



FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★★ ★★

Unsere Herbstmenüs

2024



Wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für Ihre
Feste/Veranstaltungen
von 15 Personen bis 100 Personen
bei gemütlichem Ambiente und gepflegter Atmosphäre.

Die folgenden Menüs sind als Vorschläge gedacht,
Sie dürfen jedoch Ihr „Wunschmenü“ auch gerne selbst
zusammenstellen.

**Selbstverständlich beraten wir Sie gerne.
Vereinbaren Sie mit uns einen Termin!**

**Bitte beachten Sie:
1 einheitliches Menü pro Veranstaltung**

Eine Auswahl zwischen mehreren Hauptgängen ist nicht möglich!

Für Sonderwünsche/vegetarische Gerichte sprechen Sie uns bitte
an!

Die Anzahl der Gäste ist mindestens 24 Stunden vor der Veranstaltung
bekannt zu geben. Nicht in Anspruch genommene Menüs
werden mit 100% des Menüpreises berechnet.

Aufgrund der aktuellen wirtschaftlichen Entwicklung
verstehen sich alle Preise unter Vorbehalt.



Menü I

Tafelspitzbouillon mit ihren Einlagen

Bayrische Festtagsuppe € 9,50

Ente . Kartoffel . Blaukraut . Apfel

Ofenfrische Bauernente mit Kartoffelknödel,
Blaukraut und Bratapfel € 38,50

Marille . Vanille

Eismarillenknödel auf Vanillesauce € 15,50

€ 63,50

Menü II

Feldsalat . Kernöl . Essig . Speck

Gartenfrischer Feldsalat mit Kürbiskernöl,
Apfelbalsamessig, Speckkrusteln und Croûtons € 16

Spanferkel . Wirsing . Kartoffel

Kross gebratene Spanferkelkeule
auf jungem Speckwirsing, Dunkelbiersauce und Kartoffelstrudel € 27

Vanille . Himbeere

Bayrisch Creme auf Himbeersauce € 15,50

€ 58,50



Menü III

Kürbis . Kernöl

Steirische Kürbissuppe mit Kernöl € 10

Wiener Legende

Wiener Tafelspitz

mit Röstkartoffeln, Gemüse „Wiener Art“,
Apfelkren und Schnittlauchsauce € 33

Marille

Wachauer Marillenpalatschinken € 10,50

€ 53,50

Menü IV

Allerlei

Vorspeisenvariation € 21

Bayrisches Milchkalb . Blattspinat . Steinpilze
Kalbsrückensteak in der Kartoffelkruste
auf jungem Blattspinat und Steinpilzsauce € 44

Himbeere . Vanille

Topfen-Himbeerschmarrn mit Vanilleeis € 15

€ 80



Menü V

Räucherlachs . Bunte Beete . Meerrettich
Räucherlachstörtchen
auf Salat von bunten Beeten und Meerrettichschaum € 18

Kräuter . Pilze . Topfen . Jungschweinefilet
Schweinefilet in der Kräuterkruste
auf Waldpilzen in Rahmsauce und hausgemachten Topfenspätzle € 27

Schokolade . Beeren
Das Sacherparfait
auf marinierten Beeren € 15,50

€ 60,50

Menü VI

Ganslleber . Brioche
Crème Brûlée von der ungestopften Gänseleber
mit hausgemachtem Brioche € 18

Tauernlamm . Artischocke . Thymian . Kartoffel
Rosa gebratener Milchlammrücken
auf Artischockengröstl und Thymiankartoffeln € 38

Topfen . Zwetschke . Vanille
Wiener Topfenknödel
mit Zwetschkenröster und Vanilleeis € 13

€ 69



Menü VII

Salat . Scampi . Kräuter

Bunte Blattsalate mit gebratenen Scampi
und frischen Kräutern € 21,50

Innviertler Weideochse . Portwein . Kartoffel . Geschmortes Gemüse

Lende vom Innviertler Weideochsen
auf Portweinsauce, Kartoffelgratin und feinem Schmorgemüse € 40

Schokolade . Mandel . Himbeere

Mousse von der Valrhona Schokolade
mit Mandel-Salz-Karamell und Himbeersorbet € 13

€ 74,50

Menü VIII

Maroni . Sherry

Aufgeschäumte Maronisuppe mit Sherry € 9

Zander . Rote Rüben . Kartoffel . Meerrettich

Gebratene Zanderschnitte auf Rote Rüben-Kartoffelpüree
und Meerrettichsauce € 20

Flugentenbrust . Traube . Reis . Waldbeere . Haselnuss

Gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Traubenrisotto, Waldbeeren und piemontesischen Haselnüssen € 38

