



## 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

Forelle / Kürbis / Fenchel (3,4,5)  
Mais / Chorizo / Estragon (4,5)  
Zander / Miesmuschel / Paprika (5)  
Schwein / Grünkohl / Linse (3,4,5)  
Andreas Muschler's „Chocolat“ (3,4,5)

3 Gänge 65 € (3)  
4 Gänge 75 € (4)  
5 Gänge 90 € (5)

# Vegi-Menü

Ziegenkäse / Feige / Zwiebel (3,4,5)  
Mais / Estragon / Paprika (4,5)  
Bohne / Kichererbse / Fenchel (5)  
Kürbis / Salbei / Kren (3,4,5)  
Andreas Muschler's „Chocolat“ (3,4,5)

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

## Weinbegleitung

2020 Grüner Veltliner „Löss“  
trocken,  
Schloss Gobelsburg,  
Niederösterreich-Kamptal

2020 Chardonay  
„Fosche“ DOC,  
Vite Colte, Piemont

2016 Cuvée Gaudenz trocken,  
Weingut Knipser, Pfalz

Graham's Six Grapes Ruby  
Reserve Port

Unsere Weinbegleitung  
3 Gänge 22,00 €  
4 Gänge 28,00 €  
5 Gänge 33,00 €

Alle Weine enthalten  
Sulfite.

# Apero

**Sherry Fino-Jarana 5cl** 5,60 €  
Lustau Jerez

**Bellini 7** 9,50 €  
Peach Tree, Pfirsichsaft, Zitrone, Prosecco

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

# Weinempfehlung

**Gelber Muskateller „Fresh & Easy“** 0,1l 3,90 €  
Weingut Leth, Wagram, Österreich 0,75l 24 €

**„Bleu de Mer“ Rosé** 0,1l 4,40 €  
Beernard Magrez, Languedoc, Frankreich 0,75l 26 €

**„Black Print“ Cuvée** 0,1l 6,30 €  
Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland 0,75l 38 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

## 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.

## 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

**Matjesterrine** 20 €  
mit Senfkaviar, roter Beete und Schnittlauchöl

**Carpaccio vom Freisinger Land Bio-Rind** 20 €  
mit Manchego Creme, Haselnuss-Vinaigrette und Orange

**Tartar von der Forelle** 19 €  
mit Kürbis, Fenchel und Kartoffel-Focaccia

**Crème Brûlée vom Ziegenkäse** 18 €  
mit weißem Zwiebelconfit und Portwein Feigen

## Suppen

**Bayerische Ramen Suppe** 14 €  
mit Schwarzbrot, Erbse und Frühlingslauch

**Maiscreme-Suppe** 16 €  
mit Garnele, Chorizo und Estragonöl

## Salate

**Kürbissalat süß-sauer** 10 €  
mit Avocado, Kürbiskernen und Frühlingslauch

**Salatteller „Vital am Dom 3.1“** klein 8 €  
mit Rotwein-Dressing, sauren Zwiebeln  
und eingemachten Zwetschgen groß 10 €

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 gegrilltem Butternuss Kürbis,  
Blaukraut Coleslaw und Gremolata

**Gebratenes Zanderfilet** 30 €  
auf schwarzem Reis mit Paprika-Marmelade  
und gelbem Curry-Schaum

**Freisinger Land Schwein** 30 €  
mit gelben Linsen und Grünkohl

**Kürbisravioli in Salbeibutter auf Kürbiscreme** 26 €  
mit Grünkohl und Kren

**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

**Rosa gebratenes Lamm** 32 €  
mit orientalischem Bohnencassoulet,  
Kichererbse und Datteljus

**Entenbrust von Maria's Geflügelhof** 32 €  
mit Rosenkohl, Esskastanie und Orangenjus

## Dessert

**Vanillecrème** 13 €  
mit Dreierlei vom Apfel und Amarettini

**Eierlikör Mousse im Glas** 9 €  
mit Sauerkirsch-Kompott und lauwarmen  
Schokoladen Espuma

**Gerührtes Gurken Tonic Sorbet** 9 €  
mit Gin

**Käseauswahl** 17 €  
mit Senfrüchten

## 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.