



## Unsere Getränkeempfehlungen

### Aperitif

*Kir Prosecco 0,1 l 5,10*  
*Cassis mit Prosecco aufgegossen*

*Roter Hugo alkoholfrei 0,2 l 3,50*  
*Roter Holundersirup und Minze*  
*mit Eis und Wasser aufgegossen*

### Weißwein

*2017 Chardonnay Lageder 0,1 l 4,70*  
*Weingut Alois Lageder, Magreid, Südtirol*  
*Ein Wein, der die Aromen reifer Südfrüchte mit einer beschwingten,*  
*frischen Säure vereint*

*2018 Ohne Worte Selection 0,1 l 3,90*  
*Qualitätswein, trocken*  
*Helles gelb mit grünlichen Reflexen. Frischer Duft nach*  
*Holunderblüten. Nussige Noten, feinvibrierende Säure in saftiger*  
*Eleganz am Gaumen.*

*2017 Fritz Haag Riesling 0,1 l 4,20*  
*Qualitätswein, trocken*  
*Frisch und leicht mit fruchtigen Aromen nach Apfel, Zitrone und*  
*leicht würzigem Kräuterduft. Verspielt und mineralisch verspricht*  
*der trockene Gutriesling Trinkspaß auf hohem Niveau.*

*2017 Fortant Merlot rosé 0,1 l 3,90*  
*IGP, trocken*  
*Robert Skalli, Languedoc*  
*Der halbtrockene weiche und harmonische Rosewein entfaltet*  
*ein feines Spiel zwischen Süße und Säure.*



## Rotwein

*2016 Nero d'Avola 0,1 l 3,20*

*Der Firriato Branciforti Nero d'Avola verwöhnt mit einem delikaten Aroma von roten Früchten. Kirschen und zart blumigen Noten. Am Gaumen begeistert der Firriato Branciforti Nero d'Avola mit seinem runden, warmen Geschmack und einem außergewöhnlich ausgewogenen Charakter.*

## Digestif

*Dolceluna 2 cl 4,50*

*Primitivo di Manduria Dolce Naturale*

## Schuhbauers Überraschungsmnü

*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*

## Betrags- und Menügutscheine

*für Schuhbauers Oberwirt, Metzgerei  
& das Schuhbauers am Dom in Freising  
können Sie direkt im Wirsthaus erwerben.  
Unser Servicepersonal berät Sie gerne!*



# 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:*

*Jungrindleber „Berliner Art“* 

*Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps  
mit Kartoffelpüree und karamelisierten Äpfeln 17,50 °*

*...Freitags frisch aus'm Weiher:*

*Ganze Forelle „Müllerin“ oder „Blau“*

*von der Fischzucht Gerbl, Helfenbrunn  
mit Kartoffeln und Wintersalat 19,50 pro Person °*

*... & auf Vorbestellung:*

*unsere Special Cuts wie*

*T-Bone-, Porterhouse- und Tomahawk Steak*



## Vorspeisen

*Karamellisierter Ziegenkäse*  
*mit Cassisfeige und Kräutersalat 11,50 °*

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

## Suppen

*Tomatencremesuppe*  
*mit Croutons 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 gerösteten Haselnüssen*  
*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 Schinkenwürfeln</i>	<i>11,90 °</i>
<i>gebratenen Garnelen</i>	<i>19,50 °</i>



# Vom Grill und aus der Pfanne

## Schuhbauers Burger 1.0

Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps  
Spezial Sauce, Käse, Tomate, Gurke, Zwiebeln,  
und Pommes frites 17,50 °

## Zwiebelrostbraten

Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps  
200 g - mit Zwiebelsoße  
und Käsespätzle 23,50 °

## Wiener Schnitzel vom Schwein

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

## Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

mit Currysoße,  
Wokgemüse und Basmatireis 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 Rahmkohlrabi, Kartoffelgnocchi  
und altem Balsamico 21,50 °



## Vom Herd und aus 'm Ofen

### *Wildschweinbraten aus der Keule*

Jagdrevier Gremertshausen  
mit Preiselbeersosse,  
gebratenem Wirsing und Kartoffelkrapfen 19,90 ° \*

### *Gesottener Tafelspitz*



Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps  
mit Gemüsejulienne, Meerrettischsoße  
und Petersilienkartoffeln 18,90 °

### *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 °

### *Erbsen-Ming-Küchlein*

auf gebratenem grünen Gemüse  
und Sour Cream 14,50 °




# Aus unserer hauseigenen Metzgerei

*2 Stück Weißwürste* <sup>2</sup>   
mit Hausmacher Senf 5,90 °

*Feine Bratensülze* <sup>1</sup>   
mit Meerrettich-Schmand und Bratkartoffel 11,20 °


*Bio Rindertatar* 

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

*Bayerischer Wurstsalat* <sup>123</sup>   
von der Lyoner, mit roten Zwiebeln,  
Kirschtomaten und Hausbrot 8,20 °

*als Schweizer Wurstsalat* <sup>123</sup> 8,90 ° 

*2 Radl gebackene Milzwurst* <sup>2</sup>   
mit Bratensoße und Kartoffelsalat 11,20 °

*Hausgemachtes „Saures Lingerl“*   
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.

° = 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

### Unsere Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag Ruhetag,

Mittwoch ab **17.00** Uhr,

Donnerstag und Freitag ab **11.00** Uhr

und Samstag und 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.

Öko-Kontrollstelle QAL: DE-ÖKO-060  
EG-Öko-Nummer: DE-BY-060-00811-B