



FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★★☆☆

Unsere Wintermenüs

2024



Wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für Ihre
Feste/Veranstaltungen
von 10 Personen bis 130 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 nur mit einer genauen Angabe der Anzahl möglich!
(Mindestanzahl 10!)**

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.



Menü I

Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlagen
Bayrische Festtagssuppe € 9,50

Ente . Kartoffel . Blaukraut . Apfel
Ofenfrische Bauernente
mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel € 38,50

Vanille . Himbeere
Bayrisch Crème mit frischen Himbeeren € 15,50

€ 63,50

Menü II

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

Spanferkel . Tomate . Bohne . Kartoffel
Kross gebratener Spanferkelrücken
auf Tomaten-Bohnengemüse und Kartoffelstrudel € 27

Marille . Vanille
Geeiste Marillenknödel auf Vanillesauce € 16,50

€ 59,50



Menü III

Gelbe Beete . Sahne

Schaumsuppe von der gelben Beete
mit schottischem Räucherlachs € 10

Wiener Legende

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

Marille

Wachauer Marillenpalatschinken € 10,50

€ 53,50

Menü IV

Dreierlei

Vorspeisenvariation € 21

Bayrisches Milchkalb . Spargel . Morchel

Kalbsrückensteak in der Kartoffelkruste
mit grünem Spargel und Morchelrahmsauce € 44

Himbeere . Vanille

Topfen-Himbeerschmarrn mit Vanilleeis € 15

€ 80



Menü V

Bayrische Wildforelle . Salat . bunte Beete
Lauwarmes Filet von der bayrischen Forelle
auf winterlichem Kräutersalat und bunten Beeten € 18

Kräuter . Pilze . Topfen . Jungschweinefilet
Schweinefilet in der Kräuterkruste
auf Pilzsauce mit hausgemachten Topfenspätzle € 27

Valrhona Schokolade . Garten-Erdbeere
Mousse von der weißen Valrhona Schokolade
auf marinierten Erdbeeren € 15,50

€ 60,50

Menü VI

(vegetarisch-laktosefrei-glutenfrei)

Trüffel . Kohlrabi . Granatapfel
Getrüffelt Kohlrabiacarpaccio
mit Granatäpfeln € 18

Zuckererbse . Gemüse
Schaumsuppe von Zuckererbsen
mit knusprigem Gemüsechip € 10,50

Curry . Frühlingsgemüse . Pinienkerne
Leichtes Curry vom winterlichen Gemüse
mit Pinien-Basmatireis € 21

Sorbet . exotische Früchte
Variation von hausgemachten Sorbets
mit frischen Früchten € 10

€ 59,50



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 Schmorgemüse € 40

Schokolade . Sauerrahmeis . Cranberry

Warmes Schokoküchlein
mit Sauerrahmeis und Cranberryssauce € 13

€ 74,50

Menü VIII

Curry . Zitronengras . Crevetten

Curry-Zitronengrassuppe mit Crevetten € 10

Kohlrabi . Schottischer Lachs . Morchel

Kohlrabi-Lachslasagne mit frischen Morcheln € 18

Flugentenbrust . Erbsen . Frischer Pfeffer . Rhabarber

Gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Sellerieravioli und Orangenpfeffer € 38

Süßes Potpourri

Kleine Dessertvariation € 16

€ 82



Menü IX

Thunfisch . Seegras . Scampi
Carpaccio vom Thunfisch
mit Seegrassalat und gebratenen Scampi € 21,50

Steinbeisser . Fenchel . Mediterrane Aromaten
Steinbeisserfilet auf mediterranem Fenchelgemüse € 18

Milchkalb . Frühlingsgemüse . Gnocchetti
Rosa gebratener Kalbstafelspitz
auf feinem Gemüse und hausgemachten Gnocchetti € 36,50

Zitronengras . Kent-Mango . Maracuja
Zitronengras-Crème Brûlée
mit Mango-Passionsfruchteis € 13

€ 89

Menü X

Wildkräuter . Sesamstangerl
Brunnenkressesüppchen mit Sesamstangerl € 9,50

Bachsaibling . Spargel . Kerbel
Surprime vom bayrischen Bachsaibling
auf Safranrisotto € 18

Perlhuhn . Sellerie . Calvados . Apfel
Perlhuhnbrüstchen
auf Kartoffel-Selleriepüree und Calvadosäpfeln € 36

Schokolade . Ananas . Chili
Pralinenmousse auf Ananas-Chili-Tatar € 13

€ 76,50



Menü XI

Jakobsmuschel . Avocado . Tomate

Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado-Tomatensalat € 24

Fisch . Oliven

Mittelmeerfische im Bouillabaisse-Sud mit Olivencrostini € 13

Zitrone . Himbeer

Sorbet von der Amalfizitrone mit Himbeergeist € 4,50

Bayrisches Weideochsenfilet . Schalotte . Senf . Bohne

Rinderfilet mit Schalotten-Senfkruste,
Keniabohnen und Thymiankartoffeln € 40

Mango . Basilikum . Schokolade

Mango-Basilikumstrudel mit Schokoladeneis € 11

€ 92,50

Menü XII

Rind . Kräuter . Limone

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

Paprika . Ingwer

Schaumsuppe von gelber Paprika mit Ingwer € 10

Lachs . rote Beete . Meerrettich

Mittelstück vom Ikarimi Lachs
auf rote Beete-Gnocchi und Meerrettichschaum € 36

Mohn . weiße Schokolade . Cranberry

Mohnknödel auf weißer Schokoladensauce und Cranberryeis € 15

€ 79



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



Freie Trauung

Aufbau – Abbau – Stuhlhusen

Bis zu 30 Personen
€ 350,00

Ab 30 Personen
€ 450,00

Sonderposten

Cocktailbar
€ 250,00

Kaffee und Kuchen Umbau im Restaurant
€ 350,00

