

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	€ 21,50
<i>Carpaccio and tartare of Innviertler pasture ox with lemon mayonnaise and quail egg</i>	

Creme-Brûlée von der ungestopften Ganslleber, Safranbirne und Brioche	€ 20,00
<i>Creme brûlée of unstuffed goose liver, saffron pear and brioche</i>	

dazu empfehlen wir:	
2024 Blaufränkisch Strohwein	5 cl
Weingut Juris / Burgenland	€ 8,50



Rosa gebratene Flugentenbrust auf Schwarzwurzel Rosenkohl Gemüse und Selleriepüree	€ 39,00
<i>Pink roasted flying duck breast on black salsify Brussels sprouts vegetables and celery puree</i>	

Ofen Frisches Gansl mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel	€ 42,00
<i>Oven fresh goose with potato dumplings, red cabbage and baked apple</i>	

Rosa gebratene Rinderlende auf Blattspinat und Süßkartoffelpüree	€ 42,00
<i>Pink roasted beef tenderloin on leaf spinach and sweet potato puree</i>	



Eierlikörparfait und Schokotarte auf Rotweinzwetschgen	€ 13,50
<i>Eggnog parfait and chocolate tart on red wine plums</i>	

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