FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★★★★

Unsere Weihnachtsmenüs

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.



FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

Wir bieten ein spezielles Weihnachtspaket für Ihre Veranstaltung in unserem Hause an.

„Weihnachtscocktail“
(Aperol, Orangensaft, Granatapfelsaft und Grüner Veltliner Sekt)

******

Weihnachtliche Dekoration
und hauseigene Menükarten auf den Tischen

******

Nach dem Essen werden
selbstgebackene Plätzchen gereicht

pro Person € 12



FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

Menü I

Tafelspitzbouillon mit Ihren Einlagen
Bayrische Festtagssuppe € 9,50

Ente & Gans . Kartoffel . Blaukraut . Apfel
Ofenfrische Bauernente € 39,50
oder
Ofenfrische Weihnachtsgans
mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel € 42

Marille . Vanille
Geeiste Marillenknödel auf Vanillesauce € 16,50

Ente € 65,50 Gans €68

Menü II

Gartengrün . Kernöl . Essig . Speck
Winterliche Blattsalate mit Kürbiskernöl,
Apfelbalsamessig, Speckkrusteln und Croûtons € 16

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

Marille
Wachauer Marillenpalatschinken € 10,50

€ 53,50

FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

Menü III

Kürbis . Kernöl
Steirische Kürbissuppe mit Kernöl € 10
(saisonal)
Wiener Legende
Wiener Tafelspitz
mit Röstkartoffeln, Gemüse „Wiener Art“,
Apfelkren und Schnittlauchsauce € 36,50

Schokolade . Orange . Himbeere
Warmer Schokoladenkuchen
mit Orangenschaum und Himbeersorbet € 12

€ 58,50

Menü IV

Gans . Cranberry
Crème Brûlée von der Gansleber mit Cranberrys
und frischem Brioche € 21

Bayrisches Milchkalb . Spargel . Morchel
Rosa gebratenes Milchkalb auf Morchelrahmsauce,
grünem Spargel und hausgemachten Gnocchi € 40

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

€ 75

FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

Menü V

Maroni . Sherry
Aufgeschäumte Maronisuppe mit Sherry € 10

Kräuter . Pilze . Topfen . Jungschweinefilet
Schweinefilet im Speckmantel
auf Waldpilzen und hausgemachten Topfenspätzle € 27

Valrhona Schokolade . Baumkuchen . Orange
Pralinenmousse auf Gewürzorangen € 15,50

€ 52,50

Menü VI

Lachs . Senf . Kren
Zweierlei vom hausgebeizten Schottischen Lachs € 24

Reh . Kartoffel . Sellerie . Zwetschken
Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Kartoffel-Selleriepüree
und Balsamicozwetschken € 40

Maroni . Granatapfel . Vanille
Maronisouffle auf Granatapfelsauce mit Vanilleeis € 12

€ 76

FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

Menü VII

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

Innviertler Weideochse . Portwein . Gratin
Rosa Lende vom Innviertler Weideochsen
auf Portweinsauce, Kartoffelgratin und geschmortes Gemüse € 40

Eierlikör . Schokolade . Himbeeren
Eierlikör-Schokoladenparfait auf Himbeersauce € 15

€ 76,50

Menü VIII

Thunfisch . Seegras . Scampi
Thunfischtatar auf Seegrassalat
mit gebratenem Scampi € 21

Zander . Bunte Beete . Meerrettich
Gebratenes Zanderfilet mit bunten Beeten
und Meerrettichsauce € 18

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

Sahne . Vanille . Birne . Aromaten
Spekulatius Crème Brûlée mit Birnensorbet € 13,50

€ 90,50

FREISINGER HOF
HOTEL RESTAURANT ★★★★

Menü IX

Rind . Kräuter . Limone
Carpaccio und Tatar vom niederbayrischen Weideochsen
mit frischen Kräutern und Limonenöl € 18

Kartoffel . Trüffel
Cappuccino von der Kartoffel mit Wintertrüffel € 10

Lachs . Rote Rüben . Kartoffel . Meerrettich
Mittelstück vom Schottischen Lachs
auf Rote Rüben-Kartoffelpüree und Meerrettichschaum € 38

Schokolade . Cassis
Warmer Schokoladenknödel mit Cassiseis € 13,50

€ 79,50

Für unsere vegetarischen und veganen Feinschmecker

Tomaten . Rucola . Pilze
Tomatencarpaccio mit Rucola und gebratenen Pilzen € 13

Schwarzwurzel . Trüffel
Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe € 10

Maroniravioli . Kastanien . Rosenkohl
Maroniravioli mit Kastanien, Rosenkohl und frischem Wintertrüffel € 29

Gefrorenes . Früchte
Sorbetvariation mit exotischen Früchten € 10

€ 62



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-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

