



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
jeweils ab 17:00 Uhr

Sonntag und Montag
geschlossen

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

RESTAURANTKARTE
SPEISEN UND GETRÄNKE

Apero

Maeloc Sidra Extra Ecológica, Chantada; Galizien Cider, Apfelweinschaumwein	0,1l	3,80 €
Jörg Geiger's Don't Call me Gin mit Rhababer,-Apfel Secco		5,50 €
Lasso's Sanbitter Sanbitter, Zuckersirup, Limettensaft & Orangensaft		6,50 €

Weinempfehlung

2019 Gavi di Gavi DOCG „Valegge“ Terreda Vino-Piemont	0,1l	4,40 €
	0,75l	26 €
2019 Grauburgunder trocken QbA Bietighöfer, Pfalz	0,1l	3,80 €
	0,75l	23 €
2018 Spätburgunder Rosé QbA feinherb Künstler, Rheingau	0,1l	4,70 €
	0,75l	28 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Vorspeisen

Mediterraner Vorspeisen-Teller mit ital. Landschinken, Salami, Bergkäse, Kräuterfrischkäse und sauer eingemachtem Gemüse	13,50 €
Matjesfilet mit Kopfsalat, Schnittlauchöl, Radieserl und Joghurt	14,50 €
Bio Beef Tatar vom Freisinger Land Rind „Asia Style“ mit Frühlingslauch, Koriander und Sprossensalat	16,00 €
„Terrassensampler“ Wurstsalat mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln, hausgemachter Obazda mit Schnittlauch und eingesalzener Bierradi	11,50 €
Bouillabaisse à la Schuhbauers mit Muscheln, Meeresfrüchten und Zander dazu Baguette und Sauce Rouille	17,90 €

Salate

Kokos-Limette-Blaukrautsalat	9,90 €
mit gegrillten Garnelen	19,90 €
mit gebratenen Rinderfiletspitzen	19,90 €
Salatteller „Vital am Dom“ mit Wildkräuter, Kerndl, Sprossen, Karotten und Limonen-Honig-Vinaigrette	klein 6,90 € gross 10,50 €
mit gebratenen Pfifferlingen	14,90 €
mit gegrillten Garnelen	19,90 €
mit gebratenen Rinderfiletspitzen	19,90 €

Hauptspeisen

Gnocchi „Arrabiata“ mit Garnelen, Kirschtomaten und Petersilie	22,50 €
Tomaten-Oliven-Fregola mit Schafskäse und Frühlingslauch	17,50 €
Ziegenkäse-Ravioli mit Pfifferlingen und Salbeibutter	18,50 €
Geschmolzene Forelle vom Gerbl auf Blumenkohlcrème und roten Linsen	25,90 €
Bayerisches Rib Eye Steak 200g mit Artischocken, Kartoffelkräpferl und Chimichurri-Sauce	29,90 €
Saltimbocca vom Freisinger Land Schwein mit Spitzkrautsalat, kleinen Kartoffeln und Schalottenjus	24,50 €
Wiener Schnitzel aus der Kalbslende in Butterschmalz gebraten mit handgerührten Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	22,50 €
Schuhbauers Burger 1.0 vom Freisinger Land Rind mit Spezial Sauce , Käse, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Pommes Frites	17,90 €

Dessert

Zitronengras-Crème Brûlée mit Erdbeersorbet	9,50 €
Buttermilchmousse mit Erdbeer-Basilikumsalat	9,50 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,50 €
Sorbets (je nach Tagesangebot)	

Digestif

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

Menü-Genuss

Wir servieren Ihnen unsere Gerichte auch gerne als Überraschungsmenü:

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

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.