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
Sonn- und Feiertage geschlossen

Für Ihre Feierlichkeiten außerhalb der Öffnungszeiten öffnen wir gerne nach Absprache.

Schuhbauers
AM DOM

RESTAURANTKARTE

SPEISEN UND GETRÄNKE

Wir halten zusammen!

Wenn Sie sich am Eingang noch nicht über die luca-App eingescannt haben, bitte wir Sie, dies hier nachzuholen.

Herzlichen Dank für Ihre Mithilfe.

Schuhbauers am Dom

Die Schuhbauers in der Genusslinie

Obere Hauptstraße 26
85354 Freising
Telefon: 08161 / 91 04 646
Fax: 08161 / 49 21 701

Schnick Schnack
by Weihenstephan

Das Schnick Schnack by Weihenstephan ist die neue Adresse für Liebhaber der **saisonalen und regionalen Küche**. Unser **Bistro in der Altstadt** mit wechselnder Mittagskarte lädt zur Einkehr während eures Stadtbummels oder zum schnellen Mittagessen ein.

Bei schönem Wetter kann man bald in unserem **Innenhof** die Seele baumeln lassen oder sich eine Auszeit an unseren traumhaften Plätzen vor der Genusslinie nehmen. Abends laden unsere Außenplätze zum gemütlichen Ratsch mit Weihenstephaner Bieren, selbstgemachten Limonaden, Spritz oder einem Glas Wein ein. E-Mail: schnickschnack@schuhbauers.de

FREISINGER LAND · LADEN ·

Neu, einzigartig, nachhaltig und regional: ab sofort betreiben wir in der Freisinger Genusslinie den ersten Freisinger Land Laden.

Hier kann man **nach Herzenslust shoppen und das Beste aus der Region und der Umgebung genießen**! Unser vielseitiges Sortiment lässt Genießerherzen höher schlagen und verwöhnt alle, die gerne Gutes kochen und noch lieber essen! E-Mail: laden@freisinger-land.de

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

Domberg-Menü

Pulpo / Paprika / Mais /
Estragon ° (3,4,5)

Jakobsmuschel / Bouillabaisse /
Fenchel / Limette ° (4,5)

Languste / weiße Bohne / Lauch /
Hummerschaum ° (5)

Zweierlei vom Kalb / Miso Aubergine /
salzige Pflaume ° (3,4,5)

Montebello
von Andreas Muschler ° (3,4,5)

3 Gänge	60 €	(3)
4 Gänge	70 €	(4)
5 Gänge	85 €	(5)

Weinbegleitung

2017 Altano Branco DOC
Symington Family Estates,
Douro – Portugal

2018 Côtes du Rhône
„Cuvée Laura“, Domaine
Maison Berthaude,
Orange - Frankreich

2015 Marsannay „La
Montagne“ AOC
Domaine Olivier Guyot,
Burgund - Frankreich

2017 Beerenauslese Cuvée
Weingut Kracher -
Neusiedlersee

Unsere Weinbegleitung

3 Gänge	17,60 €
4 Gänge	21,60 €
5 Gänge	25,60 €

Bitte beachten Sie:

Diese Gerichte können nur im Menü (nicht separat à-la-carte) bestellt werden.
Ab dem 4-Gänge-Menü servieren wir unser Domberg-Menü nur tischweise.
Auf Anfrage bieten wir Ihnen gerne auch ein vegetarisches Menü an.

Apero

Jörg Geiger's Don't Call me Gin 6,90 €
mit Rhababer Apfel Secco

Passion of Summer 8,50 €
Aperol, Maracujasaft, Limette, Prosecco

Martini Royal 7,90 €
Prosecco, Martini Rosato, Grenadine, Granatapfel

Weinempfehlung

2018 Gelber Muskateller „Fresh & Easy“	**0,1 l**	**3,90 €**
Weingut Leth, Wagram, Österreich	0,75l	24 €
2018 Hautes Côtes de Beaune Blanc	**0,1 l**	**7,50 €**
Domaine Sebastien Magnien	0,75 l	45 €
2017 "Black Print" Cuvée	**0,1 l**	**6,30 €**
Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	0,75l	38€

Alle Weine enthalten Sulfite.

