

# 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

"Wintercocktail" Frizzante mit Orange, Granatapfel und weihnachtlichen Gewürzen	€ 8,20
Alkoholfrei: Granatapfelschorle	€ 5,80
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei von Nahmen	€ 6,50

## Weinempfehlung

Weiß	2023 Sauvignon Blanc	0,1l	€ 6,50
	Weingut Polz / Südsteiermark	0,2l	€ 13,00
Rot	2022 St. Laurent "Ausstich"	0,1l	€ 6,50
	Weingut Stift Kloster Neuburg	0,2l	€ 12,00



Creme-Brûlée von der ungestopften Gansleber,  
Safranbirne und Brioche

€ 21,50

*Creme brûlée of unstuffed goose liver, saffron pear and brioche*

dazu empfehlen wir:

2024 Blaufränkisch Strohwein	5 cl	€ 8,50
Weingut Juris / Burgenland		

Carpaccio und Tatar vom Innviertler Weideochsen  
mit Zitronenmayonaise und Wachtelspiegelei

€ 21,50

*Carpaccio and tartare of Innviertel pasture-raised beef  
with lemon mayonnaise and fried quail egg*



1/4 ofenfrisches Gans`l mit Kartoffelknödel,  
Apfelblaukraut und Bratapfel

€ 42,00

*1/4 oven-fresh goose with potato dumplings, apple red cabbage, and  
baked apple*

Filet vom Innviertler Weideochsen  
auf Schmorgemüse mit Kartoffelgratin  
und Pfeffersauce

€ 42,00

*Fillet of Innviertel pasture-raised ox  
on braised vegetables with potato gratin and pepper sauce*

Rücken vom bayrischem Reh  
auf sautiertem Speckrosenkohl  
und Maroni-Kartoffelpüree

€ 44,00

*Bavarian venison loin on sautéed bacon Brussels sprouts  
and chestnut mashed potatoes*

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