Abendkarte

Liebe Gäste!

Diesen Winter unterstützt der Freisinger Hof zusammen mit **Hilf Mahl!** wohnungslose Menschen in München, indem Ihrer Rechnung der Betrag von 1€ als Spende hinzugefügt wird. Wenn Sie damit nicht einverstanden sind oder den Betrag erhöhen wollen, kein Problem, sagen Sie uns bitte Bescheid.

HILF MAHL

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit hausgemachten Apfel-Birnenmost	€ 9,50
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei van Nahmen	€ 6,80
Alkoholfrei: 2023 Zeromino Grüner Veltliner Bayer/Mittelburgenland 0,1l	€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß	2025 Sauvignon Blanc Weingut Polz / Südsteiermark	0,1l 0,2l	€ 7,00 € 14,00
Rot	2023 Cuvee „Lust & Leben“ (ZW / BF / SL) (Bio/Vegan) Weingut Paul Achs / Burgenland	0,1l 0,2l	€ 7,00 € 14,00
	2018 Blaufränkisch "Selection" aus der Magnum Weingut Schindler / Neusiedlersee	0,1l 0,2l	€ 7,00 € 14,00

Thunfischtatar auf Seegrassalat
und marinierter Kent-Mango
mit gebratenen Jacobsmuscheln
Tuna tartare on a seaweed salad
and marinated Kent mango
with pan-seared scallops
€ 30,00

Ragout vom geschmorten Ochsenbäckchen
mit hausgemachten Nudeln
Braised Ox Cheek Ragout
with Homemade Pasta
€ 32,00

Gebratenes Ikarimi Lachsfilet
auf getrüffeltem Kartoffellauchragout
Pan-Seared Ikarimi Salmon Fillet
Served on a Truffled Potato and Leek Ragout
€ 40,00

1/4 Ofenfrisches Martini Gans'l
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut
1/4 Oven-Fresh Martini Goose with Potato Dumplings
and Apple-Flavored Red Cabbage
€ 43,50

Rosa Lende vom Salzwiesenlamm
mit Kräuterkruste, Ratatouille-Gemüse
mit Kartoffelgratin und Portweinjus
Rosa Lende, a salt marsh lamb
with a herb crust, ratatouille vegetables
served with potato gratin and port wine gravy
€ 42,00

Hirschrücken mit Waldbeeren
auf Schwarzwurzel-Rosenkohlgemüse,
Selleriepüree und Cassisjus
Venison Loin with Wild Berries
served on a bed of black salsify and Brussels sprouts,
with celery purée and cassis jus
€ 45,00

Liebe Gäste,
gerne packen wir Ihre übrigen Speisen gegen einen Unkostenbeitrag von 1€ ein.