

# Schuhbauers Speisen & Getränke

## Vorspeisen

**Karamelisierter Ziegenkäse** ° 12,50 €  
Erdbeer-Pfefferkompott, Wildkräuter

**Oktopus-Carpaccio** ° 14,90 €  
Pimento-Vianaigrette und Rucola

**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 ° 14,90 €
- sautierten Pilzen ° 13,50 €
- gerösteten Brot- und Schinkenwürfeln ° 13,50 €
- gebratenen Garnelen ° 19,90 €

## Suppen

**Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe** ° 6,50 €

**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  
Portweinzwiebeln, Romanesco und Maccairekartoffeln

**Wiener Schnitzel vom Schwein** ° \* 14,90 €  
vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen  
Kartoffel-Gurken-Salat

**Cut des Tages** °  
vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen  
Pfeffer-Cognac-Soße, Sommergemüse und  
hausgemachte Spätzel

**Backhendl** ° 19,50 €  
von Marias Geflügelhof  
Avocado-Kartoffelsalat und Limonen-Mayonnaise

**Schweinebraten „Saftig und Rösch“** ° \* 15,50 €  
vom Hof der Familie Mirlach, Hörgertshausen  
Dunkelbiersoße, zwei kleine Kartoffelknödel  
und bayerischer Salatteller

**Tafelspitz** ° \* 19,50 €  
Freisinger Land Biorind  
Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

**Rosa geschmortes Lamm** ° 20,50 €  
mit Bohnen-Chorizzo-Ragout

## Fisch & Vegetarische Speisen

**Gebratenes Zanderfilet** ° 22,90 €  
mit Speckschaum, Balsamicolinsen und Bratkartoffeln

**Pfifferlingsravioli** ° 17,90 €  
mit gebratenen Pfifferlingen

**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 €

## 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“:  
**Jungrindleber „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 Sommersalat

# 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

**Roero Arneis „La Villa“** 0,1 l 4,10 €  
DOC, trocken  
Azienda Agricola Terreda Vino, Barolo

**Weißerburgunder** 0,1 l 4,60 €  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Schneider, Pfalz

### Rosé

**Fortant Merlot rosé** 0,1 l 3,60 €  
IGP, halbtrocken  
Robert Skalli, Languedoc

**Rosé Cuvée** 0,1 l 3,20 €  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Familie Pelzmann, Carnuntum

### Rotwein

**Fluchtachterl Cuvée** 0,1 l 3,00 €  
Qualitätswein, trocken  
Flucht8erl, Weinviertl

### Digestif

**Badhorn Himbeerlikör** 2 cl 4,40 €

## Dessert

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

**Tiramisu** ◦ 8,50 €

**Schokoladenmousse im Glas** ◦ 6,50 €  
Himbeerkompott

**Kugel hausgemachtes Sorbet** 4,00 €

## Für unsere kleinen Gäste

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

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

**Spätzel oder Knödel** ◦ 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 €

## Aus unserer hauseigenen Metzgerei

**2 Stück Weißwurst** ◦ 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 Milgwurst** <sup>2</sup> ◦ 12,50 €  
mit Bratensoße und Kartoffelsalat

**Hausgemachtes „Saurer Lingerl“** ◦ 11,90 €  
mit Semmelknödeln

## 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) Nitrtpöckelsalz 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