



SCHUHBAUERS AM DOM

Domberg 5a
85354 Freising
Telefon: 08161 / 98 98 200
Fax: 08161 / 98 98 211
amdom@schuhbauers.de
www.schuhbauers.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag
Bar ab 16 Uhr
Restaurant ab 18 Uhr
Sonn- und Feiertage geschlossen

Für Ihre Feierlichkeiten außerhalb
der Öffnungszeiten öffnen wir
gerne nach Absprache.

RESTAURANTKARTE
SPEISEN UND GETRÄNKE

Apero

Cranberry & Sugar Vodka, Cranberry, Orange, Kirsche	7,50 €
Graham's Six Grapes Ruby Reserve Port	6,50 €
Lassos Sanbitter Sanbitter, Zuckersirup, Limettensaft & Orangensaft	6,50 €

Weinempfehlung

2018 Lugana DOC Famiglia Olivini, Desenzano del Garda, Italien	0,1l 4,30 € 0,75l 26 €
2017 Chablis 1er Cru „Les Vaillons“ Domaine Bernard Defaix, Burgund, Frankreich	0,1l 8,50 € 0,75l 51 €
2017 Primitivo „Orion“ Salento IGT Cantina Spada, Apulien, Italien	0,1l 4,70 € 0,75l 28 € 1,5l 57 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Vorspeisen

Gepresster Oktopus ° mit Quinoa und Paprika	18 €
Terrine vom Hüttenkäse ° mit Birne, Zwiebelmarmelade und Kräutersalat	14 €
Gebeiztes Rehfilet ° mit Kohlrabi und Kräutercreme	17 €
Tartar vom confierten Fasan ° mit Aprikose, grünem Chili und Spitzkohl	16 €
Zweierlei von der Marone ° Getrüffeltes Süppchen mit Sherry-Schaum und Praline mit Kirsche	12 €

Zwischengerichte

Gebratene Jacobsmuschel ° mit Zwiebelkompott und Beurre Blanc	19 €
Rote Beete Risotto ° mit marinierten Himbeeren, Ziegenkäse und Vogersalat	16 €
Brust und Keule von der Wachtel ° mit Curry Linsen und Curry Schaum	19 €

Hauptspeisen

Entenbrust „Teriyaki“ ° 1 und Frühlingsrolle mit Süßkartoffel und Kraut	29 €
Bürgermeisterstück vom Kalb ° 1 mit Bohnen-Chorizo-Ragout und Paprikapüree	25 €
Geschmolzene Forelle ° mit Püree vom Knollensellerie und Vinaigrette vom Staudensellerie	25 €
Bayerisches Rib Eye Steak ° 1 200gr Ladies Cut 300gr Gents Cut mit gratinierter Kartoffel, Artischocken und Trüffelmayonnaise	30 € 40 €
Geschmortes Freisinger Land Lamm ° mit Kichererbsenpüree, Kürbis und Gremolata	25 €

Menü-Genuss

Wir servieren Ihnen unsere Gerichte auch gerne als
Überraschungsmenü:

3 Gänge 50 € | 4 Gänge 65 € | 5 Gänge 80 €

Nachspeisen

Crème Brûlée und Schokoladen-Chili-Sorbet °	9 €
Geeistes Mango-Passionsfrucht-Tiramisu °	8 €
Nuss Nougat Törtchen mit Mandarine °	11 €
Sorbet °	4 €

Digestif

Calvados 2cl Pierre Huêt, Pays D'auge Calvados Vieux	5,50 €
Grappa 2cl Grappa Nonino il Merlot Monovitigo	4,00 €

Legende

° = Alle vorstehenden Speisen enthalten Ei, Fisch, Krebstiere, Milch, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid, 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) Nitritpökelsalz 2) Phosphat 3) Antioxidationsmittel
5) mit Konservierungsstoffen 6) geschwärzt 8) mit Süßungsmitteln

A) koffeinhaltig B) mit Farbstoff C) chininhaltig

Alle Preise inkl. 19% MwSt. und Service.

Essen ist ein
Bedürfnis,
Kochen eine
Leidenschaft,
Genießen eine
Kunst.