

# Schuhbauers Speisen & Getränke

## Vorspeisen

**Chili-Spargel-Salat** ° 13,50 €

Limetten-Vinaigrette und roh mariniertes Saibling

**Beef Teriyaki** ° 14,50 €

Ingwerdressing und Shiso

**Gebackene Schweinsbackerl** ° 8,90 €

vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen  
Kartoffel-Rucola-Salat und Ochsenchwanzjus

## Salate

**Gemischter bayerischer Salatteller** ° 6,50 €

**Sommersalat** ° 7,90 €

Bunte Blattsalate, Karotte, frische Früchte  
und Sonnenblumenkerne  
Himbeer-Rotweindressing oder Hausdressing

*... als große Portion mit*

gebratenen Putenstreifen ° 13,90 €

sautierten Pilzen ° 12,90 €

gerösteten Brot- und Schinkenwürfeln ° 12,90 €

gebratenen Garnelen ° 19,90 €

## Suppen

**Spargeleremesuppe** ° 6,50 €

mit eigener Einlage

**Consommé** ° 6,50 €

mit Einlage des Tages

## Hauptgerichte

**Schuhbauers Burger 1.0** ° 18,50 €

Freisinger Land Biorind  
Spezial Sauce, Käse, Tomate, Gurke, Zwiebeln,  
und Pommes frites

**Rinderlendensteak – 200g** ° 24,50 €

Freisinger Land Biorind  
Ragout von weißem Spargel,  
hausgemachte Gnocchi, Rucola

**Wiener Schnitzel vom Schwein** ° \* 14,90 €

vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen  
Kartoffel-Gurken-Salat

**Schweinelendchen** ° 18,50 €

vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen  
Kräuterbutter, Ajvar, Zwiebeln  
Pommes frites und Wildkräuter

**Schuhbauers Grillspieß** ° 19,50 €

Rinderlende, Schweinefilet und Gockl, 2erlei Würstl,  
2erlei Grillsauce, 2erlei Salat und Kartoffelecken

**Schweinebraten „Saftig und Rösch“** ° \* 15,50 €

vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen  
Dunkelbiersoße, zwei kleine Kartoffelknödel  
und bayerischer Salatteller

**Ochsenbraten Provenzalische Art** ° \* 18,90 €

Freisinger Land Biorind  
Speckbohnen und Brezenknödelgröstl

**Rosa gebratenes Lamm** ° 24,50 €

Niedermayer Rudelzhausen  
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

## Fisch & Vegetarische Speisen

**Gebratenes Schwertfischsteak** ° 24,50 €

Pestokartoffeln, Melonen-Spinatsalat

**Tomatenrisotto** ° 17,90 €

mit weißem Tomatenschaum und Rucola

wahlweise mit **3 Stück Riesengarnelen** 24,50 €

**Gebratene Spinatknödel** ° 13,90 €

mit Salbei-Butter und Parmesan  
als Vorspeise 8,50 €

## Aus unserer hauseigenen Metzgerei

**2 Stück Weiswurst** ° 5,90 €

mit Hausmacher Senf

**Feine Bratensülze** <sup>1</sup> 12,90 €

mit Meerrettich-Schmand und Bratkartoffeln

**Bio Rindertatar** ° 19,50 €

Freisinger Land Biorind  
mit geröstetem Hausbrot

**Bayerischer Wurstsalat** <sup>1 2 3</sup> ° 8,90 €

von der Lyoner, mit roten Zwiebeln,  
Kirschtomaten und Hausbrot

als **Schweizer Wurstsalat** <sup>1 2 3</sup> ° 9,90 €

**2 Radl gebackene Milzwurst** <sup>2</sup> ° 12,50 €

mit Bratensoße und Kartoffelsalat

**Hausgemachtes „Saurer Lingerl“** ° 11,90 €

# Shuhbauers Speisen & Getränke

## Unsere Getränkeempfehlungen

### Aperitif

**Lillet Berry** 0,2 l 5,90 €  
Lillet, Wild Berry, Beeren Eis

**Wild Berry alkoholfrei** 0,2 l 4,50 €  
mit Beeren und Eis

### Weißwein

**Lugana Limne** 0,1 l 4,60 €  
DOC, trocken  
Tenuta Rovaglia, Lombardei

**Chardonnay** 0,1 l 3,10 €  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Beyer-Gruber

### Rotwein

**Mas Picoso** 0,1 l 3,60 €  
DO, trocken, Capcanes, Montsant, Spanien  
Cuveé aus Garnacha, Cabernet und Syrah

**Ursprung Cuvee** 0,1 l 4,50 €  
Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz  
Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser

### Digestif

**Lantenhammer Mirabellenbrand** 2 cl 7,00 €

## Dessert

**Lauwarmer Bananenkuchen** ° 8,50 €  
Karamellsoße und Vanilleeis

**Erdbeertiramisu** ° 8,50 €

**Schoko- und Koskossorbet** ° 10,90 €  
Mango-Maracujasalat

**Kugel hausgemachtes Sorbet** 3,50 €

## Für unsere kleinen Gäste

**Kinderschweinebraten** ° 6,90 €  
mit Knödel und Salatgarnitur

**Kinderschnitzel** ° 6,90 €  
mit Pommes frites und Salatgarnitur

**Semmelknödel oder Kartoffelknödel** ° 4,50 €  
mit Soße

**Portion Pommes** ° 4,50 €

**1 Paar Wiener** ° 5,50 €  
mit Pommes frites

## Überraschungsmenü

Donnerstags bis Sonntag von 17:30 – 21:30 Uhr

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

## Diese Schmankerl gibt's ...

Am Mittwoch immer „schlachtfrisch“:

**Gebratene Niere** ° 14,50 €  
vom Freisinger Land Schwein  
vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Zwiebel-Pfeffer-Jus und knuspriger Polenta

Am Donnerstag immer „schlachtfrisch“:  
**Fungrindlleber „Berliner Art“** ° 18,50 €  
Kartoffelpüree und karamellisierte Äpfeln

Am Freitag „frisch aus dem Weiher“:  
**Ganze Forelle „Müllerin“ oder „Blau“** ° 19,90 €  
von der Fischzucht Gerbl, Helfenbrunn  
Kartoffeln und Sommesalat

## 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, Glutenhaltiges Getreide, Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sojabohnen, Weichtiere.  
1) Nitritpöckelsalz 2) Phosphat 3) Antioxidationsmittel

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!

Öko-Kontrollstelle QAL: DE-ÖKO-060

EG-Öko-Nummer: DE-BY-060-00811-B