Schuhbauers Showtime

Neues Programm 2021/2022 steht fest!

In Schuhbauers Tenne treten auf:

SO 10.10.21	Susi & die Spiesser „Ned kapituliern“
DO 18.11.21	Quadro Nuevo „Wunderwelt Musik“
SO 09.01.22	Egersdörfer & Filser „mündlich“
DO 17.02.22	Bananafishbones „Live & unplugged“
MI 30.03.22	Mathias Tretter „Sittenstrolch“
DO 05.05.22	Martin Kälberer „In.Sight.Out“

Die 6 Veranstaltungen in unserer Tenne sind auch als Abonnement erhältlich (153,- €). Infos und Vorteile finden Sie auf unserer Homepage.

In unserer Gaststube begrüßen wir:

Oktober 21	dieser Termin steht in Kürze fest
DO 25.11.21	El Mago Masin „100 Jahre Liegestuhl“
DO 20.01.22	Philip Bölter „Solo“
DO 10.03.22	Jonas Greiner „In voller Länge“

Die 4 Veranstaltungen in unserer Gaststube sind ebenfalls als Abonnement erhältlich. Alle Infos in Kürze auf unserer Homepage.

Tickets zu den einzelnen Veranstaltungen oder Abonnements können Sie ab sofort jederzeit per E-Mail an info@schuhbauers.de reservieren.

www.schuhbauers.de

Heiße Getränke

Wir servieren Ihnen Geiler Kaffee.

Tasse Kaffee	3,00 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Espresso Macchiato D	3,50 €
Latte Macchiato D	4,00 €
Cappuccino D	3,90 €
Haferl Heiße Schokolade mit Sahne D	4,80 €
Eilles Tee mit Milch oder Zitrone	3,00 €

Legende

° = Alle vorstehenden Speisen enthalten Ei, Fisch, Krebstiere, Milch, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite, Erdnüsse, glutenhaltiges Getreide, Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sojabohnen, Weichtiere.

Bitte wenden Sie sich an unsere Servicekräfte, wenn Sie eine Lebensmittel-unverträglichkeit 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) Nitritpökelsalz 2) Phosphat 3) Antioxidationsmittel
5) mit Konservierungsstoffen 6) geschwärzt 8) mit Süßungsmitteln

A) koffeinhaltig. B) mit Farbstoff C) chininhaltig D) Laktose
Alle Preise inkl. 19% MwSt. und Service.

Zum Dazuanaschn

Bayerisches zum Dazua‘naschn 16 €
mit Spezialitäten aus unserer Metzgerei,
eingelegtem Gemüse und Meerrettichcreme

Spanisches zum Dazua‘naschn 16 €
mit Chorizo, gegrillte Pimentos, Gremolata
und Ziegenfrischkäsecreme

Kas zum Dazua‘naschn 17 €
mit Senffrüchten

Vorspeisen

Vitello Tomato ° 19 €
Rosa gegartes Kalb mit Burrata, Tomaten-Vinaigette,
Rucola & Pesto

Mais Crème Brûlée & gegrillter Pulpo ° 22 €
mit Paprikapepperonata und Estragonöl

Bunte Beete ° 18 €
mit Ziegenkäse, salziger Limette und weißem Portweingelee

Ceviche vom Schwertfisch ° 19 €
mit geflämmter Ananas, grünem Chili, Gurke und Buttermilch

Suppen

Schaumige Kohlrabi-Apfel-Suppe ° **13 €**
mit Meerrettich und Wildschweinschinken

Bouillabaisse à la Domberg ° **20 €**
mit Schwarzbrotcroutons und Kümmelrouille

Salate

Caesar Salad 2.0 **12 €**
mit Teriyaki Dressing, Gomasio, Koriander und Sprossen

Salatteller „Vital am Dom 4.0“ klein **8 €**
Endiven-Radicchiosalat mit Pflaumendressing, groß **12 €**
Blaukraut, Birne und Walnuss

wahlweise auch
mit **gebraten Garnelen** **+ 9 €**
mit **Filetspitzen vom Freisinger Land-Bio-Rind** **+ 9 €**
mit **geräucherter Entenbrust** **+ 7 €**

