



**FREISINGER HOF**

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★ ★

# Unsere Wintermenüs

*2019*



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!**

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

Tafelspitzboullion mit dreierlei Einlagen

Bayrische Festtagssuppe € 7,50

Ente . Kartoffel . Blaukraut . Apfel

Ofenfrische Bauernente

mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel € 27,50

Vanille . Himbeere

Bayrisch Crème mit frischen Himbeeren € 9

€ 44

## Menü II

Feldsalat . Kernöl . Essig . Speck

Feldsalat mit Kürbiskernöl,

Apfelbalsamessig, Speckkrusteln und Croûtons € 10

Spanferkel . Tomate . Bohne . Kartoffel

Kross gebratener Spanferkelrücken

auf Tomaten-Bohngemüse und Rosmarinpolenta € 19

Marille . Vanille

Geeiste Marillenknödel auf Vanillesauce € 10

€ 39



## Menü III

### Bärlauch . Sahne

Schaumsuppe von der gelben Bete  
mit schottischem Räucherlachs € 7

### Wiener Legende

Wiener Tafelspitz  
mit Röstkartoffeln, Gemüse „Wiener Art“,  
Apfelkren und Schnittlauchsauce € 25,50

### Marille

Wachauer Marillenpalatschinken € 8

€ 40,50

## Menü IV

### Dreierlei

Vorspeisenvariation € 14

### Bayrisches Milchkalb . Spargel . Morchel

Kalbsrückensteak in der Kartoffelkruste  
mit grünem Spargel und Morchelrahmsauce € 28

### Himbeere . Vanille

Topfen-Himbeerschmarrn mit Vanilleeis € 10

€ 52



## Menü V

Bayrische Wildforelle . Salat . bunte Beete  
Lauwarmes Filet von der bayrischen Forelle  
auf winterlichem Kräutersalat und bunten Beeten € 14

Kräuter . Pilze . Topfen . Jungschweinefilet  
Schweinefilet in der Kräuterkruste  
auf Pilzsauce und hausgemachten Topfenspätzle € 22

Valrhona Schokolade . Garten-Erdbeere  
Mousse von der weißen Valrhona Schokolade  
auf marinierten Erdbeeren € 10

€ 46

## Menü VI

(vegetarisch-laktosefrei-glutenfrei)

Trüffel . Kohlrabi . Granatapfel  
Getrüffeltes Kohlrabiacarpaccio  
mit Granatäpfeln € 14

Zuckererbse . Gemüse  
Schaumsuppe von Zuckererbsen  
mit knusprigem Gemüsechip € 7

Curry . Frühlingsgemüse . Pinienkerne  
Leichtes Curry vom Frühlingsgemüse  
mit Pinien-Basmatireis € 17

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

€ 47



## Menü VII

Salat . Scampi . Kräuter

Bunte Blattsalate mit gebratenen Scampi  
und frischen Kräutern € 17,50

Innviertler Weideochse . Portwein . Kartoffel . Geschmortes Gemüse

Lende vom Innviertler Weideochsen  
auf Portweinsauce, Kartoffelgratin und Schmorgemüse € 28

Holunderblüte . Himbeere . Löffelbiscuit

Holunderblütentiramisu  
mit frischen Himbeeren € 9

€ 54,50

## Menü VIII

Curry . Zitronengras . Crevetten

Curry-Zitronengrassuppe mit Crevetten € 8

Kohlrabi . Schottischer Lachs . Morchel

Kohlrabi-Lachslasagne mit frischen Morcheln € 14

Flugentenbrust . Erbsen . Frischer Pfeffer . Rhabarber

Gebratene Barbarie-Entenbrust  
auf Sellerieravioli und Orangenpfeffer € 26

Süßes Potpourri

Kleine Dessertvariation € 13

€ 61



## Menü IX

Thunfisch . Seegras . Scampi  
Carpaccio vom Thunfisch  
mit Seegrassalat und gebratenen Scampi € 15

Steinbeisser . Fenchel . Mediterrane Aromaten  
Steinbeisserfilet auf mediterranem Fenchelgemüse € 14

Milchkalb . Frühlingsgemüse . Gnocchetti  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
auf Frühlingsgemüse und hausgemachten Gnocchetti € 24

Zitronengras . Kent-Mango . Maracuja  
Zitronengras-Crème Brûlée  
mit Mango-Passionsfruchteis € 9

€ 62

## Menü X

Wildkräuter . Bayrisches Kaninchen  
Frühlingskräutersüppchen mit Kaninchensaté € 7

Bachsaibling . Spargel . Kerbel  
Surpreme vom bayrischen Bachsaibling  
auf Safranrisotto € 14

Perlhuhn . Sellerie . Calvados . Apfel  
Perlhuhnbrüstchen  
auf Kartoffel-Selleriepüree und Calvadosäpfeln € 26

Schokolade . Ananas . Chili  
Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel  
auf Ananas-Chili-Tatar € 10

€ 57,00



## Menü XI

Jakobsmuschel . Avocado . Tomate

Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado-Tomatensalat € 16

Fisch . Oliven

Mittelmeerfische im Bouillabaisse-Sud mit Olivencrostini € 9

Zitrone . Himbeer

Sorbet von der Amalfizitrone mit Himbeergeist € 4

Bayrisches Weideochsenfilet . Schalotte . Senf . Bohne

Rinderfilet mit Schalotten-Senfkruste,  
Keniabohnen und Thymiankartoffeln € 32

Mango . Basilikum . Schokolade

Mango-Basilikumstrudel mit Schokoladeneis € 10

€ 71

## Menü XII

Rind . Kräuter . Limone

Carpaccio und Tatar vom niederbayrischen Weideochsen  
mit frischen Kräutern und Limonenöl € 14

Paprika . Ingwer

Schaumsuppe von gelber Paprika mit Ingwer € 7

Lachs . rote Beete . Meerrettich

Mittelstück vom Ikarimi Lachs  
auf rote Beete-Gnocchi und Meerrettichschaum € 25

Mohn . weiße Schokolade . Cranberry

Mohnknödel auf weißer Schokoladensauce und Cranberryeis € 10

€ 56

