

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

Frizzante mit exotischen Früchten und Zitronengras	€ 7,90
Hausgemachte Granatapfelschorle	€ 5,80
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt	€ 5,70

Weinempfehlung

Weiß	2020 Pinot Blanc - Spätfüllung	0,1l	€ 6,20
	Weingut Zehetbauer, Leithaberg DAC	0,2l	€ 11,50
Rot	2019 Cuvée Maximus (BF, ME, CS)	0,1l	€ 7,50
	Weingut Igler, Burgenland	0,2l	€ 14,00



Crème Brûlée von der ungestopften Gans`l Leber
mit Safranbirne und Brioche € 21,50
*Crème brûlée of unstuffed goose liver
with saffron pear and brioche*

Dazu empfehlen wir:

*2022 Traminer Beerenauslese
Weingut Feiler-Artinger, Rust am See, Burgenland* 5 cl € 8,50



Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce,
Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat € 19,50
*Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce,
potato dumplings and coleslaw with bacon*

Kalbsrahmgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Kräuterspätzle
und kleinem gemischtem Salat € 28,50
*Creamy veal cutlet 'Zurich style' with herb spaetzle
and small mixed salad*

Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm
mit Blattspinat und Kartoffelgratin € 38,50
*Pink roasted saddle of lamb
with sauteed spinach and potato gratin*

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