

Mittagskarte

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.



Zum Aperitif empfehlen wir

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

Weinempfehlung

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



Carpaccio und Tatar vom Innviertler Weideochsen mit Zitronenmayonaise und Wachtelspiegelei

**Carpaccio and tartare of Innviertel pasture-fed ox
with lemon mayonnaise and quail fried egg**

Creme-Brûlée von der ungestopften Gansleber,
Safranbirne und Brioche

€ 20,00

Creme brûlée of unstuffed goose liver, saffron pear and brioche

dazu empfehlen wir:
2024 Blaufränkisch Strohwein
Weinat Juris / Burgenland 5 cl € 8,50



Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

€ 22,50

Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce, potato dumplings and coleslaw with bacon

Innvierltler Kalbsrahmgulasch mit
hausgemachten Topfenspätzle und Gemüse € 28,00
*Innvierltler veal cream goulash with
homemade potato noodles and vegetables*

Loup de mer und Scampi vom Grill
auf Kürbisrisotto und gebratenen Kürbisspalten € 40,00
*Grilled loup de mer and scampi
on pumpkin risotto and roasted pumpkin wedges*



Hausgemachte Schoko-Topfenknödel mit Pistazieneis und frischen Früchten

*Homemade chocolate curd dumplings
with pistachio ice cream and fresh fruit*

€ 14,50

Liebe Gäste,