



FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★ ★

Unsere Sommermenüs

2026

Wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für Ihre
Feste/Veranstaltungen
von 15 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.

Die angegebenen Preise verstehen sich unter Vorbehalt.





FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★★★

Menü I

Tafelspitzbouillon mit Ihren Einlagen
Bayrische Festtagssuppe € 9,50

Ente . Kartoffel . Blaukraut . Apfel
Ofenfrische Bauernente
mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel € 39,50

Marille . Vanille
Eismarillenknödel auf Vanillesauce € 16,50

€ 65,50

Menü II

Sommersalat . Kernöl . Essig . Speck
Sommerliche Blattsalate mit Kürbiskernöl,
Apfelbalsamessig, Speckkrusteln und Croûtons € 16

Spanferkel . Tomate . Bohne . Kartoffel
Kross gebratenes bayrisches Spanferkel
auf Tomaten-Bohngemüse und Kartoffelstrudel € 27

Vanille . Himbeere
Bayrisch Creme mit frischen Himbeeren € 15,50

€ 58,50



Menü III

Kartoffel . Pfifferlinge

Kartoffelsuppe mit sautierten Pfifferlingen € 10
(Saisonal)

Wiener Legende

Wiener Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Gemüse „Wiener Art“,
Apfelkren und Schnittlauchsauce € 36,50

Marille

Wachauer Marillenpalatschinken € 10,50

€ 57

Menü IV

Lachs . Dill . Gurke

Variation vom schottischen Lachs mit Garnelen,
Dillgurken und Reiberdatschi € 21

Bayrisches Milchkalb . Spargel . Trüffel

Kalbsrückensteak in der Kartoffelkruste
mit grünem Stangenspargel und Trüffelrahmsauce € 44

Kaiserschmarrn . Zwetschge . Apfelmus

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus € 14

€ 79



Menü V

Ziegenkäse . Weinbergpfirsich . Salat

Karamellierter Ziegenkäse mit lauwarmen Weinbergpfirsichen
und sommerlichen Blattsalaten € 18

Kräuter . Pilze . Topfen . Jungschweinefilet

Filet vom bayrischen Jungschwein in der Kräuterkruste
auf Waldpilzen und hausgemachten Topfenspätzle € 27

Valrhona Schokolade . Erdbeere

Mousse von der weißen Valrhona Schokolade
auf marinierten Erdbeeren € 15,50

€ 60,50

Menü VI

(vegetarisch – laktosefrei - glutenfrei)

Spargel . Limette . Minze . Holunder

Spargelsalat Hugo mit frischen Limetten,
frischer Minze und Holunderblütenmarinade € 18

Steinpilze . Blätterteig

Steinpilzsuppe mit Blätterteigstangerl € 10,50
(saisonal)

Gnocchi . Sommergemüse . Kerbel

Süßkartoffelgnocchi mit Sommergemüse und Korbelschaum € 26

Sorbet . frische Früchte

Variation von hausgemachten Sorbets
mit frischen Früchten € 10

€ 54,50



Menü VII

Salat . Scampi . Kräuter

Bunte Blattsalate mit gebratenen Scampi
und frischen Kräutern € 21,50

Innviertler Weideochse . Portwein . Kartoffel . Geschmortes Gemüse

Lende vom Innviertler Weideochsen
auf Portweinsauce, Kartoffelgratin und Schmorgemüse € 40

Schokolade . Marille

Sacherparfait auf feinem Marillenragout € 15

€ 76,50

Menü VIII

Tomate . Paprika

Geeistes Tomaten-Paprikasüppchen € 9
(Kalt oder awrm serviert)

Steinbeisser . Fenchel

Steinbeisserfilet auf mediterranem Fenchelgemüse € 20

Flugentenbrust . Kartoffel . Sellerie . Waldbeere . Haselnuss

Gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Kartoffel-Selleriepüree in Portwein glasierten Waldbeeren
und piemontesischen Haselnüssen € 38

