

Freisinger Hof – das feine, altbayerische München



Früher gab es sie zahlreich: feine, gemütliche Gasthäuser in berühmten Münchner Villenvierteln von Grünwald bis Bogenhausen, in denen sich die gehobene Gesellschaft, die Schickeria und die Promis die Klinken reichten.

Autorin Sabine Ruhland
Fotos © foodhunter

Inzwischen sind sie rar, die kulinarischen bayerischen Juwelen.

Am Rande von Bogenhausen, einen Schritt weit schon in Oberföhring, ist noch eine dieser Institutionen zu finden: der Freisinger Hof.

Es ist Mittagszeit und die überdachte Terrasse ist wie der von Bäumen beschattete Gastgarten prall gefüllt. Die feine Bogenhauser Gesellschaft trifft sich zum Familien- oder Geschäftsessen. Zartes Gläserklirren, elegante Seidenblusen, Maßanzug und Prada-Tasche.

Dass es dennoch keinesfalls steif wirkt, dafür sorgt der Service. Robin und Katja flitzen mit umher und versorgen die Gäste – auch mit einer charmanten Plauderei. Wohlgefühl stellt sich ein.

Wir bestellen einen Klassiker – die Tafelspitz-Bouillon. Die Suppe ist kräftig, fettarm, sie könnte besser nicht sein. Die Grießnocker ist leider zu hart.



Mehr geht kaum – die perfekte Bouillon

Zum Hauptgericht ein Backhendl – ansprechend offeriert im Korb, zwei Schenkel, zwei Brüste. Dazu ein guter, wenn auch zähhaft gewürzter Kartoffel-Gurkensalat.

Leider erweisen sich Schenkel und Brust farblich und geschmacklich als völlig unterschiedlich. Wir wissen, dass der Chefkoch Österreicher ist und hätten die Ursache gerne erfragt, aber der Koch weilt nicht im Haus.



Hahn im Korb – das Backhendl

Die Portionen großzügig. Das Preis-Leistungsverhältnis moderat. Der Service liebenswert. Da verzeiht man kleine Mankos.

Auch das zweite Hauptgericht – verschiedene Stücke vom Tafelspitz – regen den Gaumen zu einer Achterbahnfahrt an: ist die Zunge zu weich, ist das Scherzl zu hart. Der eigentliche Tafelspitz hingegen perfekt in der Konsistenz.

Die dazu gereichte Meerrettich-Sauce ist definitiv zu schwach – erst beim Abräumen erfahren wir, dass frischer Meerrettich auf Wunsch gerne dazu gereicht wird. Hätten wir das mal vorher gewusst.

Zum guten Abschluss ebenfalls zwei Klassiker: Vanille-Eis mit Kürbiskernöl – ein schnelles Dessert, das auch foodhunter gerne privat seinen Gästen serviert – und ein Dreierlei an Sorbet – wunderbar.

Wie gesagt, einige kulinarische Details hätten an diesem Tag durchaus die Option zu mehr gehabt – im Ganzen allerdings ist der Freisinger Hof immer eine Adresse, mit der man nichts falsch machen kann.



Tafelspitz Potpourri





Zum Tafelspitz ein Vielerlei: eine zaghafte Meerrettich- Sauce und zu matschige Bratkartoffeln



Nichts falsch zu machen: Vanille-Eis mit Kürbiskernöl



Erfrischend: die Sorbet Trilogie



Ein traumhafter Gastgarten



Service-Dream-Team: Robin und Katja



Große Weinauswahl



Stüberl mit Blick zur Terrasse und zum Garten



Altbayerischer Stil vom Feinsten

**Freisinger Hof
Restaurant
Montag bis Sonntag 11-24 Uhr
Mittagstisch: 11.30 – 14.30 Uhr / Abendtisch: 17.30 – 21.30 Uhr
Oberföhringer Str. 189-191
81925 München**