FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★★★★

Unsere Herbstmenüs

2026



FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

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 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.

Aufgrund der aktuellen wirtschaftlichen Entwicklung verstehen sich alle Preise 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

Feldsalat . Kernöl . Essig . Speck
Gartenfrischer Feldsalat mit Kürbiskernöl,
Apfelbalsamessig, Speckkrusteln und Croûtons € 16

Spanferkel . Wirsing . Kartoffel
Kross gebratene Spanferkelkeule
auf jungem Speckwirsing, Dunkelbiersauce und Kartoffelstrudel € 27

Vanille . Himbeere
Bayrisch Creme auf Himbeersauce € 15,50

€ 58,50



FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

Menü III

Kürbis . Kernöl
Steirische Kürbissuppe mit Kernöl € 10

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

Marille
Wachauer Marillenpalatschinken € 10,50

€ 57

Menü IV

Allerlei
Vorspeisenvariation € 21

Bayrisches Milchkalb . Blattspinat . Morchel
Kalbsrückensteak in der Kartoffelkruste
auf jungem Blattspinat und Morchelrahmsauce€ 44

Kaiserschmarrn . Zwetschke . Apfelmus
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus € 14

€ 79



FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

Menü V

Räucherlachs . Bunte Beete . Meerrettich
Räucherlachstörtchen
auf Salat von bunten Beeten und Meerrettichschaum € 18

Kräuter . Pilze . Topfen . Jungschweinefilet
Schweinefilet in der Kräuterkruste
auf Waldpilzen in Rahmsauce und hausgemachten Topfenspätzle € 27

Schokolade . Beeren
Das Sacherparfait
auf marinierten Beeren € 15,50

€ 60,50

Menü VI

Gansllеber . Brioche
Créme Brûlèe von der ungestopften Gänseleber
mit hausgemachtem Brioche € 18

Tauernlamm . Artischocke . Thymian . Kartoffel
Rosa gebratener Milchlammrücken
auf Artischockengröstl und Thymiankartoffeln € 38

Topfen . Zwetschke . Vanille
Wiener Topfenknödel
mit Zwetschkenröster und Vanilleeis € 13

€ 69



FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

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 feinem Schmorgemüse € 40

Schokolade . Mandel . Himbeere
Mousse von der Valrhona Schokolade
mit Mandel-Salz-Karamell und Himbeersorbet € 13

€ 74,50

Menü VIII

Maroni . Sherry
Aufgeschäumte Maronisuppe mit Sherry € 10

Zander . Rote Rüben . Kartoffel . Meerrettich
Gebratene Zanderschnitte auf Rote Rüben-Kartoffelpüree
und Meerrettichsauce € 20

Flugentenbrust . Traube . Reis . Waldbeere . Haselnuss
Gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Traubenrisotto, Waldbeeren und piemontesischen Haselnüssen € 38

Süsses Potpourri
Kleine Dessertvariation € 16

€ 84



FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

Menü IX

Thunfisch . Mango . Seegras
Tatar von Thunfisch mit Mango und Seegrassalat € 18

Saibling . Spinat
Filet vom Saibling auf getrüffeltem Cremespinat € 20

Fasan . Speck . Kraut . Trauben . Kartoffeln
Fasanenbrüstchen im Speckmantel auf Veltlinerkraut,
glacierten Trauben und Kartoffelpüree € 36

Sahne . Vanille . Praline
Crème Brûlée mit Pralineneis € 13,50

€ 87,50

Menü X

Steinpilz . Speck . Blätterteig
Steinpilzsuppe mit Speckstangerl € 16
(Steinpilze saisonal)
Lachs . Kürbis . Dill
Mittelstück vom Schottischen Lachs
auf feinem Kürbispüree und Dill-Senfsauce € 18

Hirsch . Schokolade . Süßkartoffel . Schwarzwurzel
Rosa gebratenes Hirschkalb auf Schokoladenjus,
Schwarzwurzel-Rosenkohlgemüse und Süßkartoffelgnocchi € 38

Graumohn.Cranberry
Mousse vom Waldviertler Graumohn
mit Cranberrysorbet € 13,50

€ 85,50



FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

Menü XI

Jakobsmuschel . Avocado . Mango
Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado-Mangosalat € 24

Limone . Ingwer . Gin
Limonen-Ingwersorbet mit Monkey 47 Gin € 13

Weideochse . Trüffel . Kartoffel . Sellerie
Im Ganzen gebratenes Filet vom Innviertler Weideochsen
auf Ragout von geschmorten Ochsenbäckchen
und getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree € 40

Eierlikör. Orange
Eierlikörparfait auf Gewürzorangen € 13,50

€ 90,50

Menü XII

Rind . Kräuter . Trüffel
Carpaccio und Tatar vom niederbayrischen Weideochsen
mit frischen Kräutern und frischer Trüffelvinaigrette € 18

Gans . Steinpilze
Essenz von der Weidegans mit Steinpilzravioli € 10

Loup de Mer . Scampi . Basilikum
Filet vom Loup de Mer und Scampi
auf mediterranem Grillgemüse und Basilikumsauce € 38

Schokolade . Cassis
Warmer Schokoladenknödel mit Cassiseis € 15

€ 81



FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

Menü Vegetarisch & Vegan

Gelbe Beete . Dinkel

Schaumsuppe von der Gelben Beete mit Dinkelchips € 9,50

Kürbis . Spinat . Tomaten

Kürbisgnocchi
mit Babyspinat und Datteltomaten € 26

Mango. Sorbet

Marinierte Kent-Mango
mit hausgemachten Sorbet € 12,50

€ 48



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



FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

€ 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-Leberkässemmeln
€ 4,00

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

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



FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

Freie Trauung

Aufbau – Abbau – Stuhlhussen

Bis zu 30 Personen
€ 350,00

Ab 30 Personen
€ 450,00

Sonderposten

Cocktailbar
€ 250,00

Kaffee und Kuchen Umbau im Restaurant
€ 350,00