Süßes Potpourri

Kleine Dessertvariation € 16

€ 83





FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★★★

Menü IX

Mozzarella . Thunfisch . Avocado

Caprese von Avocado und Büffelmozzarella
mit Tatar vom Yellowfin Tuna € 22

Saibling . Trüffel . Petersilie

Filet vom Seesaibling auf getrüffeltem Petersilienschaum € 20

Perlhuhn . Pfifferling . Reis

Gebratenes Perlhuhn Supreme auf Pfifferlingsrisotto € 32,50

Sahne . Vanille . Valhrona Schokolade

Crème Brûlée mit Pralineneis € 13,50

€ 88

Menü X

Curry . Zitronengras . Jakobsmuschel

Curry-Zitronengrassuppe mit gebratener Jakobsmuschel € 16

Zander . Tomate . Basilikum

Gebratene Zanderschnitte auf Tomaten-Basilikumrisotto € 18

Maibock . Kartoffel . Herzkirsche

Rosa gebratenes Rehnüsschen
auf hausgemachten Schupfnudeln und Balsamicokirschen € 38

Holunder . Bisquit . Himbeere

Holunderblütentiramisu mit frischen Himbeeren € 14

€ 86





FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★ ★

Menü XI

Rind . Kräuter . Limone

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

Charentais-Melone . Garnele

Geeistes Süppchen von der Charentais-Melone
mit Garnelen € 13,50

Grapefruit . Campari

Sorbet von rosa Grapefruit und Campari € 4,50

Bayrisches Weideochsenfilet . Schalotte . Senf . Bohne

Rinderfilet mit Schalotten-Senfkruste,
Keniabohnen und hausgemachten Gnocchi € 40

Erdbeere . Schokolade . Pistazie

Erdbeerknödel auf Schokoladensauce und Pistazieneis € 15

€ 91





FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★ ★

Snacks zum Aperitif

(Wir empfehlen 2 bis 3 Häppchen pro Person. Mindestabnahme je Sorte: 20 Stück)

Die Brez'n-Bar

Ofenfrische Partybrezn

Obazta – Kräuterfrischkäse – Schmalz – knackige Radieserl

€ 9,50 p. P.

Klassisch

St. Daniele Schinken – Trammezini – Melone

€ 3,50

Yellow Fin Thunfisch – Seegras – Mango

€ 4,50

Tartar vom Simmentaler Weideochsen – Malzbrot – Zitronenmayo

€ 4,50

Süßwassergarnele auf Spicy Avocado

€ 4,50

Bayrisch

Bayrische Laugenkastanie – Obazta – Radieserl

€ 3,50

Geräucherte Forelle – grüner Apfel – Kren

€ 4,50

Kälberne Fleischpflanzerl – Gurke – süßer Senf

€ 4,50

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Gurkensalat

€ 4,50

Vegetarisch & Vegan

Büffelmozzarella – Datteltomate – Basilikum

€ 3,50

Ziegenfrischkäse – Essigzwetschge – Malzbrot

€ 3,50

Mediterranes Grillgemüse – Humus – Rucola

€ 3,50

Roter Rübentartar – Meerrettich – Apfel

€ 3,50





FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★

Mitternachtssnacks

(ab 30 Personen – Preise pro Person)

Currywurst von Magnus Bauch – Wiener Salzstangerl
€ 10,50

Gulaschsuppe vom Innviertler Weideochsen – Bauernbrot
€ 9,50

2 Stück Münchner Mini Weißwurst – Party-Breze – süßer Senf
€ 9,50

Mini-Leberkässemeln
€ 4,00

Auswahl von heimischen und internationalen Rohmilchkäsen -
Feigensenf – Piemontesische Honignüsse – Trauben – Brotkorb
€ 12,50

Bayrisches Brozeitbrettli – Radi – knackige Radieserl – Brezn – Bauernbrot
€ 15,50





FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★ ★

Freie Trauung

Aufbau – Abbau – Stuhlhusen

Bis zu 30 Personen

€ 350,00

Ab 30 Personen

€ 450,00

Sonderposten

Cocktailbar

€ 250,00

Kaffee und Kuchen Umbau im Restaurant

€ 350,00

