



FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★★☆☆

Unsere Weihnachtsmenüs

2024



Wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für Ihre
Feste/Veranstaltungen
von 15 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.



**Wir bieten ein spezielles Weihnachtspaket
für Ihre Veranstaltung in unserem Hause an.**

„Weihnachtscocktail“
(Aperol, Orangensaft, Granatapfelsaft und Grüner Veltliner Sekt)

Weihnachtliche Dekoration
und hauseigene Menükarten auf den Tischen

Nach dem Essen werden
selbstgebackene Plätzchen gereicht

pro Person € 11



Menü I

Tafelspitzbouillon mit Ihren Einlagen
Bayrische Festtagssuppe € 9,50

Ente . Kartoffel . Blaukraut . Apfel
Ofenfrische Bauernente € 38,50

oder

Weihnachtsgans
mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel € 39

Marille . Vanille
Geeiste Marillenknödel auf Vanillesauce € 16,50

€ 64,50 / € 69

Menü II

Gartengrün . Kernöl . Essig . Speck
Winterliche Blattsalate mit Kürbiskernöl,
Apfelbalsamessig, Speckkrusteln und Croûtons € 16

Spanferkel . Wirsing . Kartoffel
Kross gebratenes Spanferkel
auf jungem Speckwirsing, Kartoffelstrudel
und Dunkelbiersauce € 27

Marille
Wachauer Marillenpalatschinken € 10,50

€ 54



Menü III

Kürbis . Kernöl

Steirische Kürbissuppe mit Kernöl € 10

Wiener Legende

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

Schokolade . Orange . Himbeere

Warmer Schokoladenkuchen
mit Orangenschäum und Himbeersorbet € 12

€ 55

Menü IV

Gans . Cranberry

Crème Brûlée von der Gansleber mit Cranberrys
und frischem Brioche € 21

Bayrisches Milchkalb . Spargel . Morchel

Rosa gebratenes Milchkalb auf Morchelrahmsauce,
grünem Spargel und hausgemachten Gnocchi € 40

Himbeere . Vanille

Topfen-Himbeerschmarrn mit Vanilleeis € 15

€ 76



Menü V

Maroni . Sherry

Aufgeschäumte Maronisuppe mit Sherry € 10

Kräuter . Pilze . Topfen . Jungschweinefilet

Schweinefilet im Speckmantel

auf Waldpilzen und hausgemachten Topfenspätzle € 27

Valrhona Schokolade . Baumkuchen . Orange

Pralinenmousse im Baumkuchenmantel auf Gewürzorange € 15,50

€ 52,50

Menü VI

Lachs . Senf . Kren

Zweierlei vom hausgebeizten Schottischen Lachs € 24

Reh . Kartoffel . Sellerie . Zwetschken

Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Kartoffel-Selleriepüree
und Balsamicozwetschken € 40

Granatapfel . Vanille

Maronisouffle auf Granatapfelsauce mit Vanilleeis € 12

€ 76



Menü VII

Salat . Scampi . Kräuter

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

Innviertler Weideochse . Portwein . Kartoffel . Schmorgemüse
Rosa Lende vom Innviertler Weideochsen
auf Portweinsauce, Kartoffelgratin und geschmortes Gemüse € 40

Eierlikör . Schokolade . Himbeeren

Eierlikör-Schokoladenparfait auf Himbeersauce € 15

€ 76,50

Menü VIII

Thunfisch . Seegras . Scampi

Thunfischtatar auf Seegrassalat
mit gebratenem Scampi € 21

Zander . Bunte Beete . Meerrettich

Gebratenes Zanderfilet mit bunten Beeten
und Meerrettichsauce € 18

Flugentenbrust . Traube . Reis . Waldbeere . Haselnuss

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

Sahne . Vanille . Birne . Aromaten

Spekulatius Crème Brûlée mit Birnensorbet € 11

€ 88



Menü IX

Rind . Kräuter . Limone

Carpaccio und Tatar vom niederbayrischen Weideochsen
mit frischen Kräutern und Limonenöl € 18

Kartoffel . Trüffel

Cappuccino von der Kartoffel mit Wintertrüffel € 10

Lachs . Rote Rüben . Kartoffel . Meerrettich

Mittelstück vom Schottischen Lachs
auf Rote Rüben-Kartoffelpüree und Meerrettichschaum € 38

Schokolade . Cassis

Warmer Schokoladenknödel mit Cassiseis € 13,50

€ 79,50

Für unsere vegetarischen und veganen Feinschmecker

Tomaten . Rucola . Pilze

Tomatencarpaccio mit Rucola und gebratenen Pilzen € 13

Schwarzwurzel . Trüffel

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe € 10

Maroniravioli . Kastanien . Rosenkohl

Maroniravioli mit Kastanien, Rosenkohl und Trüffelsauce € 24

Gefrorenes . Früchte

Sorbetvariation mit exotischen Früchten € 10

€ 57



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 – Tramezzini – 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 Innviertler 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 Brozeitbrettli – 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

