



Unsere Getränkeempfehlungen

Aperitif

Cranberry-Orangen-Spritz 0,2 l 5,60

Cranberrysaft und Orangenlikör mit Prosecco aufgegossen und Rosmarin

Cranberry-Orangen-Spritz 0,2 l 4,50

alkoholfrei

Cranberrysirup und Orangensaft mit Wasser aufgegossen und Rosmarin

Weißwein

2017 Riesling 0,10 l 4,30

Qualitätswein, trocken

Weingut Fritz Haag, Brauneberg, Mosel

Frisch und leicht mit fruchtigen Aromen nach Apfel, Zitrone und leicht würzigem Kräuterduft. Verspielt und mineralisch verspricht der trockene Gutsriesling Trinkspaß auf hohem Niveau

Rotwein

2017 Mas Picosa 0,1 l 3,50

DOC, trocken, Capcanes, Montsant, Spanien

Cuveé aus Garnacha, Cabernet und Syrah

Im Glas kirschrot mit violetten Reflexen, was auf seine Jugendlichkeit hinweist. Im Mund sehr konzentriert mit süßlich wirkenden Tanninen, angenehm frisches Mundgefühl mit langem Nachhall.

2015 Château Tour Haut Caussan 0,1 l 7,60

Château Tour Haut Caussan, Médoc, Bordeaux

Er zeigt sich am Gaumen gut ausbalanciert mit fruchtigen und seidigen Tanninen.

2012 Spätburgunder 0,1 l 5,60

Qualitätswein aus biologischem Anbau, trocken

Weingut Wittmann, Rheinhessen

Digestif

Hirschkuß 38% % 2 cl 3,50

Kräuterlikör aus Alpenkräutern und frischem Quellwasser



Diese Schmankerl gibt's ...

... Mittwochs schlachtfrisch:

Gebratene Niere



vom Freisinger Land Schwein

vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen

mit Zwiebel-Pfeffer-Jus und knuspriger Polenta 12,90 °

... Donnerstags schlachtfrisch:

Junggrindleber „Berliner Art“



Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps

mit Kartoffelpüree und karamellisierten Äpfeln 17,50 °

... Freitags frisch aus'm Weiher:

Ganze Forelle „Müllerin“ oder „Blau“

von der Fischzucht Gerbl, Helfenbrunn

mit Kartoffeln und Herbstsalat 19,50 °

... auf Vorbestellung:

Unsere Special Cuts wie

T-Bone-, Porterhouse- und Tomahawk Steak

Oder lassen Sie sich einfach von uns überraschen -

wir sind sicher, wir treffen Ihren Geschmack!

Donnerstags bis Sonntag von 18:00 - 21:00 Uhr

3- Gang Überraschungsmenü 33,00

4- Gang Überraschungsmenü 44,00

5- Gang Überraschungsmenü 55,00



Vorspeisen

Gebackene Schweinsbackerl



vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Kartoffel-Rucola-Salat und Ochsenschwanzjus 8,50 °

Ziegenkäse im Kürbiskernmantel

mit Mango-Chutney und Kräutersalat 11,50 °

Tatar von der geräucherten Forelle

mit Rote-Beete und frischem Kren 11,50 °

Suppen

Kürbis-Calvados-Suppe

mit Kürbiskernöl und Kürbiskerne 5,50 °

Consommé

mit Einlage des Tages 5,50 °

Salate

Gemischter bayerischer Salatteller 5,50 °

Herbstsalat

Bunte Blattsalate mit Blaukraut und Baby Spinat, Karotte,
gepickelter Kürbis und geröstete Kürbiskerne
mit Himbeer-Rotweindressing oder Hausdressing 6,90 °

als große Portion mit

gebratenen Putenstreifen	11,90 °
sautierten Pilzen	10,90 °
gerösteten Brot- und Schinkenwürfel	10,50 °
gebratenen Garnelen	18,50 °



Schuhbauers Wildkollektion 2019

Donnerstag bis Sonntag ab 18:00 Uhr



*Glasiertes Rehfilet auf Bregenknödelcarpaccio
mit Trüffelviniagrette und Feldsalat 14,50°*