Süßes Potpourri

Kleine Dessertvariation € 16

€ 83



Menü IX

Thunfisch . Mango . Seegras

Tatar von Thunfisch mit Mango und Seegrassalat € 18

Saibling . Spinat

Filet vom Saibling auf getrüffeltem Cremespinat € 20

Fasan . Speck . Kraut . Trauben . Kartoffeln

Fasanenbrüstchen im Speckmantel auf Veltlinerkraut,
glacierten Trauben und Kartoffelpüree € 36

Sahne . Vanille . Valhrona Schokolade

Crème Brûlée mit Pralineneis € 13,50

€ 87,50

Menü X

Steinpilz . Speck . Blätterteig

Steinpilzsuppe mit Speckstangerl € 16

Lachs . Kürbis . Dill

Mittelstück vom Schottischen Lachs
auf feinem Kürbispüree und Dill-Senfsauce € 18

Hirsch . Schokolade . Süßkartoffel . Schwarzwurzel

Rosa gebratenes Hirschkalb auf Schokoladenjus,
Schwarzwurzel-Rosenkohlgemüse und Süßkartoffelgnocchi € 38

Graumohn

Mousse vom Waldviertler Graumohn
mit Cranberrysorbet € 13,50

€ 85,50



Menü XI

Jakobsmuschel . Avocado . Mango

Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado-Mangosalat € 24

Limone . Ingwer . Gin

Limonen-Ingwersorbet mit Monkey 47 Gin € 13

Weideochse . Trüffel . Kartoffel . Sellerie

Im Ganzen gebratenes Filet vom Innviertler Weideochsen
auf Ragout von geschmorten Ochsenbäckchen
und getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree € 40

Mandelgebäck . Birne . Schokolade

Eierlikörparfait auf Gewürzorange € 13,50

€ 90,50

Menü XII

Rind . Kräuter . Trüffel

Carpaccio und Tatar vom niederbayrischen Weideochsen
mit frischen Kräutern und frischer Trüffelvinaigrette € 18

Gans . Steinpilze

Essenz von der Weidegans mit Steinpilzravioli € 10

Loup de Mer . Scampi . Basilikum

Filet vom Loup de Mer und Scampi
auf mediterranem Grillgemüse und Basilikumsauce € 38

Schokolade . Cassis

Warmer Schokoladenknödel mit Cassiseis € 15

€ 81



Menü Vegetarisch & Vegan

Gelbe Beete . Dinkel

Schaumsuppe von der Gelben Beete mit Dinkelchips € 9,50

Kürbis . Spinat . Tomaten

Kürbisgnocchi

mit Babyspinat und Datteltomaten € 26

Mango. Sorbet

Marinierte Kent-Mango

mit hausgemachten Sorbet € 12,50

€ 48





FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★★ ★★

Snacks zum Aperitif

(Wir empfehlen 2 bis 3 Häppchen pro Person. Mindestabnahme je Sorte: 20 Stück)

Die Brez'n-Bar

Ofenfrische Partybrezn

Obazta – Kräuterfrischkäse – Schmalz – knackige Radieserl

€ 9,50 p. P.

Klassisch

St. Daniele Schinken – Trammezini – Melone

€ 3,50

Yellow Fin Thunfisch – Seegras – Mango

€ 4,50

Tartar vom Simmentaler Weideochsen – Malzbrot – Zitronenmayo

€ 4,50

Süßwassergarnele auf Spicy Avocado

€ 4,50

Bayrisch

Bayrische Laugenkastanie – Obazta – Radieserl

€ 3,50

Geräucherte Forelle – grüner Apfel – Kren

€ 4,50

Kälberne Fleischpflanzerl – Gurke – süßer Senf

€ 4,50

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Gurkensalat

€ 4,50

Vegetarisch & Vegan

Büffelmozzarella – Datteltomate – Basilikum

€ 3,50

Ziegenfrischkäse – Essigzwetschge – Malzbrot

€ 3,50

Mediterranes Grillgemüse – Humus – Rucola

€ 3,50

Roter Rübentartar – Meerrettich – Apfel

€ 3,50



Mitternachtssnacks

(ab 30 Personen – Preise pro Person)

Currywurst von Magnus Bauch – Wiener Salzstangerl
€ 10,50

Gulaschsuppe vom Inviertler Weideochsen – Bauernbrot
€ 9,50

2 Stück Münchner Mini Weißwurst – Party-Breze – süßer Senf
€ 9,50

Mini-Leberkäsemmeln
€ 4,00

Auswahl von heimischen und internationalen Rohmilchkäsen -
Feigensenf – Piemontesische Honignüsse – Trauben – Brotkorb
€ 12,50

Bayrisches Brozeitbrettl – Radi – knackige Radieserl – Brezn – Bauernbrot
€ 15,50



Freie Trauung

Aufbau – Abbau – Stuhlhussen

Bis zu 30 Personen
€ 350,00

Ab 30 Personen
€ 450,00

Sonderposten

Cocktailbar
€ 250,00

Kaffee und Kuchen Umbau im Restaurant
€ 350,00

