



Unsere Getränkeempfehlungen

Aperitif

Roter Hugo 0,2 l 5,90

Prosecco, Roter Holundersirup, Minz, Eis

Roter Hugo alkoholfrei 0,2 l 4,50

Roter Holundersirup, Minze, Wasser, Eis

Weißwein

Chardonnay Lageder 0,1 l 4,70

Weingut Alois Lageder, Magreid, Südtirol

Ein Wein, der die Aromen reifer Südfrüchte mit einer beschwingten, frischen Säure vereint

Kallfelz Riesling 0,1 l 3,30

Qualitätswein, trocken

Weingut Albert Kallfelz, Mosel

Rotwein

Ursprung Cuvée 0,1 l 4,50

trocken

Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz

Côte-du-Rhône „Les Arbousiers“ 0,1 l 4,90

AOC, trocken

Domanine La Rémejeanne, Sabran, Côte-du-Rhône

Capitano 0,1 l 3,30

IGT, halbtrocken

Weingut Paladin, Venetien

Digestif

Badhorn Quittenbrand 2cl 7,60



Schuhbauers Überraschungsmenü

Donnerstag bis Sonntag von 18:00 - 21:00 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 €

Freisinger Land Schwein
Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Zwiebel-Pfeffer-Jus, knusprige Polenta

am Donnerstag immer „schlachtfrisch“:

Jungrindleber „Berliner Art“ ° 18,50 €

Freisinger Land Rind
Kartoffelpüree, karamellisierte Äpfel

am Freitag „frisch aus dem Weiher“:

Ganze Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ ° 19,90 €

Fischzucht Gerbl, Helfenbrunn
Kartoffeln, Herbstsalat



Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse ° 12,50 €

Kürbischutney, Wildkräuter

Geräucherte Forelle ° 13,90 €

Preiselbeer-Blaukrautsalat, frischer Kren

Gebackene Schweinsbackerl ° 8,90 €

Familie Mirlach, Hörgertshausen

Kartoffel-Rucola-Salat, Ochsenchwanzjus

Salate

Gemischter bayerischer Salatteller ° 6,50 €

Herbstsalat ° 7,90 €

Bunte Blattsalate, gepickelter Kürbis,

Blaukraut, Kürbiskerne

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

Kürbis-Calvadossuppe ° 6,50 €

Kernöl, Kürbiskerne

Consommé ° 6,50 €

Einlage des Tages



Hauptgerichte

Schuhbauers Burger 2.0 ° 18,50 €

Freisinger Land Biorind
Holzkohlen-Mayonnaise, Bergkäse, Zwiebeln, Speck,
geräucherte Kartoffeln, Speckdip

Rinderlendensteak - 200g ° 24,50 €

Freisinger Land Biorind
Kartoffelecken, Sour Creme,
Herbstsalat mit Hausdressing

Wiener Schnitzel vom Schwein ° *14,90 €

Familie Mirlach, Hörgertshausen
Kartoffel-Gurken-Salat

Cut des Tages ° 18,50 €

vom Schweinen, Familie Mirlach, Hörgertshausen
Pfeffer-Cognac-Soße, Herbstgemüse,
hausgemachte Spätzel

Rosa gebratene Entenbrust ° 22,50 €

Pfeffer-Cassis-Jus,
geschmorter Wirsing, Pastinakenpüree

Familie Mirlach, Hörgertshausen
Dunkelbiersoße, zwei kleine Kartoffelknödel,
bayerischer Salatteller

Hirschgoulsch 20,50 €

Waldpilzsoße,
Speckrosenkohl, hausgemachte Spätzel

Rosa gebratenes Reh 24,50 €

Revier Kirchdorf
Rosekohlblätter, Cranberry-Kompott, Selleriepüree



Fisch & Vegetarische Speisen

Gebrautes Zanderfilet[°] 22,90 €

Speckschaum, Balsamicolinsen, Bratkartoffel

Kürbisravioli[°] 17,90 €

Calvadosschaum, Radieserl-Kürbis-Vinaigrette

Gebraute Spinatknödel[°] 13,90 €

Salbei-Butter, Parmesan
als Vorspeise 8,50 €

Aus unserer hauseigenen Metzgerei

2 Stück Weißwurst[°] 5,90 €

Hausmacher Senf

Feine Bratensülze^{° 1} 12,90 €

Meerrettich-Schmand, Bratkartoffel

Rindertatar[°] 19,50 €

Freisinger Land Rind
geröstetes Hausbrot

Bayerischer Wurstsalat^{1 2 3 °} 8,90 €

von der Lyoner, roten Zwiebeln,
Kirschtomaten, Hausbrot

als Schweizer Wurstsalat^{1 2 3 °} 9,90 €

2 Radl gebackene Milzwurst^{2 °} 12,50 €

Bratensoße, Kartoffelsalat

Hausgemachtes „Saures Lingerl“[°] 11,90 €

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, 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) Antioxidations

Unsere Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag Ruhetag,
Mittwoch bis Freitag ab **17.00** Uhr,
und Samstag und Sonntag ab **10.00** Uhr geöffnet.

Warme Küche von **11.30** bis **14.30** Uhr und
von Oktober bis März: **18.00** bis **21.00** Uhr
von April bis September: **17.30** bis **21.30** Uhr.