreis € 32

Erdbeere . Schokolade . Pistazie
Erdbeerknödel auf Schokoladensauce und Pistazieneis € 13

€ 70



Fingerfood

Thunfisch-Tatar mit Zuckerschoten auf dem Löffel serviert	€ 3,00
Tatar vom Innviertler Weideochsen im Blätterteig	€ 3,50
Wiener Backendl 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 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
Tramazzini 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.**

