



FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★★ ★★

Unsere Sommermenüs

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 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.

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



Menü I

Tafelspitzbouillon mit Ihren Einlagen
Bayrische Festtagssuppe € 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

Sommersalat . Kernöl . Essig . Speck
Sommerliche Blattsalate mit Kürbiskernöl,
Apfelbalsamessig, Speckkrusteln und Croûtons € 14

Spanferkel . Tomate . Bohne . Kartoffel
Kross gebratenes bayrisches Spanferkel
auf Tomaten-Bohngemüse und Kartoffelstrudel € 24,50

Vanille . Himbeere
Bayrisch Creme mit frischen Himbeeren € 13,50

€ 52



Menü III

Kartoffel . Pfifferlinge

Kartoffelsuppe mit sautierten Pfifferlingen € 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 . Spargel . Trüffel

Kalbsrückensteak in der Kartoffelkruste
mit grünem Stangenspargel und Trüffelrahmsauce € 39

Himbeere . Vanille

Topfen-Himbeerschmarrn mit Vanilleeis € 13

€ 71



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 € 26,50

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

€ 56

Menü VI

(vegetarisch – laktosefrei - glutenfrei)

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

Zuckererbse . Gemüse
Schaumsuppe von Zuckererbsen € 8,50

Gnocchi . Sommergemüse . Kerbel
Süßkartoffelgnocchi mit Sommergemüse und Kerbelschaum € 19

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

€ 52,50



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 € 36

Schokolade . Marille

Sacherparfait auf feinem Marillenragout € 12

€ 67,50

Menü VIII

Tomate . Paprika

Geeistes Tomaten-Paprikasüppchen € 8

Steinbeisser . Fenchel

Steinbeisserfilet auf mediterranem Fenchelgemüse € 18

Flugentenbrust . Kartoffel . Sellerie . Waldbeere . Haselnuss

Gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Kartoffel-Selleriepüree in Portwein glasierten Waldbeeren
und piemontesischen Haselnüssen € 34

Süßes Potpourri

Kleine Dessertvariation € 14

€ 74



Menü IX

Mozzarella . Thunfisch . Avocado

Caprese von Avocado und Büffelmozzarella
mit Tatar vom Yellowfin Tuna € 19,50

Saibling . Trüffel . Petersilie

Filet vom Seesaibling auf getrüffeltem Petersilienschaum € 18

Perlhuhn . Pfifferling . Reis

Gebratenes Perlhuhn Suprême auf Pfifferlingsrisotto € 29

Sahne . Vanille . Valrhona Schokolade

Crème Brûlée mit Pralineneis € 12

€ 78,50

Menü X

Curry . Zitronengras . Jakobsmuschel

Curry-Zitronengrassuppe mit gebratener Jakobsmuschel € 14

Zander . Tomate . Basilikum

Gebratene Zanderschnitte auf Tomaten-Basilikumrisotto € 16

Maibock . Kartoffel . Herzkirsche

Rosa gebratenes Rehnüsschen
auf hausgemachten Schupfnudeln und Balsamicokirschen € 34

Holunder . Bisquit . Himbeere

Holunderblütentiramisu mit frischen Himbeeren € 12

€ 76





FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★ ★

Menü XI

Jakobsmuschel . Avocado . Tomate

Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado-Tomatensalat € 21

Charentais-Melone . Garnele

Geeistes Süppchen von der Charentais-Melone
mit Garnelen € 12

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

€ 85

Menü XII

Rind . Kräuter . Limone

Carpaccio und Tatar vom niederbayrischen Weideochsen
mit frischen Kräutern und Limonenöl € 18

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
€ 32

Erdbeere . Schokolade . Pistazie

Erdbeerknödel auf Schokoladensauce und Pistazieneis € 13

€ 72



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
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
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.**

