



Unsere Getränkeempfehlungen

Aperitif

Cidercocktail 0,2l 5,80

mit Cider, Calvados und Eis

Crodino 0,1l 3,90

mit Zitrone und Eis

Weißwein

2017 Grüner Veltliner „Fass 4“ 0,1l 5,60

*Weingut Bernhard Ott, Wagram, Niederösterreich
Ein charaktervoller, würziger Grüner Veltliner mit einer saftigen
feinen Fülle,
würziger Frucht und sehr mineralischen Noten.*

Rotwein

2015 Cote du Rhone „Les Arbousiers“ AOC 0,1l 4,90

*Domanine La Reméjeanne, Sabran, Côte-du-Rhone
Der aus 100% Grenache Trauben gekellerte Wein zeigt ein Aroma
von frischen, dunklen Früchten. Er ist kraftvoll, reichhaltig und
trotzdem elegant am Gäumen*

2017 „Ursprung“ Cuvee 0,10l 4,50

*Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz
Er zeigt sehr früh ausladende rote und dunkle Beerenfrüchte
sowie Aromen von Schokolade und Kräutern*

2017 Pelzmann Zweigelt 0,1l 3,60

*Weingut Familie Pelzmann, Carnuntum
Diese Kreuzung aus St. Laurent und Blaufränkischem besticht
durch dunkles Kirschrot und fruchtiger, milder Säure*

Digestif

Lagavulin Single Malt Whisky 16year 2 cl 6,10

*Ein etablierter Klassiker. Sehr stark torfig und rauchig mit einem
sehr langem Abgang.*



Steakwoche

Donnerstag bis Sonntag ab 18 Uhr

Gebratene Garnelen

auf Mangochutney und Blaukrautsalat / Vorspeise 13,00 °

Ripe Eye Steak

von der Bayerischen Färse 250 gr / 30,00

„Dry aged“ Lendensteak



vom Freisinger Land Schwein

vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen 300 gr / 23,00

Kalbsrückensteak

vom Bayerischen Milchkalb 200 gr / 28,00

Vom Freisinger Land Angusrind

vom Hof der Familie Moser, Schlipps



Filetsteak 180 gr / 34,00

Lendensteak 200 gr / 24,00

8 Wochen „Dry aged“ T-Bone-Steak 100 gr / 9,00

8 Wochen „Dry aged“ Porterhouse-Steak 100 gr / 11,00

Jedes Steak servieren wir Ihnen mit Kräuterbutter und einer der untenstehenden Beilagen Ihrer Wahl.

Gegrillter Maiskolben 4,50 °

Babyblattspinat 5,50 °

Ceaser-Salat 6,50 °

Kichererbsencreme mit Chorizjo 6,00 °

Bohnen im Speckmantel 5,50 °

Rosmarinkartoffeln 5,00 °

Getrüffeltes Selleriepiuree 5,50 °

Gratinerte Polenta 5,50 °

Zudem können Sie zwischen einer Portweinjus, einer Pfeffer-Cognac-Soße oder einer feurigen Tomatensalsa entscheiden.



Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse

mit Cassisfeige und Kräutersalat 11,50 °

Gebackene Schweinsbackerl



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

Suppen

Kürbis-Calvados-Suppe

mit Kürbissöl und Kürbiskerne 5,80 °

Consommé

mit Einlage des Tages 5,80 °

Salate

Gemischter bayerischer Salatteller 5,90 °

Wintersalat

*bunte Blattsalate mit Rote Beete und Feldsalat, Karotte,
Weißkraut und geröstete Haselnüsse
mit Himbeer-Rotweindressing oder Hausdressing 7,50 °*

als große Portion mit

<i>gebratenen Putenstreifen</i>	<i>12,50 °</i>
<i>sautierten Pilzen</i>	<i>11,90 °</i>
<i>gerösteten Brot- und Schinkenwürfel</i>	<i>11,90 °</i>
<i>gebratenen Garnelen</i>	<i>19,50 °</i>



Vom Grill und aus der Pfanne

Schuhbauers Burger 

- „Winter-Edition“ -

Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps
mit Feldsalat, Zimt- Rote Beete,
Portweinzwiebeln, Trüffelmayonaise,
dazu Kartoffelecken 17,50 °

Rinderlendensteak 

Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps
200 g - mit Estragon-Senf-Dip,
Bohnen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln 23,50 °

Wiener Schnitzel vom Schwein 

vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Kartoffel-Gurkensalat 11,90 ° *

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

mit getrüffelter Portweinjus,
geschmortem Wirsing und Selleriepüree 19,90 °

„Schweiners im Pfandl“ 

vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen
Schweinesteak mit Pfeffer-Cognacsoße,
Rösti und Bauerngemüse 15,90 °

Auf der Haut gebratener Zander

mit Chiliblaukraut und Kartoffelgnocchi 21,50 °



Vom Herd und aus 'm Ofen

Rehbraten aus der Keule

*mit Nussspätzle,
Speckrosenkohl und Preiselbeeren 19,90 ° **

Geschmorte Beinscheibe



*Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps
mit gratinierter Polenta und Butter-Nuß-Kürbis 18,50 ° **

Schweinebraten „Saftig und Rösch“



*vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Dunkelbiersoße, zwei kleinen Kartoffelknödel
und bayerischem Salatteller 12,90 ° **

Vegetarische Gerichte

Gebratene Spinatknödel

*mit Salbei-Butter und Parmesan 9,90 °
als Vorspeise 8,20 °*

Kürbis-Amarettini-Ravioli

*mit Mascarpone-Steckrübenschaum,
dazu Radieschenvinaigrette 14,50 °*




Aus unserer hauseigenen Metzgerei

2 Stück Weißwürste² 
mit Hausmacher Senf 5,90 °


Feine Bratensülze¹ 
mit Meerrettich-Schmand und Bratkartoffeln 11,20 °

Bio Rindertatar 
Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps
mit geröstetem Hausbrot 16,90 °

Bayerischer Wurstsalat¹²³ 
von der Lyoner, mit roten Zwiebeln,
Kirschtomaten und Hausbrot 8,20 °

als Schweizer Wurstsalat¹²³ 8,90 ° 

2 Radl gebackene Milzwurst² 
mit Bratensoße und Kartoffelsalat 11,20 °

Hausgemachtes „Saurer Lingerl“¹ 
mit Semmelknödeln 9,80 °



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, Glutenthaltiges 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