

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 exotischen Früchten und Zitronengras	€ 7,90
Hausgemachte Granatapfelschorle	€ 5,80
Negroni (Campari, Wermouth, Duke Gin)	€ 11,50

Weinempfehlung

Weiß	2020 Pinot Blanc - Spätfüllung	0,1l	€ 6,20
	Weingut Zehetbauer, Leithaberg DAC	0,2l	€ 11,50
Rot	2019 Cuvée Maximus (BF, ME, CS)	0,1l	€ 7,50
	Weingut Iglar, Burgenland	0,2l	€ 14,00



Carpaccio vom Simmentaler Rind
mit Zitronenmayonaise und kleinem Salat € 18,50
*Carpaccio of Simmental beef
with lemon mayonnaise and small salad*

Tatar vom Yellowfin Tuna
auf mariniertem Avocado und Kent-Mango € 21,00
*Yellowfin tuna tartare
with marinated avocado and Kent mango*



Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce,
Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat € 19,50
*Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce,
potato dumplings and coleslaw with bacon*

Innviertler Milchkalbsrahmbraten
mit glasierten Karotten € 27,50
und hausgemachten Topfenspätzle
*Innviertler creamed veal roast
with glazed carrots
and homemade potato spaetzle*

Färsen Rib Eye Steak (250 gr), rosa gebraten,
mit Schmorgemüse und Kartoffelgratin € 42,00
*Rib-eye-steak from heifer (250gr), served medium,
with braised vegetables and potato gratin*



Topfenstrudel in der Tasse
mit Vanillesauce und frischen Früchten € 18,00
*Curd cheese strudel in a cup
with vanilla sauce and fresh fruit*

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