FREIHOF
BRAUEREI & HOFSTUBE

Herzlich willkommen

Freihof geniessen heisst, Zufriedenheit und Glück spüren, Geselligkeit und Freundschaft leben.

Lieber Gast

Es ist unser Bestreben, Sie mit einem reichhaltigen Angebot aus unserer Frischküche zu verwöhnen. Wir arbeiten mit ausgewählten und vor allem regionalen Produzenten und Lieferanten zusammen und setzten auf qualitativ hochwertige Produkte (auf der letzten Seite aufgeführt).

Erleben Sie FREIHOF Kulinarik auf allen Ebenen und kombinieren Sie unsere Gerichte mit den naturbelassenen und hausgebrauten FREIHOF Bieren. Unser Team steht Ihnen bei der Auswahl aus unseren vielfältigen Spezialitäten gerne beratend zur Seite.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und erlebnisreichen Aufenthalt.

Ihr Freihof Team

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Jungblattsalat 9.00
colourful leaf salad

Bunt gemischter Salat 10.50
colourful mixed salad

Büffelmozzarella 17.90
Bunte Cherry-Tomaten | Basilikum Pesto
buffalo mozzarella | cherry tomatoes | basil pesto

Siedfleisch Carpaccio 19.50
Toggenburger Eringer | Gemüsevinaigrette | Garnitur
boiled beef | vegetable vinaigrette | garnish

Tartar vom Bodenseesaibling 19.50
Gurke | Apfel | süsser Senf
Bodensee char tartare | cucumber | apple | sweet mustard

Rinds-Tatar 80g 19.50 150g 29.50
mild | scharf
mit FREIHOF-Whisky verfeinert
Toast | Butter | Borettane Zwiebeln | Essiggemüse
beef tatare mild or spicy
refined with FREIHOF whisky | toast | butter | mixed pickles

Aus der Suppenküche

Rindsconsommé | Bierflädli 10.50
beef consommé | strips of pancake

Karotten - Ingwersuppe 12.00
Kokosmilch
laktose- und glutenfrei | lactose and gluten free
carrot-ginger soup | coconut milk

Menü– Preisänderungen vorbehalten
Preise in CHF | inkl. 8.1% MwSt. | Stand April 2024

Freihof Klassiker

Kalbs-Cordon bleu | Ochsen-Metzg Gossau 37.50
Mostbröckli | rezenter Appenzeller Käse | Marktgemüse
Appenzeller veal cordon bleu
dried meat | Appenzeller cheese | vegetables

Schweinsschnitzel paniert 21.50
Marktgemüse
breaded pork schnitzel | vegetables

FREIHOF Bierbratwurst (Kalb) 19.00
Schmorzwiebeln
beer sausage (beef | veal) | braised onions

Rindsfilet Stroganoff 40.00
Champignons | Peperoni | Essiggurken | Silberzwiebeln
beef fillet stroganoff
mushrooms | peppers | pickled cucumbers | silver onions

Ihre Beilage

Pommes frites | french fries
Rösti Kroketten | rösti croquettes
Country Cuts | country cuts
Tagliatelle | tagliatelle
Blattsalat | lettuce
Reis | rice
je 5.00

Menü– Preisänderungen vorbehalten
Preise in CHF | inkl. 8.1% MwSt. | Stand April 2024

Grillspezialitäten

Fleischstück Ihrer Wahl

Schweinsfilet | Speckmantel | pork tenderloin | bacon wrapping 30.50
Appenzeller Rindsentrecôte (220g) | Swiss entrecôte 38.50
Rindsfilet Medaillons (220g) | beef tenderloin medaillions 44.50
Poulet-Saltimbocca | chicken saltimbocca 24.00
Lammentrecôte (220g) | lamb entrecôte 36.00

dazu saisonales Marktgemüse
with vegetables

Ihre Beilage

Pommes frites | french fries
Rösti Kroketten | rösti croquettes
Country Cuts | country cuts
Tagliatelle | tagliatelle
Blattsalat | lettuce
Reis | rice
je 5.00

Ihre Sauce

Zwiebelsauce | onion sauce
Waldpilzsauce | mushroom sauce
FREIHOF Dunkelbiersauce | FREIHOF dark beer sauce
Tomatensugo | tomato sauce
Stroganoff | stroganoff sauce
je 2.50

Menü– Preisänderungen vorbehalten
Preise in CHF | inkl. 8.1% MwSt. | Stand April 2024

