



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 Kräuterdüft. Verspielt und mineralisch verspricht der trockene Gutsriesling Trinkspaß auf hohem Niveau

Rotwein

2017 Mas Picoso 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, Hörkertshausen
mit Zwiebel-Pfeffer-Jus und knuspriger Polenta 12,90 °*

... Donnerstags schlachtfrisch:

Jungrindleber „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 Brezenknödelcarpaccio
mit Trüffelvinagrette und Feldsalat 14,50°*



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



*Im Speck gebratene Wildentenbrust
mit Balsamicolinsen und Kartoffelpüree 18,90°*



*In Pankomehl gebratene Wildschweinsteaks
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, Hörkertshausen
mit Kartoffel-Gurkensalat 10,80 ° **

Schweinelendensteak



*mit Pfeffer-Jus,
mit gebratenem Wirsing und Selleriepüree 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, Hörkertshausen
mit Dunkelbiersoße, zwei kleinen Kartoffelknödeln
und bayerischem Salatteller 11,50 ° **

Gebratene Spinatknödel

*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 Weißwürste² 
mit Hausmacher Senf 5,50 °


Feine Bratensülze¹ 
mit Meerrettich-Schmand und Bratkartoffeln 10,20 °

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

Bayerischer Wurstsalat¹²³ 
*von der Lyoner, mit roten Zwiebeln,
Kirschtomaten und Hausbrot 7,50 °*

als Schweizer Wurstsalat¹²³ 
8,20 °

2 Radl gebackene Milzwurst² 
mit Bratensoße und Kartoffelsalat 10,20 °

Hausgemachtes „Saures Lingerl“ 
mit Semmelknödeln 8,80 °



*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, Schwefeldioxid, Sulphite, 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*