

# 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.



HILF MAHL!

### Zum Aperitif empfehlen wir

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

### Weinempfehlung

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



Carpaccio und Tatar vom Innviertler Weideochsen mit Zitronenmayonaise und Wachtelspiegelei	€ 21,00
<i>Carpaccio and tartare of Innviertel pasture-fed ox with lemon mayonnaise and quail fried egg</i>	

Creme-Brûlée von der ungestopften Ganslleber, Safranbirne und Brioche	€ 20,00
<i>Creme brûlée of unstuffed goose liver, saffron pear and brioche</i>	

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



Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	€ 22,50
<i>Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce, potato dumplings and coleslaw with bacon</i>	

Innviertler Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Topfenspätzle und Gemüse	€ 28,00
<i>Innviertler veal cream goulash with homemade potato noodles and vegetables</i>	

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



Hausgemachte Schoko-Topfenknödel mit Pistazieneis und frischen Früchten	€ 14,50
<i>Homemade chocolate curd dumplings with pistachio ice cream and fresh fruit</i>	

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