



Unsere Getränkeempfehlungen

Aperitif

Lillet 0,2 l 5,60

Lillet mit Wildberry aufgegossen, Beeren und Eis

Lillet alkoholfrei 0,2 l 3,70

Wildberry mit Beeren und Eis

Weißwein

2019 Lugana Limne 0,1 l 4,40

DOC, trocken

Tenuta Rovaglia, Lombardeu

Hell, strohgelbe Farbe, Blütenduft in der Nase, saftige Aromen von grünen Äpfeln.

2018 Fritz Haag Riesling 0,1 l 4,30

Qualitätswein, trocken

Weingut Fritz Haag, Brauneberg, Mosel

Frisch und leicht im fruchtigen Aromen nach Apfel, Zitrone und leicht würzigem Kräuterduft.

Rosé

2017 Pelzmann Carnuntum rosé 0,1 l 3,20

Horst und Irene Pelzmann Österreich

Toller, spritziger Sommerwein.

Rotwein

2017 Pelzmann Sommerrot auf Eis 0,1 l 3,60

Halbtrocken,

Horst und Irene Pelzmann Österreich

Sommerrot der „coole Rote“ für heiße Tage ist eine fruchtig leichte Curvee aus Zweigelt und Blaufränkisch, die, GEKÜHLT genossen.

Primitivo „Orion“ Salento IGT 0,1 l 4,70

Der Primitivo Orion ist schlank, elegant, nicht zu marmeladig. Beerige Frucht, Aromen nach Wald- und Himbeeren.

Digestif

Lantenhammer Mirabellenbrand 2 cl 7,00



Vorspeisen

Gebratene Garnele

mit Kräutern auf Pfifferlingssalat und Kirschtomaten 14,00 °

Karamelisierter Ziegenkäse

mit Mango-Chutney und Kräutersalat 11,90 °

Rindercapaccio

Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps
mit Parmesanspänen und Rucola 14,00 °

Gebackene Schweinsbackerl



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

Salate

Gemischter bayerischer Salatteller 5,90 °

Sommersalat

Bunte Blattsalate, Karotte, frische Früchte
und Sonnenblumenkerne
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

*Getrüffelte Blumenkohlsuppe
mit Gartenkresse und Croutons 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 Kartoffelwedges, Sourcreme
und Sommersalat mit Hausdressing 23,50°

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

Schuhbauers Grillspiel 
Rinderlende Bio Angus vom Moser Hof,
Schweinefilet vom Hof der Familie Mirlach
und Gockl von Marias Geflügelhof
mit zerlei Würstl, zerlei Grillsauce und zerlei Salat
dazu gibt's Rosmarinkartoffeln 18,50°

Gebrautes Zanderfilet
mit frischen Pfifferlingen und Avocado 22,90°



Vegetarische Gerichte

Pfifferlingsravioli

mit weißem Tomatenschaum 15,90°

Gebratene Spinatknödel

mit Salbei-Butter und Parmesan 9,90°

als Vorspeise 8,20°

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°




Aus unserer hauseigenen Metzgerei

2 Stück Weißwürste² 
mit Hausmacher Senf 5,90 °


Feine Bratensülze¹ 
mit Meerrettich-Schmand und Bratkartoffel 11,90 °

Bio Rindertatar 
Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps
mit geröstetem Hausbrot 18,50 °

Bayerischer Wurstsalat¹²³ 
von der Lyoner, mit roten Zwiebeln,
Kirschtomaten und Hausbrot 8,90 °

als Schweizer Wurstsalat¹²³ 9,90 ° 

2 Radl gebackene Milzwurst² 
mit Bratensoße und Kartoffelsalat 11,90 °

Hausgemachtes „Saurer Lingerl“¹ 
mit Semmelknödeln 10,80 °



Dessertkarte

Lauwarmer Bananenkuchen

mit Karamellsoße und Vanilleeis 7,50°

Erdbeertiramisu 7,50°

Schokoladenmousse im Glas

mit Kirschkompott 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 2,50°

Sahne 0,50°

Eis mit heißen Himbeeren

Cremiges Vanille-Eis mit heißen Himbeeren 6,00°

Florentiner Eistraum

Nougat-Krokant-, Walnuss- und Schokoladen-Eis mit Birne,
Mandelblättchen, Schokosauce, Sahne 7,20°

Schlemmerbecher „Coppa Grande“

Cremiges Café Macchiato-, Walnuss-, Schokoladen- und Vanille-
Eis mit Sahne und Eierlikör 7,90°

Sommernachtstraum

Zwei Kugeln Joghurt-Pfirsich-Eis auf einem Mix aus frischen
Früchten 6,00°

Eisclown

Kleiner lustiger Wicht mit einer Kugel Eis nach Ihrer Wahl, mit
Schokolinsen und Waffel Hut 3,00°



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!