

# 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 Igler, Burgenland	0,2l	€ 14,00



Carpaccio und Tatar vom Simmentaler Rind  
mit Wachtelspiegelei € 21,50  
*Carpaccio and tartare from Simmental beef  
with quail fried egg*



Zweierlei vom Salzwiesenlammrücken  
und Ossobuco mit Blattspinat € 38,50  
und Kartoffel-Rostzwiebelpüree  
*Two types of salt marsh lamb saddle  
and ossobuco with spinach leaves  
and potato puree with fried onions*

Rückenfilet vom Skrei auf Kartoffel - Petersilienragout  
und frischem Wintertrüffel € 39,50  
*Fillet of skrei on potato and parsley ragout  
and fresh winter truffle*

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 € 12,50  
*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.