

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 hausgemachtem Apfel-Birnenmost	€ 7,90
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 Igler / Burgenland	0,2l	€ 14,00



Crème Brûlée von der ungestopften Gänseleber
mit Safranbirne und Brioche
*Crème brûlée of unstuffed goose liver
with saffron pear and brioche*

€ 18,50

Dazu empfehlen wir:

2022 Traminer Beerenauslese
Weingut Feiler-Artinger, Rust am See, Burgenland

5 cl € 8,50



Rosa gebratene Rinderlende
auf Topinambur-Pilzgröstl
und Portweinsauce
*Pink roasted beef tenderloin
on Jerusalem artichoke and mushroom roast
and port wine sauce*

€ 39,00

Hirschrückensteak mit Speckrosenkohl,
und Maroni-Kartoffelpüree
*Saddle of venison steak
with bacon and Brussels sprouts,
and chestnut-potato puree*

€ 42,00

Innviertler Milchkalbsrücken rosa gebraten,
mit Morchelrahmsaucesauce, grünem Spargel
und hausgemachten Nudeln
*Pink roasted saddle of Innviertler milk-fed veal
with morel cream sauce, green asparagus
and homemade noodles*

€ 39,50

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