



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

Saibling / Ponzu / Radi (3,4,5)

*

Essenz / Steinpilz / Wildschinken (4,5)

*

Garnele / Artischocke / Estragon (5)

*

Reh / Mai / Bohne / Lagavulin (3,4,5)

*

Elena von Andreas Muschler (3,4,5)

Wählen Sie unser Menü als:

3 Gänge 65 € (3)

4 Gänge 75 € (4)

5 Gänge 90 € (5)

Vegi-Menü

Tofu / Steinpilz / Wildkräuter (3,4,5)

*

Karotte / Ingwer / Kokos (4,5)

*

Scamorza / Artischocke / Estragon (5)

*

Kürbis / Salbei / Kren (3,4,5)

*

Elena von Andreas Muschler (3,4,5)

Wählen Sie unser Menü n als:

3 Gänge 60 € (3)

4 Gänge 70 € (4)

5 Gänge 85 € (5)

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.

Weinbegleitung

2020 Gelber Muskateller
„Fresh & Easy“
Weingut Leth
Wagram, Österreich

2018 Wiener Chardonnay
Weingut Wieninger,
Österreich

2017 Camins DOCBodegas
Alvaro Palacios,
Priorat, Spanien

2017 Beerenauslese Cuvée,
Weingut Kracher – Neusied-
lersee, Österreich

Unsere Weinbegleitung

3 Gänge 17,90 €

4 Gänge 21,90 €

5 Gänge 25,90 €

Alle Weine enthalten
Sulfite.

Apero

Sherry Fino-Jarana 5cl

Lustau Jerez

5,60 €

Bellini 7

Peach Tree, Pfirsichsaft, Zitrone, Prosecco

9,50 €

Martini Royal

Prosecco, Martini Rosato, Grenadine, Granatapfel

7,90 €

Weinempfehlung

2020 Gelber Muskateller „Fresh & Easy“

Weingut Leth, Wagram, Österreich

0,1l 3,90 €

0,75l 24 €

2019 Grauburgunder trocken QbA

Bietighöfe, Pfalz

0,1l 4,00 €

0,75l 23 €

2017 „Black Print“ Cuvée

Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

0,1l 6,30 €

0,75l 38 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Zum Dazuanaschn

Feta im Pergamentpapier 16 €
mit Zucchini, Oliven und Knoblauch

Zum Dazuanaschn 2.0 16 €
mit Köstlichkeiten aus der eigenen Metzgerei
und eingemachtem Gemüse

Vorspeisen

Tartar vom Kalb 20 €
mit Steinpilzen, Schalotten-Gremolata
und Trüffel-Mayonnaise

Hausgeräucherter Wildschinken 19 €
mit eingelegtem vom Kürbis und Sellerie,
Cranberries und Schmand

Roh marinierter Saibling in Ponzu 20 €
mit Shiitake, Radi und Babyspinat

Eingelegte Steinpilze 18 €
mit Tofu Creme, Wildkräuter und Enoki

Suppen

Karotten-Kokos-Creme-Süppchen 16 €
mit Garnelen-Croustillant und Ingwer

Essenz aus Waldpilzen 14 €
mit Crépinette vom Kalb

Salate

Kürbissalat süß-sauer 10 €
mit Feldsalat, Kürbiskernen und Frühlingslauch

Salatteller „Vital am Dom 4.0“ klein 8 €
Endivien-Radicchiosalat mit Pflaumendressing, groß 10 €
Blaukraut, Birne und Walnuss

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

Hauptspeisen

„Cut des Tages“ vom Freisinger Land-Bio-Rind 34 €
mit Bohnen, Maiscreme und Lagavulin-Jus

Seewolf 29 €
mit Artischocken-Wirsing Eintopf,
geräucherten Kartoffeln & Speck Dip

Geschmorte Beinscheibe vom FS-Land Bio Rind 29 €
mit Pak Choi, Süßkartoffelcreme und Dörripflaume

Kürbisravioli in Salbeibutter auf Kürbiscreme 25 €
mit Grünkohl und Kren

Sous vide gegarter Schweinebauch in Teriyaki Marinade 29 €
mit Chilikraut und Sesam-Soufflé

Rosa gebratenes Reh 34 €
mit nußiger Blumenkohlcreme, Romanesco
und Wacholder-Jus

Schuhbauers Deluxe Burger vom FS-Land Bio Rind 20 €
mit sautiertem Zwiebelkraut, Apfel, Nussbutter-
Mayonnaise und Pommes Frites

Wiener Schnitzel aus der Kalbslende 26 €
in Butterschmalz gebraten mit handgerührten
Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

Dessert

Gebackene Topfentascherl auf Zwetschgenröster 13 €
mit Joghurteis und Zitronen-Crumble

Espresso Mousse 13 €
mit Birnenkompott, Vanille Espuma und Mandelcracker

Gerührtes Gurken Tonic Sorbet 9 €
mit Gin

Käseauswahl 17 €
mit Senffrüchten

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.