

# 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

Hausgemachte Granatapfelschorle	€ 5,80
Weihnachtscocktail (mit Aperol, Granatapfel, Orangensaft und Aromaten)	€ 7,90
Negroni (Campari, Wermouth, Duke Gin)	€ 11,50

### Bierempfehlung

**Wintermärzen 0,5l €5,70**

### Weinempfehlung

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



Crème Brûlée von der ungestopften Gans`l Leber  
mit Safranbirne und Brioche € 17,50  
*Crème brûlée of unstuffed goose liver  
with saffron pear and brioche*

*Dazu empfehlen wir:*

2022 Traminer Beerenauslese  
Weingut Feiler-Artinger, Rust am See, Burgenland 5 cl € 8,50

Tatar vom Yellowfin Thunfisch  
mit marinierter Avocado und Kent-Mango € 21,50  
*Yellowfin tuna tartare  
with marinated avocado and Kent-Mango*



Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Blattspinat, hausgemachten  
Nudeln und Marchelrahmsauce € 40,50  
*Pink roasted saddle of veal with spinach leaves, homemade noodles and  
morel cream sauce*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
auf Maronirisotto und glasierten Trauben € 36,00  
*Pink roasted Barbarie duck breast  
with chestnut risotto and glazed grapes*

Hirschkalbsrücken rosa gebraten mit Schwarzwurzel-Rosenkohl  
Gemüse und Kartoffel-Sellerie Püree € 43,00  
*Saddle of pink roasted veal with black salsify, Brussels sprouts  
and potato-celery puree*

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