

Schuhbauers Speisen & Getränke

Vorspeisen

- Thunfischcroustillant** ◦ 14,50 €
mit Spicy Onions und Sweet Chili
- Karamelisierter Ziegenkäse** ◦ 11,90 €
mit Mango-Chutney und Kräutersalat
- Carpaccio vom Pulpo** ◦ 14,50 €
mit Pimento-Vinaigrette und Rucola
- Gebackene Schweinsbackerl** ◦  8,90 €
vom Hof der Familie Mirlach, Hörgerthausen
mit Kartoffel-Rucola-Salat und Ochsenschwanzjus

Salate

- Gemischter bayerischer Salatteller** ◦ 5,90 €
- Herbstsalat** ◦ 7,90 €
Bunte Blattsalate mit Blaukraut und Babyspinat, Karotte,
gepickelter Kürbis und geröstete Kürbiskerne
mit Himbeer-Rotweindressing oder Hausdressing
- ... als große Portion mit**
- gebratenen Putenstreifen ◦ 13,50 €
 - sautierten Pilzen ◦ 12,50 €
 - gerösteten Brot- und Schinkenwürfeln ◦ 12,50 €
 - gebratenen Garnelen ◦ 19,50 €

Suppen

- Kürbis-Calvados-Suppe** ◦ 6,00 €
mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen
- Consommé** ◦ 6,00 €
mit Einlage des Tages

Vom Grill und aus der Pfanne

- Schuhbauers Burger 2.0** ◦  18,50 €
Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps
mit Bacon, Zwiebeln, Bergkäse und Holzkohlenmayonnaise,
dazu geräucherte Kartoffeln mit Speckdip
- Zwiebelrostbraten - 200g** ◦  23,50 €
Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps
mit Röstzwiebeln und Käsespätzlerollen
- Wiener Schnitzel vom Schwein** ◦  14,50 €
vom Hof der Familie Mirlach, Hörgerthausen
mit Kartoffel-Gurken-Salat
- Schweinelendchen** ◦  18,50 €
vom Hof der Familie Mirlach, Hörgerthausen
mit Pfeffer-Cognac-Soße, Herbstgemüse
und hausgemachten Spätzle
- Zerlei vom Thunfisch** ◦ 24,90 €
Thunfischsteak medium-rare gebraten
und Thunfisch-Croustillant mit Spicy Onions
dazu Kürbis und Gurke

Vegetarische Speisen

- Tomatenrisotto** ◦ 15,50 €
mit weißem Tomatenschaum und Rucola
- wahlweise mit **3 Stück Riesengarnelen** 22,50 €
- Gebratene Spinatknödel** ◦ 11,50 €
mit Salbei-Butter und Parmesan
als Vorspeise 8,50 €

Betrags- und Menügutscheine

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

Diese Schmankerl gibt's ...

- Am Mittwoch immer „schlachtfrisch“:
- Gebratene Niere** ◦  13,90 €
vom Freisinger Land Schwein
vom Hof der Familie Mirlach, Hörgerthausen
mit Zwiebel-Pfeffer-Jus und knuspriger Polenta
- Am Donnerstag immer „schlachtfrisch“:
- Jungrindlender „Berliner Art“** ◦  17,90 €
vom Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps
mit Kartoffelpüree und karamellisierten Äpfeln
- Am Freitag „frisch aus dem Weiher“:
- Ganze Forelle „Müllerin“ oder „Blau“** ◦ 19,90 €
von der Fischzucht Gerbl, Helfenbrunn
mit Kartoffeln und Herbstsalat pro Pers.

Aus unserer hauseigenen Metzgerei

- 2 Stück Weißwurst** ◦ 5,90 €
mit Hausmacher Senf
- Feine Bratensülze** ¹ 11,90 €
mit Meerrettich-Schmand und Bratkartoffeln
- Bio Rindertatar** ◦ 18,50 €
Bio Angus vom Moser Hof, Schlipps
mit geröstetem Hausbrot
- Bayerischer Wurstsalat** ^{1 2 3} ◦ 8,90 €
von der Lyoner, mit roten Zwiebeln,
Kirschtomaten und Hausbrot
- als **Schweizer Wurstsalat** ^{1 2 3} ◦ 9,90 €
- 2 Radl gebackene Milzwurst** ² ◦ 11,90 €
mit Bratensoße und Kartoffelsalat
- Hausgemachtes „Saurer Lingerl“** ◦ 10,80 €
mit Semmelknödeln

