



F R E I H O F  
BRAUEREI & HOFSTUBE

## FEIERN UND GENIESSEN IM FREIHOF

Lieber Gast

Schön, dass Sie Ihren Anlass im FREIHOF BRAUEREI & HOFSTUBE planen, der einzigen Gasthausbrauerei in der Region. Wir verfügen über die passenden Räumlichkeiten für bis zu 150 Personen, alle rollstuhlgängig, und können über 120 Gratisparkplätze anbieten. Damit Sie Ihr Fest optimal planen und gestalten können, unterbreiten wir Ihnen nachstehend unsere kulinarischen Vorschläge, ergänzt mit Ideen, Anregungen und wichtigen Punkten. Wir unterstützen Sie dabei gerne; nehmen Sie mit uns frühzeitig Kontakt auf! Auch für andere, neue Ideen und Vorschläge sind wir offen.

**Menüwahl** Unsere Menüvorschläge sind für Gruppen/Gesellschaften **ab 15 Personen** gültig.

Sie können Ihr Menü frei zusammenstellen, bitten Sie jedoch, sich auf **ein einheitliches Menü** festzulegen, ergänzt mit einer vegetarischen und/oder Fisch-Variante.

**Allergien** **Teilen Sie uns Unverträglichkeiten bei Lebensmitteln frühzeitig mit. Wir können Alternativen anbieten.**

**Kinder** Kinder bis 12 Jahre können ab der Kinderkarte wählen. Es sind auch halbe bzw. Kinderportionen des gewählten Menüs möglich.

**Personenzahl** Die bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenanzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

**Apéro** Die FREIHOF Bar eignet sich sehr gut für einen Willkommens-Apéro, bei warmer Witterung auch die Pergola oder der Biergarten. Auf einem separaten Blatt schlagen wir Ihnen einige beliebte FREIHOF Aperitif-Begleiter vor.

**Menükarten** Ihre Menü- und Weinwahl schreiben wir auf eine Menükarte, ergänzt mit Ihrem Wunsch-Titel und allenfalls einem Logo (zusenden an [info@freihof.swiss](mailto:info@freihof.swiss)).

**FREIHOF Biere** Feinste hausgebraute, naturbelassene Biere (weder filtriert noch pasteurisiert) sind das ‚Herzstück‘ unserer Gasthausbrauerei. Lassen Sie Ihre Gäste die FREIHOF Biere selber zapfen! Wir verrechnen 10 Franken pro Liter (Zapfstation mit zwei verschiedenen Bieren).

**Weine** Finden Sie auf unserer Weinkarte nicht den passenden Tropfen, können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen. Wir verrechnen 25 Franken Zapfengeld pro 7,5dl-Flasche.



