



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

Domberg-Menü

Ente / Physalis / Romanesco

2018 Côtes du Rhône „Prestige Blanc“
Domaine Maison Berthaud , Orange - Frankreich

Garnele / Kürbis / Joghurt

Jakobsmuscheln / schwarzer Reis / Curry

2016 „Malterdinger“ QbA
Weingut Bernhard Huber, Baden - Deutschland

Rehrücken / 3erlei vom Mais

2016 Camins DOC
Bodegas Alvaro Palacios, Priorat - Spanien

„Apfel“-Bonbon / Sorbet / Ragout

2017 Cuvée Beerenauslese , Alois Kracher Neusiedlersee

Wählen Sie unser Menü ganz wie Sie es wünschen als:

3 Gänge 50 € (ohne Garnele und Jakobsmuscheln)
4 Gänge 65 € (ohne Garnele)
5 Gänge 75 €

Inklusive unserer Weinbegleitung:

3 Gänge 14,60 € | 4 Gänge 22,40 €

Auf Anfrage servieren Ihnen selbstverständlich gerne auch ein **vegetarisches Menü**.

Apero

Lasso's Herbst

Bitterlemon, Mandel & Zitrone

6,50 €

Autumn Breeze

Vodka & Thymian, Apricot Brandy, Zitrone,
Pfirsichmark & Pfirsichsirup

8,20 €

Weinempfehlung

2018 Côtes du Rhône „Prestige Blanc“

Domaine Maison Berthaud , Orange - Frankreich

0,1l 3,70 €

2016 „Malterdinger“ QbA

Weingut Bernhard Huber, Baden - Deutschland

0,1l 8,60 €

2016 Camins DOC

Bodegas Alvaro Palacios, Priorat - Spanien

0,1l 6,80 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Zum Darzuanaschn

Mediterraner Vorspeisen-Teller 14,00 €
mit ital. Landschinken, Salami, gebrochenem Parmesan,
Oliven und mariniertem Gemüse

Schafskäse im Ofen gebacken 14,00 €
mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch und Baguette

Vorspeisen

Jakobsmuscheln und Kürbis „süss-sauer“ 17,50 €
mit Physalis und Romanesco

Marinierter Kalbstafelspitz 16,00 €
mit Kernölmarinade, Kürbisnocken und Feldsalat

Freisinger Land Rind roh mariniert 17,50 €
mit Soja und Zitrusfrucht, dazu Shiitakepilze
und Melonenrettich

Ziegenkäsemousse 15,00 €
mit bunter Beete, Orange und Estragon

Salate

Salatteller „Vital am Dom 2.0“ klein 8,50 €
mit Grapefruit-Dressing, Avocados und Sprossen gross 11,50 €

Beide Salate wahlweise auch
mit **gegrillten Garnelen** 22,50 €
mit **Filetspitzen vom Freisinger Land Rind** 22,50 €
mit **Hendlbrust von Marias Geflügelhof** 18,00 €

Suppen

Essenz vom Geflügel
von Marias Geflügelhof „Ramen Style“ klein 9,50 €
mit hausgeräucherter Entenbrust, gross 16,00 €
Buchweizennudeln, Pilzen und Frühlingslauch

Marokkanische Kürbissuppe 11,50 €
mit geschmortem Kürbis, Garnele & Joghurt

Hauptspeisen

Risotto 19,00 €
mit geschmortem Radicchio, Birne
und Blauschimmelkäse

Rotes Thai Curry 19,00 €
mit Pilzen, Nüssen, Frühlingslauch, Koriander und Duftreis
wahlweise mit
mit **Filetspitzen vom Freisinger Land Rind** 25,00 €
mit **gebratenen Garnelen** 25,00 €

Gebratenes Filet vom Knurrhahn 28,00 €
mit schwarzem Reis, Baby Mangold und Curryschaum

Bayerisches Flank Steak 30,00 €
mit Mais, Rosenkohl und geräucherter Kräuterbutter

Freisinger Land Schwein - Gebratener Rücken 28,00 €
mit breiten Bohnen, Lardo Speck, Kürbis
und Schalottenjus

Geschmorte Beinscheibe vom Freisinger Land Rind 28,00 €
mit Steinpilzen und cremiger Polenta

Schuhbauers Burger 2.0 vom Freisinger Land Rind 19,00 €
mit Bacon, Zwiebeln, Bergkäse und Holzkohlemayonnaise,
dazu geräucherte Kartoffeln und Speckdip

Wiener Schnitzel aus der Kalbslende 24,00 €
in Butterschmalz gebraten mit handgerührten
Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

Dessert

Grießknödel 11,00 €
mit Nougatfüllung, Mango und Litschi

Kürbiskernkrokant-Parfait 9,90 €
mit gebackenem Apfel

Kugel Sorbet 4,50 €

Kugel Eis 4,00 €

Digestif

Dark Moon 2cl 5,00 €

2017 Cuvée Beerenauslese 5cl 5,70 €
Alois Kracher Neusiedlersee

Essen ist ein
Bedürfnis,
Kochen eine
Leidenschaft,
Genießen eine
Kunst.