

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.



Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Mango	€ 8,20
Alkoholfrei: Granatapfelschorle	€ 5,80
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei von Nahmen	€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß	2024 Chardonnay	0,1l	€ 6,50
	Weingut Klein / Burgenland	0,2l	€ 13,00
Rot	2022 St. Laurent "Ausstich"	0,1l	€ 6,50
	Weingut Stift Kloster Neuburg	0,2l	€ 12,00
Rose	2023 Merlot Rosé	0,1l	€ 6,00
	Weingut Strommer / Burgenland	0,2l	€ 11,50



Carpaccio und Tatar
vom Innviertler Weideochsen
mit Zitronenmayonnaise und Wachtelei
Carpaccio and tartare of Innviertler pasture ox
with lemon mayonnaise and quail egg

€ 21,50

Creme-Brûlée von der ungestopften Gansleber,
Safranbirne und Brioche

€ 20,00

Creme brûlée of unstuffed goose liver, saffron pear and brioche

dazu empfehlen wir:

2024 Blaufränkisch Strohwein	5 cl	€ 8,50
Weingut Juris / Burgenland		



Rosa gebratene Flugentenbrust
auf Schwarzwurzel Rosenkohl Gemüse
und Selleriepuree
Pink roasted flying duck breast
on black salsify Brussels sprouts vegetables
and celery puree

€ 39,00

Ofen Frisches Gansl mit Kartoffelknödel,
Blaukraut und Bratapfel

€ 42,00

Oven fresh goose with potato dumplings,
red cabbage and baked apple

Rosa gebratene Rinderlende
auf Blattspinat und Süßkartoffelpüree

€ 42,00

Pink roasted beef tenderloin
on leaf spinach and sweet potato puree



Eierlikörparfait und Schokotarte
auf Rotweinzwetschgen
Eggnog parfait and chocolate tart
on red wine plums

€ 13,50

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