



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

Orangen & Cranberry Spritz Cranberrysaft, Orangenlikör, Prosecco	6,90 €
Emilio Lustau, Jerez Sherry „Los Arcos“ Medium Dry Amontillado Nieport	5,60 €
Tonic mit Apfel und Holunder auf Eis	5,90 €

Weinempfehlung

2018 Escherndorfer Silvaner Weingut Horst Sauer, Franken - Deutschland	0,1l	4,50 €
2017 „Black Print“ Cuvée Weingut Markus Schneider, Pfalz - Deutschland	0,1l	6,30 €
2015 Châteauneuf-du-Pape Vieille Vigne Domaine de la Maison Berthaud, Orange - Frankreich	0,1l	10,20 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Vorspeisen

Carpaccio vom Skrei ° mit Apfel, Fenchel und Estragon	16 €
Sous vide gegarte Pastinake ° und Crème Brûlée von der Paprika	14 €
Rote Beete Carpaccio und geräucherte Forelle ° mit Meerrettichmousse und Kräutersalat	16 €
Tartar vom Kalb ° mit cremigem Eigelb und Kartoffelbiscuit	17 €
Hummerbisque und Bayerische Garnele ° als Croustillant und Sous Vide gart	15 €

Zwischengerichte

Miesmuschel im Curry-Sud ° mit Enoki und Korianderöl	16 €
Fregola Sarda und Taleggio ° mit Oliven und Salsa Verde	16 €
Gebratenes Schweineherz ° mit Blumenkohl-Creme, Pilzextrakt und Gremolata	16 €

Hauptspeisen

Backerl und Filet vom Freisinger Land Schwein ° 1 mit Balsamicolinsen und Kartoffelpüree	27 €
Gefüllte Perlhuhnbrust ° 1 mit Orangen-Chicorée, Beurre Blanc und Kartoffelgnocchi	27 €
Gebratener Schwertfisch ° mit Erbsen-Creme, Pak Choi und Safranschaum	29 €
Geschmortes Freisinger Land Lamm ° mit Safranreis und gepickeltem Gemüse	25 €
Bayerisches Rib Eye Steak ° 1 200gr Ladies Cut	30 €
300gr Gents Cut	40 €
mit Bohnen im Speck, Kartoffelkrapferl und Kräuterbutter	

Für Vegetarier servieren wir gerne auch Speisen von der Barkarte.

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 €
Lauwarme Schokoladen-Tarte ° mit karamellisierter Banane und Kokoseis	10 €
Andreas Muschler's Opéra °	14 €
Blauschimmelkäse im Strudelteig ° mit Birnensorbet und Portweifeige	11 €
Sorbet °	4 €
Dreierlei Käse mit Feigensenf und Früchten	13 €

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.