Unsere Burger

Braui Börger 30.50
200g feinstes Schweizer Rindfleisch (medium) | Speck
Zwiebeln | Coleslaw Salat | Cheddarkäse | BBQ-Sauce
Classic Burger
200g finest Swiss beef (medium) | bacon | onions | cheddar cheese | coleslaw salad | BBQ sauce

Pulled Beef Pita Brot 32.50
Langsam gegarte Schweizer Rinderbrust
BBQ-Sauce | Zwiebel-Chutney
Pulled Beef Pita Bread
slow-cooked Swiss beef brisket | BBQ sauce | onion chutney

Vegi Burger 27.50
Erbsenpatty | Mozzarella | Tomaten-Chutney
Veggie Burger
pea patty | Mozzarella | Tomato chutney

Wir servieren alle unsere Burger mit Country Cuts und einem knackig frischen Salat.
We serve all our burgers with country-style potato cuts and a crisp, fresh salad.

Vegetarisch

Gemüse-Ravioli (vegan) 27.50
Mediterranes Tomatensugo | Rucola
vegetable Ravioli (vegan) | mediterranean tomato sauce | arugula
laktosefrei | lactose free

Tofu Curry (vegan) 27.00
Thurgauer Tofu | Massaman Curry | Kokosmilch
Gemüse | Reis
massaman curry | tofu | coconut milk | vegetable | rice
laktose- und glutenfrei | lactose and gluten free

Saisonaler Risotto 27.50
Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft.
seasonal Risotto
Our service team will be happy to provide you with information.

Menü– Preisänderungen vorbehalten
Preise in CHF | inkl. 8.1% MwSt. | Stand April 2024

Fitnessteller

Reichhaltige Salatauswahl mit

Schweinsschnitzel paniert 26.50
breaded pork schnitzel

Egliknusperli | FREIHOF Bierteig 27.50
Tartar Sauce
crispy perch | FREIHOF beer-dough tartar sauce

Falafel | Hummus 24.50
laktosefrei | vegan (italienisches Dressing)
falafel | hummus

Dressing
Französisch | Italienisch | FREIHOF Bier Dressing
French | Italian | FREIHOF Beer Dressing

Ceasar Salad 27.50
Poulet Filet | Romana Salat | Parmesan
chicken breast | romaine lettuce | parmesan

Menü– Preisänderungen vorbehalten
Preise in CHF | inkl. 8.1% MwSt. | Stand April 2024

Einfach & Rustikal

Braumeisterplättli 23.50
Verschiedene Köstlichkeiten auf einer Holzplatte dazu ein Bierbrettli (drei offene Hausbiere)
Assorted cheese and cured meat specialties on a wooden board
accompanied by a beer flight (three house beers)

Jubiläums Wurst-Käsesalat einfach 18.50 | **garniert** 22.50
Jubiläumswurst (Rind | Poulet) | 1200 Jahre Gossau
Appenzeller Käse | Blattsalat
sausage and cheese salad simple | garnished

1 Paar FREIHOF Weiss-, Bier-, oder Whiskywurst 12.00
Senf | ofenfrische Brezn
1 pair of FREIHOF white, beer, or whisky sausage
mustard | freshly baked pretzel

Allergene

Bitte teilen Sie uns allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien bei Ihrer Bestellung mit.
Gerne beraten wir Sie für gluten- und laktosefreie Gerichte.
Please inform us of any intolerances or allergies when placing your order.
We are happy to advise you on gluten- and lactose-free dishes.

Fleisch- und Fischherkunft

Schwein, Kalb, Poulet | Schweiz
pork, veal, chicken | Switzerland

Rind | Schweiz, Uruguay, Irland
beef | Switzerland, Uruguay, Ireland

Lamm | Neuseeland, Irland
lamb | New Zealand, Ireland

Egli | Europa (in der Schweiz verarbeitet), Wildfang (Netz)
perch | Europe (processed in switzerland) , wild caught (net)

Wurstwaren | Schweiz, Italien
sausages | Switzerland, Italy

Eier | Schweiz
eggs | Switzerland

Menü– Preisänderungen vorbehalten
Preise in CHF | inkl. 8.1% MwSt. | Stand April 2024

Unsere regionalen Lieferanten

Caviezel Giovanettoni AG, Arbon

BioHof Mädertal, Gossau

Beck Künzle, Gossau

Genussbäckerei Lichtensteiger, Gossau

Confiserie Dober AG, Flawil

Metzgerei Forster, Arnegg

Näf-Metzg, Mosnang

Ochsen Metzg, Gossau

Metzgerei Fässler, Appenzell

Zellweger Comestibles, Staad