



## Vorspeisen

### Marinierter Tafelspitz



Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps  
mit Kernölmarinade Kirschtomaten und Feldsalat 13,50 °

### Knusprige Ziegenkäsepraline

mit Spargelsalat und Kräutersalat 11,90 °

### Gebackene Schweinsbackerl



vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Kartoffel-Rucola-Salat und Ochsenchwanzjus 8,90 °

## Salate

Gemischter bayerischer Salatteller 5,90 °

### Kokos-Limette-Blaukrautsalat

mit gebratenen Garnelen 19,90 °  
mit gebratenen Rinderfiletspitzen 19,90 °

### Frühlingssalat

bunte Blattsalate mit Rote Beete und Feldsalat, Karotte,  
Weißkraut und gerösteten Haselnüssen  
mit Himbeer-Rotweindressing oder Hausdressing 7,90 °

### als große Portion mit

gebratenen Putenstreifen	13,50 °
sautierten Pilzen	12,50 °
gerösteten Brot- und Schinkenwürfeln	12,50 °
gebratenen Garnelen	19,50 °



## Suppen

*Spargeleremesuppe*  
*mit Schroböhenhauser Spargel 6,00 °*

*Consommé*  
*mit Einlage des Tages 6,00 °*

## 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 °*

*Rinderlendensteak – 200 gr*   
*Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps*  
*mit Salat nach Wahl, Kartoffelwedges und Sourcreme 23,50 °*

*Wiener Schnitzel vom Schwein*   
*vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen*  
*mit Kartoffel-Gurkensalat 13,50 ° \**

*Mildgeräucherter Fojrdlachs*  
*mit Kartoffelrösti, Dijonsensauce und Kräutersalat 18,50 ° \**

*Schweinesteak im Speckmantel*   
*vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen*  
*auf mediterranem Gemüse mit Pesto*  
*und Rosmarinkartoffel 17,50 °*

*Gebratener Spargel und Käspressgnockerl*  
*mit Tomate und Rucola 15,90 ° \**



## *Für unsere Kleinen Gäste*

*Kinderschweinebraten*

*mit Knödel und Salatgarnitur 5,90°*

*Kinderschnitzel*

*mit Pommes Frites und Salatgarnitur 6,50°*

*Semmelknödel oder Kartoffelknödel*

*mit Soße 3,60°*

*Portion Pommes*

*mit Ketchup 3,90°*

*1 Paar Wiener*

*mit Pommes Frites 4,50°*



## Dessertkarte

### Lauwarmer Bananenkuchen

mit Karamellsoße und Vanilleeis 7,50°

### Erdbeertiramisu 7,50°

### Schokoladenmousse im Glas

mit Rhabarberkompott 6,50°

### Kugel hausgemachtes Sorbet 3,50

### Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne

Schokoladen-, Vanille-, Erdbeer-, Walnuss-, Nougat-Krokant-,  
Café Macchiato, Joghurt-Pfirsich und Zitrone

je Kugel 2,00°

Sahne 0,50°

### Eis mit heißen Himbeeren

Cremiges Vanille-Eis mit heißen Himbeeren 5,50°

### Florentiner Eistraum

Nougat-Krokant-, Walnuss- und Schokoladen-Eis mit Birne,  
Mandelblättchen, Schokosauce, Sahne 6,20°

### Schlemmerbecher „Coppa Grande“

Cremiges Café Macchiato-, Walnuss-, Schokoladen- und Vanille-  
Eis mit Sahne und Eierlikör 6,50°

### Sommernachtstraum

Zwei Kugeln Joghurt-Pfirsich-Eis auf einem Mix aus frischen  
Früchten 5,50°

### Eisclown

Kleiner lustiger Wicht mit einer Kugel Eis nach Ihrer Wahl, mit  
Schokolinsen und Waffel Hut 2,80°




## 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 11,90 °

Bio Rindertatar   
Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps  
mit geröstetem Hausbrot 17,90 °

Bayerischer Wurstsalat<sup>123</sup>   
von der Lyoner, mit roten Zwiebeln,  
Kirschtomaten und Hausbrot 8,90 °

als Schweizer Wurstsalat<sup>123</sup> 9,90 ° 

2 Radl gebackene Milzwurst<sup>2</sup>   
mit Bratensoße und Kartoffelsalat 11,90 °

Hausgemachtes „Saurer Lingerl“<sup>1</sup>   
mit Semmelknödeln 10,80 °



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

## Betrags- und Menügutscheine

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