

Speise und Getrankkarte

Restaurant Freihof seit 1866 Hittnau

(Ausgabe Herbst / Winter 2025 / 2026)

Tosstalstrasse 101 8335 Hittnau

Tel.: 044 950 53 53

www.8335.ch

✉ freihof@8335.ch



offnungszeiten

(andere Zeiten gerne auf Anfrage)

Montag 06:00 – 22:00 +

Dienstag 06:00 – 22:00 +

Mittwoch 06:00 – 22:00 +

Donnerstag 06:00 – 22:00 +

Freitag 06:00 – 22:00 +

Samstag geschlossen

Sonn- und Feiertage geschlossen

Guten Tag und herzlich willkommen!

seit 1866 servieren wir für Jung und Alt Genüsse der schweizerischen Küche mit gepflegten Getränken.

wir empfehlen unsere Räumlichkeiten für Veranstaltungen aller Art:

(Saal bis zu 60 Personen)

Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Vereinstreffen, Betriebsfeste, Reisegesellschaften

u.s.w.

gemütliche Gartenwirtschaft!

Menüvorschläge besprechen wir gerne mit ihnen.

wir alle wünschen ein erholsames, geselliges Beieinandersein

im Restaurant Freihof Hittnau 8335.ch

Das Freihof-Team

Vanja / Alisha / Jana

Christoph

gegen den Hunger im Freihof erhältlich

Suppen

Tagessuppe 4.50

Salate und kalte Speisen

grüner Salat	klein 6.50	gross 9.50
gemischter Salat	klein 9.50	gross 13.50
Wurstsalat	einfach 15.50	mit Pommes oder garniert 18.50
Wurst-Käse-Salat	einfach 18.50	mit Pommes oder garniert 21.50
Tatar à la « Freihof »	klein 24.50	gross 29.50

Für den kleinen Hunger

Schweinswürstli mit Brot und Senf	7.50
Portion Pommes	8.00
Portion Fischknusperli mit Tartarsauce	14.50
Portion Chicken Nuggets	14.50
Waldfest (Cervelat mit Chäs und Brot)	12.50

warme Speisen

Schnitzel Pommes mit Gemüse und oder Beilage nach Wahl	27.50
Schweins-Cordon Bleu mit Gemüse und Beilage nach Wahl	33.50
Schweinssteak mit Haus-Kräuterbutter mit Gemüse und Beilage nach Wahl	30.50
Schweinssteak an Rahmsauce mit Gemüse und Beilage nach Wahl	32.50
Poulet-Brust Streifen fein Gewürzt mit Gemüse und Beilage nach Wahl	26.50
Fischknusperli mit hausgemachter Tartarsauce und Beilage nach Wahl	26.50
Freihof Käseschnitte (auch Vegetarisch erhältlich)	24.00
Spaghetti Aglio et Olio & Pepperoncini mit Crevetten	26.00
Chässpätzli	22.50

Beilagen

Pommes Frites, Teigwaren, Saison Salat, Kroketten, Spätzli

für andere Ideen fragen sie ungeniert

Dessert, ja bitte

Öpfelchüechli mit Vanilleglace	12.50
warmes Schoggiküchlein mit einer Kugel Vanilleglace	12.50
Hot Berry	12.50
Coup Danemark	10.50
Ice Café	12.50
Colonel (Zitronensorbet mit Vodka)	10.50
diverse Frappé	8.50
Preis pro Kugel Glace	3.50
Rahmzuschlag	1.00

Tischwaren

Zweifel Pommes Chips Paprika	30g	2.80
Salz-Nüssli		2.80
Appenzeller Bärli Biberli	75g	2.80
Kägi fret	50g	2.80
Bündner Nusstorte / Nussecke usw.		2.80
warum nicht auch ein Bier mit Käse		10.50

Durstig? geht gar nicht

Flaschen-Bier

Hürlimann „Lager“	4.8% 0.5 l	5.60
Bügelflasche Quöllfrisch	4.8% 0.5 l	6.30
Feldschlösschen „Spezli“	5.2% 0.33 l	4.60
Weizenbier	5.4% 0.5 l	6.80
Weizenbier dunkel	5.4% 0.5 l	6.80
Feldschlösschen «Alkoholfrei»	0,5 l	5.30

Bier offen

Hürlimann Hergöttli	4.8% 0.2 l	3.60
Hürlimann Stange	4.8% 0.3 l	4.60
Hürlimann Stange Panaché	4.8% 0.3 l	4.60
Hürlimann Grosses	4.8% 0.5 l	5.60
Hürlimann Grosses Panaché	4.8% 0.5 l	5.60

