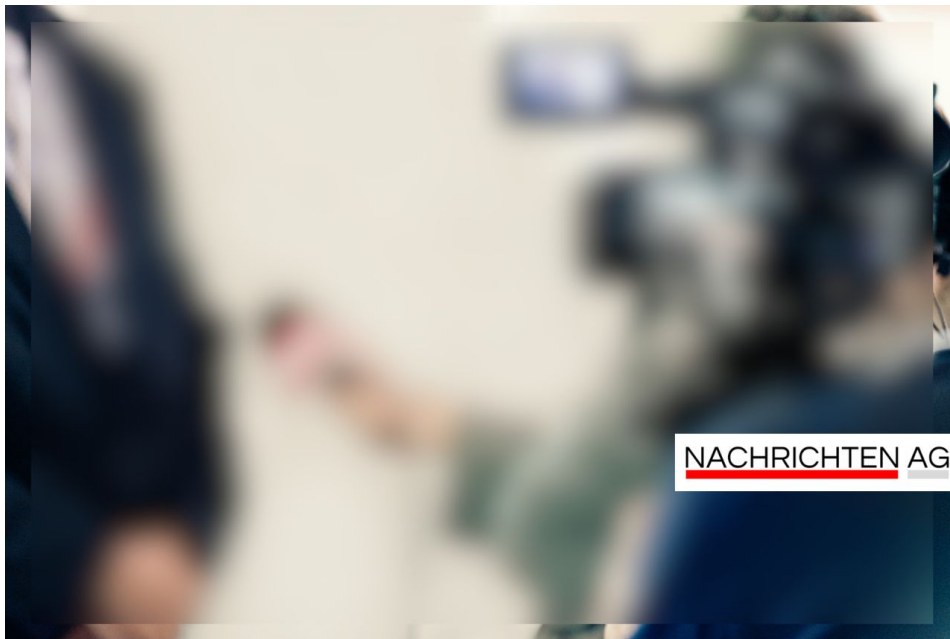


Neues Gastro-Juwel in Freising: Pfeillers öffnet im Bayerischen Hof!

Ab November 2025 eröffnet das neue Restaurant „Pfeillers“ im Bayerischen Hof in Freising unter Leitung von Timo Siller und Moritz Pfeifer. Richten Sie sich auf innovative Gerichte und frische regionale Zutaten ein!



Freising, Deutschland - In Freising tut sich was: Ab 1. November 2025 öffnet das Restaurant im Bayerischen Hof wieder seine Türen und das mit frischem Wind. Die neuen Wirte Timo Siller und Moritz Pfeifer, die beide auf viele Jahre Erfahrung in der Gastronomie zurückblicken können, haben sich zusammengetan und bringen ihre Ideen unter dem Namen Pfeillers auf den Tisch. Die beiden haben nach zwei Jahren intensiver Suche endlich den perfekten Ort gefunden und sind begeistert, diesen Schritt nun gehen zu können. **Mercur berichtet, dass** ihre Entscheidung, bestehende Wirtshäuser zu schließen, um gemeinsam zu arbeiten, den Weg für das neue Konzept ebnet.

Die dreifache Veränderung in der Leitung des Bayerischen Hofes wurde in der Vergangenheit oft als unruhig wahrgenommen. Doch mit dem positiven Feedback von Marc Sielhøfer, dem bisherigen Inhaber, erhoffen sich die neuen Betreiber stabilere Zeiten. Auch die kulinarische Ausrichtung wird spannend: Sie beabsichtigen, die Geschmäcker der Region mit internationalen Einflüssen zu kombinieren und gleichzeitig dem Trend zu bewusstem Essen Rechnung zu tragen.

Innovative Küche mit regionalem Flair

Das Küchenteam unter der Leitung eines erfahrenen Küchenchefs wird mit regionalen Zutaten arbeiten, wie bayerischerhof.com verrät. Dabei wird ein besonderer Fokus auf deren Herkunft und Qualität gelegt. Die Speisekarte verspricht echte Highlights: Von hausgemachter Pasta mit fränkischer Salsiccia bis hin zu Pulled Pork Schaufele in einem Kartoffelbrötchen wird für jeden Gaumen etwas geboten.

Eine echte Delikatesse wird Nasi Goreng sein – ein Rezept, das seit über 40 Jahren erfolgreich besteht. Die Verschmelzung der Küche könnte die lokale Gastronomie auf ein neues Level heben und die Speisen werden so gestaltet, dass sie nicht nur satt machen, sondern auch für ein bewusstes Ernährungserlebnis sorgen. Diese Zutatenvielfalt spiegelt den Trend der Farm-to-Table-Bewegung wider, bei der Restaurants direkt von lokalen Produzenten beziehen, was auch nach [Hoga Magazin](#) gefragt ist.

Die Neuausrichtung der Gastronomie 2025

Ein Blick in die Zukunft zeigt: Die Gastronomie wird sich zunehmend den Wünschen der Gäste anpassen müssen. Bewusstes Essen, transparente Herkunft und eine klare, reduzierte Speisekarte sind mehr als nur Trends – sie sind Anforderungen. Die Nachfrage nach veganen, glutenfreien und laktosefreien Alternativen steigt stetig. Die neue Ausrichtung im Bayerischen Hof wird diesen Ansprüchen gerecht und könnte

damit ein Zeichen setzen.

Das Jahr 2025 bringt frischen Wind und braucht innovative Ansätze. Im Bayerischen Hof scheinen die neuen Betreiber zu wissen, wie sie auf diese Veränderungen reagieren können. Die Kombination aus Regionalität und globalen Einflüssen könnte dabei genau das richtige Rezept sein für ein Restaurant, das nicht nur Essen anbietet, sondern ein Erlebnis schafft. Details zu den Öffnungszeiten und dem genauen Angebot werden in Kürze bekannt gegeben, die Vorfreude ist jedoch schon jetzt groß!

Details	
Ort	Freising, Deutschland
Quellen	• www.merkur.de • bayerischerhof.com • www.hogamagazin.de

Besuchen Sie uns auf: nag-bayern.de