F R E I H O F  
BRAUEREI & HOFSTUBE

## FEIERN UND GENIESSEN IM FREIHOF

- Dekoration** Für ein Bankett dürfen Sie von uns einen festlich gedeckten Tisch erwarten, versehen mit einem einfachen Tischschmuck inklusive Kerze. Für gehobeneren Ansprüchen beauftragen Sie bitte ein Blumengeschäft nach Ihrer Wahl.
- Torten/Kuchen** Wenn Sie Torten und Kuchen mitbringen, verrechnen wir 3 Franken pro Gedeck.
- Räumlichkeiten** Bankette sind in folgenden Räumlichkeiten möglich:  
Bankettsaal im 2. Obergeschoss — ab 20 bis 120 Plätze  
Braustöbli im Minigolfgebäude — ca. 45 Plätze  
Hofstube — bis 150 Plätze
- Bankettsaal und Braustöbli können Sie exklusiv belegen, die Hofstube nur ab 80 Personen.
- Bankettsaal und Braustöbli sind mit Beamer, Leinwand und einem Laptop ausgerüstet. Eine Tonverstärkung ist in allen Räumlichkeiten möglich.
- Die Benützung der technischen Einrichtungen ist bei einer Bankett-Konsumation kostenlos.
- Verlängerung** Dauert Ihr Anlass länger als nachts bis 2 Uhr, verrechnen wir für jede zusätzliche Stunde 100 Franken (Mitarbeiterkosten).
- Bezahlung** Für die finanzielle Begleichung Ihres Festes stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung zu. Wir behalten uns vor, eine Vorauszahlung zu verlangen.  
Unsere Preise, angegeben in Schweizer Franken, verstehen sind inklusive der Schweizer Mehrwertsteuer. Zahlungen in EURO sind möglich, umgerechnet zum jeweiligen Tageskurs.
- Wir behalten uns ausdrücklich vor, bei veränderten Marktbedingungen die angegebenen Preise zu verändern.
- Rahmenprogramm** Wir unterbreiten Ihnen individuelle Vorschläge, die Ihre Feier saisonal passend ergänzen. Mit einem Minigolfspiel oder einer Verkostung von hauseigenen Produkten (Biere, Whisky, Gin) wird Ihr FREIHOF-Aufenthalt zu einem noch eindrücklicheren Erlebnis.
- Brauereiführung** Wir zeigen Ihnen unsere Brauerei und führen Sie in die Geheimnisse der FREIHOF'schen Braukunst ein. Eine Führung mit Verkostung dauert rund 75 Minuten. Preis pro Person 18 Franken inklusive ein FREIHOF Biertaler im Werte von 5 Franken als Erinnerungsgeschenk, jederzeit bei uns einlösbar.



F R E I H O F  
BRAUEREI & HOFSTUBE

## VORSPEISEN, SUPPEN UND FISCHGERICHTE

### KALTE VORSPEISEN

<b>Bunter Blattsalat</b> mit gerösteten Kernen	8.00
<b>Gemischter Salat</b>	9.00
<b>Salatbouquet mit Wildlachs-Rose</b>	17.50
<b>Saisonsalat mit Mostbröcklitatar</b>	17.50
<b>Rindstatar</b> (70g) mit Salatarrangement, Toast und Butter	16.50
<b>Reichhaltiges Salatbuffet</b> (ab 15 Personen)	12.50

### SUPPEN

<b>Biersuppe</b> FREIHOF mit Treber und halber Brezn	10.50
<b>Tomaten-Basilikumsuppe</b>	9.50
<b>Karotten-Orangencremesuppe</b>	9.50
<b>Gemüsecremesuppe</b> mit Brotercroûtons	9.50
<b>Kraftbrühe mit diversen Einlagen</b> nach Wahl (Hausgemachte Bier-Flädli, Backerbsen, Gemüsestreifen, Nudeln)	6.50
<b>Kartoffel-Trüffelsuppe</b> mit Rahmhaube	12.50

### FISCHGERICHTE

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Safranrisotto Champagnerschaum und Marktgemüse	29.50
<b>Pochierte Lachstranche</b> mit gemischtem Reis an einer Limetten-Thymiansauce, serviert mit Marktgemüse	31.50

**Bei allen Hauptspeisen ist ein Nachservice inbegriffen,  
auf Wunsch gerne auch mit Pommes Frites.**



F R E I H O F  
BRAUEREI & HOFSTUBE

## FLEISCH- UND VEGETARISCHE GERICHTE

### FLEISCHGERICHTE

<b>Trutenpiccata</b> mit Tomatenspaghetti und Marktgemüse	24.50
<b>Rassiges Biergulasch</b> FREIHOF vom Rind Kartoffelstock, Gemüse	26.50
<b>Hackbraten</b> FREIHOF mit Dunkelbiersauce Kartoffelstock und Marktgemüse	23.50
<b>Schweinskarreebraten</b> FREIHOF (im hellen FREIHOF Bier mariniert) an einer Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und Marktgemüse	26.50
<b>Schweins schnitzel</b> mit einer Pilzrahmsauce, Tagliatelle, Gemüse	24.50
<b>Schweinssteak</b> mit Kräuterbutter, Röstikroketten und Marktgemüse	24.50
<b>Fleischvogel</b> an Rotweinjus, Kartoffelstock und Marktgemüse	28.50
<b>Maispoularde</b> im Rohschinkenmantel, Kräuterrisotto und Marktgemüse	31.50
<b>Schweinsfiletmedaillons</b> THURGADOS mit caramelisierten Äpfeln, Tagliatelle und Marktgemüse	32.50
<b>Rindsfiletwürfel Stroganoff</b> mit hausgemachten Spätzle	46.50
<b>Kalbsschulterbraten</b> mit Senfsauce, Kartoffelstock und Marktgemüse	37.50
<b>Rindsfilet</b> am Stück gebraten an seinem Jus Kartoffelgnocchi und mediterranes Gemüse	51.50
<b>Rosa gebratener Kalbsrücken</b> mit einer Morchelsauce, Tagliatelle, Gemüse	49.50
<b>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsrücken</b> an einer Champignonsauce und Röstikroketten	37.00

### VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Appenzeller Chässpätzli</b> mit Röstzwiebeln und Apfelmus	20.50
<b>Saisonale Ravioli</b> (laktose- & glutenfrei)	22.00
<b>Mediterraner Risotto</b> mit gebratenem Antipasti-Gemüse	24.50

**Bei allen Hauptspeisen ist ein Nachservice inbegriffen,  
auf Wunsch gerne auch mit Pommes Frites.**



F R E I H O F  
BRAUEREI & HOFSTUBE

## DESSERTS

<b>Gebrannte Creme</b> mit gerösteten Mandeln	9.50
<b>Thurgauer Mostcreme</b> mit caramelisierten Äpfeln	9.50
<b>Lauwarme Beeren</b> mit Vanilleglacé	9.50
<b>Dunkles Schokoladenmousse</b> mit Malz und SeppLie (FREIHOF Bierbrand) auch ohne Alkohol möglich	10.50
<b>Bier-Parfait</b> FREIHOF mit Kürbiskernen	12.50
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenkompott	10.50
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	10.00
<b>Sorbet Colonel</b>	9.50
<b>Sorbet Abricotine</b>	9.50
<b>Dessertbuffet</b> FREIHOF (5 verschiedene Sorten, eine davon warm)	15.50
<b>Dessertbuffet FÜRSTENLAND</b> (10 verschiedene Sorten, u.a. mit Glacé und Käse)	22.00



F R E I H O F  
BRAUEREI & HOFSTUBE

## MENÜVORSCHLÄGE

### MENÜ A

Biersuppe FREIHOF  
mit Treber und halber Brezn

\* \* \* \*

Schweinskarreebraten  
im hellen FREIHOF Bier mariniert  
mit einer Kräuterrahmsauce  
Kartoffelstock und Marktgemüse

\* \* \* \*

Dunkles Schokoladenmousse mit Malz  
und SeppLie (FREIHOF Bierbrand)

45.50

### MENÜ B

Salatbouquet mit Mostbröckli,  
Baumnüssen und Appenzellerkäse

\* \* \* \*

Schweinsfiletmedaillons THURGADOS  
mit caramelisierten Äpfeln  
Tagliatelle und Marktgemüse

\* \* \* \*

Gebrannte Creme  
mit gerösteten Mandeln

53.50

### MENÜ C

Vorspeisen-Variation FREIHOF

\* \* \* \*

Gebratenes Zanderfilet  
auf Limonen-Risotto

\* \* \* \*

Rosa gebratener Kalbsrücken  
mit einer Morchelrahmsauce  
Tagliatelle und Marktgemüse

\* \* \* \*

Dessertvariation FREIHOF

85.50

### MENÜ D

Dreierlei vom Lachs  
mit einem Salatbouquet

\* \* \* \*

Weisswein-Kräutersuppe  
mit einem Pouletspiesschen

\* \* \* \*

Rindsfiletmedaillon an seinem Jus  
Kartoffelgnocchi, mediterranes Gemüse

\* \* \* \*

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott  
oder  
Sorbet Colonel / Sorbet Abricotine

89.50

**Bei allen Hauptspeisen ist ein Nachservice inbegriffen,  
auf Wunsch gerne auch mit Pommes Frites.**