Saft vergoren „Möhl“

Saft vom Fass klar	4.0% 0.5 l	5.90
Saft vom Fass klar „Alkoholfrei“	0.5 l	5.90

kalte Getränke

Offenausschank:	0,2l	0.3l	0.5l
Mineralwasser laut	3.30	4.00	5.00
Mineralwasser still	3.30	4.00	5.00
diverse Softgetränke	3.50	4.50	5.50
Mineral mit oder ohne 1.5l			8.50
Softgetränk 1.5l			9.50
Coca Cola « Zero » Fläschli		4.50	
Rivella Blau Fläschli		4.50	
Red Bull Dose		5.00	
Schweppes diverse		4.50	5.50

heisse Getränke

Kaffee Crème		4.50
Kaffee „Schale“		4.80
Espresso		4.50
Doppelter Espresso		5.00
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		5.50

Lutz & CO

Kafi „Lutz“ Obstler / Chrüter 2cl	6.00
Kafi „fertig“ 2cl	6.00
Kafi „Crème Schnaps“ 2cl	6.50
Kafi „Lutz“ Zwetschgen / Pflümli / Kirsch / Willi 2cl	6.00
Kafi „Oldtimer“	6.50
Coretto Grappa 2cl	8.50

Milchgetränke

Ovo / Schoggi „warm“	Tasse 5.50
Ovo / Schoggi „kalt“	0.3l 5.50
Milch warm oder kalt	0.3l 4.50

Tee's & Punsch

Tee diverse Aromen	4.20
Punsch „alkoholfrei“	4.20
Tee „Rum“ mit Alkohol 40% 2cl	5.50
Jägertee	5.50

Liköre und Spirituosen

Campani	23.0% 4 cl	7.50
Martini Weiss	15.0% 4 cl	7.50
Cynar	16.5% 4 cl	7.50
Appenzeller	29.0% 4 cl	7.50
Jägermeister	35.0% 4 cl	7.50
Röteli	22.0% 4 cl	7.50
Grappa diverse	42.0% 2 cl	8.50

Long-Drinks

Campani-Orange	23.0% 4cl	12.50
Aperol-Spritz	11.0% 4cl	8.50
Gin-Tonic	42.0% 4 cl	12.50
Vodka-Lemon	42.0% 4cl	12.50
Baccardi-Cola	42.0% 4cl	12.50
Gummi-Bärli „Vodka und ein Red-Bull“	42.0% 4 cl	12.50
Wändli „Whisky-Cola“	42.0% 2 cl	6.50

Diverse Schnäpse

auf Anfrage, wir haben fast alles -80.0% 2 cl ab 5.00

Weine, Sekt und so feine Sachen

Weisswein

Chardonnaay	0.1 l	5.20
	0.5 l	25.00
St. Saphorins AOC	0.1 l	5.20
	0.5 l	25.00
Herbstgold Ostschweiz RXS	0.1 l	5.20
	0.5 l	25.00
Gsprütztä Wyssä	0.3 l	7.50
Catembre	0.3 l	8.00
Prosecco	0.2 l	7.50

Rotwein

Primitivo Sorpasso Cavatina IGP	0.1 l	5.20
	0.5 l	25.00
Herbstgold Blauburgunder	0.1 l	5.20
	0.5 l	25.00
Primitivo Salento IGT Senza Parole	0.1 l	5.20
	0.5 l	25.00
Sulzberger Cuvée Rouge (Pfäffikon ZH)	0,75 l	47.50
Monats Wein auf Anfrage		ab 39.50









Rosé

Oeil de Perdrix du Valais C. ST. Pierre AOC	0.1 l	5.20
	0.5 l	25.00

FLEISCHDEKLARATION

für unsere Kreationen verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Wenn immer möglich beziehen wir unsere Fleischprodukte (wie auch die anderen Lebensmittel) von Bauernhöfen und Metzgereien aus der Region, namentlich von der Metzgerei Kündig AG in Bäretswil.

Ausnahmen können vorkommen – diese sind klar deklariert

Schwein		CH	
Rind		CH	
Kalb		CH	
Poulet		Brasilien	(kann Spuren von Antibiotika und leistungsfördernden Mitteln aufweisen)
Pferd		CH	
Lamm		Irland/Neuseeland	
Crevetten		Vietnam (Zucht)	
Pangasius		Vietnam (Zucht)	

ALLERGENE-LISTEN

für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich bitte an das Personal.

BROTDEKLARATION

unser serviertes Brot zum Essen oder für die Sandwiches sowie unsere Gebäcke entstehen ausschliesslich in der Schweiz, hergestellt von der Bäckerei Meier in Bettswil. teils Backwaren sind hausgemacht.

