

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.