*Wildschweinrücken asiatisch mariniert und gebraten
mit karamellisiertem Frühlingslauch und Kürbispuréé 19,50°*



*Im Speck gebratene Wildentenbrust
mit Balsamicoinsen und Kartoffelpüréé 18,90°*



*In Pankomehl gebratene Wildschweinstaks
mit Rosenkohlblättern, Orangen - Maronen
und Topinambur 19,90°*



Rehgulasch

*in Waldpilzsoße mit Preiselbeerbirne,
hausgemachten Spätzle und bayerischem Salatteller 17,90 °**



Hauptgerichte



Schuhbauers Burger 2.0

mit Bacon, Zwiebeln, Bergkäse und Holzkohlenmajonaise,
dazu geräucherte Kartoffeln mit Speckdip 16,90 °

Rinderlendensteak



Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps,
200g Steak mit Sour Cream,
Kartoffelecken und Herbstsalat 22,90 °

Wiener Schnitzel vom Schwein



vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Kartoffel-Gurkensalat 10,80 °*

Schweinelendensteak



mit Pfeffer-Jus,
mit gebratenem Wirsing und Selleriepuree 17,50 °

Filet vom Zander „Stroganoff“

mit hausgemachten Tomatengnocci 21,50 °

Böflamott



Bio Angus, Moserhof Schlipps
mit Blaukraut und Doagknödel 15,50 °

Schweinebraten „Saftig und Rösch“



vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Dunkelbiersoße, zwei kleinen Kartoffelknödeln
und bayerischem Salatteller 11,50 °*

Gebratene Spätzleknödel

als Vorspeise 7,80 °

mit Salbei-Butter und Parmesan 9,20 °

Rote-Beete-Ravioli

mit karamellisierten Äpfeln, gerösteten Walnüssen
und Apfel-Calvados-Schaum 13,90 °



Aus unserer hauseigenen Metzgerei

2 Stück Weißwürste ₁₂₃ FREISINGER LAND
mit Hausmacher Senf 5,50 °

Feine Bratensülze ₁ FREISINGER LAND
mit Meerrettich-Schmand und Bratkartoffeln 10,20 °

Bio Rindertatar
Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps
mit geröstetem Hausbrot 15,90 °

Bayerischer Wurstsalat ₁₂₃ FREISINGER LAND
von der Lyoner, mit roten Zwiebeln,
Kirschtomaten und Hausbrot 7,50 °

als Schweizer Wurstsalat ₁₂₃ 8,20 ° FREISINGER LAND

2 Radl gebackene Milzwurst ₂ FREISINGER LAND
mit Bratensoße und Kartoffelsalat 10,20 °

Hausgemachtes „Sauers Lünzerl“
mit Semmelknödeln 8,80 ° FREISINGER LAND



Von den mit * gekennzeichneten Gerichten servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen, wir berechnen dann **1,00 €** weniger.

Bei Beilagenänderungen berechnen wir **0,50 €** extra.

Montag und Dienstag Ruhetag
Mittwoch ab **17.00 Uhr**, Donnerstag bis Sonntag ab **10.00 Uhr** geöffnet

Warme Küche von **11.30 bis 14.30 Uhr**
und
von Oktober bis März: **18.00 bis 21.00 Uhr**
von April bis September: **17.30 bis 21.30 Uhr**.

* = Alle vorstehenden Speisen enthalten Ei, Fisch, Krebstiere, Milch, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeloxid, Sulfite, Erdnüsse, Glutenhaltiges Getreide, Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sojabohnen, Weichtiere.

Bitte wenden Sie sich an unsere Servicekräfte,
wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit
oder Allergie haben.

In Rücksprache mit dem Küchenchef beraten wir Sie sehr gerne,
welche Speisen Sie bedenkenlos essen können oder, ob und wie
wir Ihr Wunschgericht so abändern können, dass es Ihren
Bedürfnissen gerecht wird!

1) Nitritpöckelsalz, 2) Phosphat,
3) Antioxidations