

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.