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola oder Coca Cola light [A, B]	0,5l	**4,50 €**
	0,20l	**3,50 €**
Adelholzener Still oder Classic	0,75l	**7,50 €**
	0,25l	**3,50 €**
Cola Mix, Zitronen- oder Orangenlimonade [A, B]	0,5l	**4,00 €**
	0,20l	**3,00 €**
Wolfra Säfte & Nektar	0,2l	**3,90 €**
- Apfelsaft naturtrüb	- Orangensaft	
- Rhabarber	- Maracuja	
- Johannisbeere	- Cranberry	
Saftschorle	0,5l	**4,50 €**
	0,2l	**3,50 €**

Digestif

Dark Moon 2cl **5,00 €**

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

Offene Weine

WEISS

Riesling QbA trocken, Weingut Wittmann – Rheinhessen
0,1l | Flasche 0,75l **5,10 € | 31 €**

Lugana DOC, Famiglia Olivini, Desenzano del Garda - Italien
0,1l | Flasche 0,75l **4,30 € | 26 €**

ROSE

Rosé Weingut Familie Pelzmann, Carnuntum 2,5
0,1l | Flasche 0,75l **3,20 € | 19 €**

ROT

Zweigelt Weingut Familie Pelzmann, Carnuntum
0,1l | Flasche 0,75l **3,30 € | 20 €**

„Riff“ Merlot-Cabernet. Lageder - Rosso del Venezi IGT
0,1l | Flasche 0,75l **3,60 € | 22 €**

Primitivo „Orion” Salento IGT, Cantina Spada, Apulien - Italien
0,1l | Flasche 0,75l **4,70 € | 28 €**

Weißweinschorle
0,5l **5 €**
0,2l **4 €**

Alle Weine enthalten Sulfite.

Hauptspeisen

„Cut des Tages“ vom Freisinger Land-Bio-Rind ° **30 €**
mit Olivenspitzkraut, Papas Arrugadas und Kümmelrouille

Gebratenes Filet vom Kabeljau ° **29 €**
mit Haselnuss Beure Blanc, Blumenkohl und Apfel

Cremiges Risotto ° **24 €**
mit gegrilltem Brokkoli, schwarzem Knoblauchschaum
und Scamorza Tascherl

Zweierlei vom Kalb ° **29 €**
mit Thai Spargel, Miso Aubergine und salziger Pflaume

Gebratene Riesengarnelen ° **32 €**
auf Kim Chi Sommerrolle mit Erdnuss-Sauce
und Curry-Dip

Steinpilz-Ravioli ° **24 €**
in Trüffelrahm mit Frühlingslauch und Babyspinat

Dry Aged Rücken vom Freisinger Landschwein ° **28 €**
auf weißem Bohnenpüree mit Lauch und Röstzwiebeln

Wiener Schnitzel aus der Kalbslende ° 25 €
in Butterschmalz gebraten mit handgerührten
Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

Mediterraner Burger ° 20 €
mit Paprika Peperonata, eingelegten Zucchini
und Aioli aus geröstetem Knoblauch und Pommes Frites

Nachspeisen

Bananen Split 2.0 ° 12 €
Bananen Mousse mit Kakaoeis, Milchgel
und Bananenchips

Zitronentarte ° 13 €
an Joghurt-Honigeis und marinierten Brombeeren

Cremig gerührtes Zwetschgen Sorbet ° 9 €
mit Zwetschgenwasser

Weihenstephaner Biere

Helles vom Fass	0,5l	4,20 €
Pils vom Fass	0,3l	4,20 €
Dunkels Bier	0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Hell	0,5l	4,50 €
Radler	0,5l	4,20 €
Kellerbier 1516	0,5l	4,20 €
Weizen vom Fass	0,5l	4,50 €
	0,3l	3,80 €
Leichtes Weizen	0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Weizen	0,5l	4,50 €
	0,3l	3,80 €
Dunkles Weizen	0,5l	4,50 €
Russ	0,5l	4,50 €
Alkoholfreier Russ	0,5l	4,50 €
Cola Weizen	0,5l	4,50 €
Vitus Weizenbock	0,5l	4,90 €
Kristallweizen	0,5l	4,70 €