Hotdog-Brötchen sowie Hamburger-Brötchen beziehen wir tiefgefroren von der Bäckerei Romer die ihre Produktion ebenfalls in der Schweiz hat.

etwas zum Schmunzeln; die damalige Wirtin: Erika Trachsler, Hasel

Ausschnitte aus der Karte vom Freihof von 1970

A la Carte

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcherart Rösti	7.80
Geschnetzeltes Kalbfleisch	6.--
Geschnetzelte Kalbsleber	6.20
Kalbsleberschnitten Speck / Bohnen	8.--
Wienerschnitzel / Bohnen / Pommes frites	7.--
Rahmschnitzel Champignons Nudeln	7.80
Cordon bleu garniert Pommes frites	8.--
Steak indischer Art Früchte / Reis	8.50
Mixed grill garniert Pommes frites	9.50
Hirschentopf (Mixed grill risotto)	10.--
Filet - Beefsteak Kräuter Butter Maison	9.50
Filet Beefsteak Café de paris garniert	10.--
Entrecôte Kräuter Butter Maison	8.50
Entrecôte Café de Paris garniert	9.--
Zigeunerbraten Pommes frites Salat	7.--
Schweinssteak Champignons Nudeln	8.50
Schweinskotelette Pommes frites Salat	7.--
Kotelette Papa - gallo Salat	7.50

Spezialitäten

Fondue Bourignonne 2 Personen	21.--
Chateaubriand 2 Personen Sauce Béarnaise Gemüse garniture Pommes frites	21.--
Entrecôte double 2 Personen Kräuter Butter Pommes frites	19.--
Tournedo Rossini garniert	11.--
Kalbsfilets Morcheln Spätzli	10.--
Kalbssteak Morcheln Spätzli	9.--
Kalbsfilets Strassbourgerart Risotto	11.--
Risotto Casimir Sauce Curry	9.--

etwas zum Schmunzeln; die damalige Wirtin: Erika Trachsler, Hasel

Ausschnitte aus der Karte vom Freihof von 1970

Kalte Tellergerichte

Belegte Brötchen	1.50
Sardellenbrötchen 2.50 Lachs	3.--
Serelat mit Brot	1.20
Serelatsalat garniert	2.60
Wurst u/ Käsesalat oder Ochsenmaul	3.--
Bauernschüblig	2.40
Balleron am Stück	2.80
Balleronsalat oder Burehammeteller	3.50
Fleischkäse am Stück	2.50
Restaurationsbrot o/ Thonsalat gar.	3.20
Hirschenteller o/ Russisch - Ei	3.50
Schinken o/ Salami o/ Damenteller	3.40
Bündnerteller 3.60 Bündnerfleisch	3.90
Hors d'oeuvre Teller	4.--
Käsesalat	2.60
Emmentaler / Tilsiter	1.80

Dessert und Glaces

Gemischte Glace	1.20
Gemischte Glace mit Rahm	1.60
Meringues	1.50
Meringues Glace	2.--
Cassata mit Rahm	2.--
Ananas mit Rahm oder Kirsch	2.--
Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	2.--
Vacherin Glace mit Früchten	2.50
Coupe Melba	2.50
Coupe Maison	2.50
Coupe Dänemark	2.50
Bananen - Split	2.80
Parfait Mocca flambiert 2 Personen	7.50
Diverse Flambées 2 Personen	9.50

etwas zum Schmunzeln; die damalige Wirtin: Erika Trachsler, Hasel

Ausschnitte aus der Karte vom Freihof von 1970

Diverse Mineralwasser *****

Schweppes	I.--
Henniez / Eptinger / Passugger	I.--
Elmer	I.--
Pepita	I.--
Sinalco	I.--
Orangina	I.--
Vivi - Cola	I.--
Rivella	I.--
Ginger Ale	I.--
Traubensaft weiss und rot	I.50
Traubensaft ca. 7 dl	6.--

Mineralwasser offen *****

Elmer 3dl	-.60
orangina	-.60
Süssmost	-.60
Leuenapfel 3 dl	I.--
Leuenapfel 6 dl	I.30
Most 3 dl offen	-.60

Diverse Biere *****

Haldengut hell u/ dunkel offen	
Haldengut He hell u/ dunkel	I.--
Spezial 6 dl	I.10
Spezial 3 dl	-.80
Albani Bräu	I.10
Franziskaner Bräu München	I.80
Henninger	I.80
Tuborg Beer	I.80

etwas zum Schmunzeln; die damalige Wirtin: Erika Trachsler, Hasel

Ausschnitte aus der Karte vom Freihof von 1970

Offene Weine *****

Schweizerweine weiss 2/dl 3/dl 5/dl

Schafiser	1.50	2.30	3.60
Fendante	1.50	2.30	3.60
Johannisberg	1.50	2.30	3.60
Twanner	1.60	2.40	4.--

Schweizerweine rot

Wilchinger	1.70	2.60	4.20
Hallauer	1.70	2.60	4.20
Flaachtaler	1.60	2.40	4.--
Melser	1.70	2.60	4.20
Landauer	1.50	2.30	3.70
Dôle de Sion	1.80	2.70	4.60

Veltlinerwein

La Gatta alt	1.50	2.30	3.60
--------------	------	------	------

Tirolerweine

Kalterer	1.10	1.70	2.80
St. Magdalener	1.40	2.10	3.40