Schuhbauers Speisen & Getränke

Unsere Getränkeempfehlungen

Aperitif

Apfel-Cidre-Princess 0,2 l 5,90 €
Apfelsaft, Prosecco, Cidre, Amaretto, Zimt, Tonic Water

Sanbitter alkoholfrei 0,2 l 3,70 €
Sanbitter mit Zitrone und Eis

Weißwein

2019 Grüner Veltliner „Fass 4“ 0,1 l 5,60 €
Weingut Bernhard Ott, Wagram, Niederösterreich
Ein charaktvoller, würziger Grüner Veltliner mit einer saftigen feinen Fülle, würziger Frucht und sehr mineralischen Noten.

2018 Chardonnay 0,1 l 3,00 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Beyer-Gruber
Lautendes Gelb, harmonische Verbindung zwischen Frucht und Vanille, kräftig und dicht am Gaumen.

Rotwein

2017 Mas Picoso 0,1 l 3,50 €
DO, trocken, Capcanes, Montsant, Spanien
Cuveé aus Garnacha, Cabernet und Syrah
Der erste Wein von Celler de Capcanes, der weitgehend nach ökologischen Gesichtspunkten hergestellt wurde. Im Glas kirschrot mit violetten Reflexen, was auf seine Jugendlichkeit hinweist. Mas Picoso präsentiert sich als ein Fruchtkorb von Wildkirschen mit floralen Noten. Im Mund sehr konzentriert mit süßlich wirkenden Tanninen, angenehm frisches Mundgefühl mit langem Nachhall.

2017 Ursprung Cuvee 0,1 l 4,50 €
Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz
Cuveé aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser
Aromen von Kirsche und Johannisbeere, weich und mollig.

Digestif

Lantenschammer Mirabellenbrand 2 cl 7,00 €

Dessert

Lauwarmer Bananenkuchen ◦ 7,50 €
mit Karamellsoße und Vanilleeis

Zerlei von der Kokosnuss ◦ 10,50 €
Pochierte Creme und Sorbet mit Mango

Schokoladenmousse im Glas ◦ 6,50 €
mit Kirschkompott

Kugel hausgemachtes Sorbet 3,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschweinebraten ◦ 5,90 €
mit Knödel und Salatgarnitur

Kinderschnitzel ◦ 6,50 €
mit Pommes Frites und Salatgarnitur

Semmelknödel oder Kartoffelknödel ◦ 3,60 €
mit Soße

Portion Pommes ◦ 3,90 €
mit Ketchup

1 Paar Wiener ◦ 4,50 €
mit Pommes Frites

Überraschungsmenü

Oder lassen Sie sich einfach von uns überraschen - wir sind sicher, wir treffen Ihren Geschmack!

Donnerstags bis Sonntag von 18:00 – 21:00 Uhr

3-Gang Überraschungsmenü	38,00 €
4-Gang Überraschungsmenü	50,00 €
5-Gang Überraschungsmenü	60,00 €

Infos

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) Antioxidationsmittel

Öko-Kontrollstelle QAL: DE-ÖKO-060
EG-Öko-Nummer: DE-BY-060-00811-B

Specials & Events

Wildwochen

Von 5. bis 22. November 2020, jeweils von Donnerstag bis Sonntag, TÄGLICH AB 18:00 UHR

Schussfrisches Wild vom Reh, Wildschwein, Ente oder Hase servieren wir Ihnen bei unseren traditionellen Wildwochen. Natürlich stammt auch dieses aromatische dunkle Fleisch hier aus unserer Region. Wildliebhaber können zwischen einer schönen Auswahl an verschiedenen Wildgerichten wählen.

Bitte online unter www.schuhbauers.de reservieren.
Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Showtime 2020/2021

Ab sofort Tickets und Abos zu unseren Veranstaltungen kaufen!

Tickets sind per E-Mail an info@schuhbauers.de oder telefonisch unter 08166/7366 erhältlich. Alle Infos zu den Terminen und Preisen finden Sie unter

www.schuhbauers.de