



## **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

Rote Beete / Ente / Tomate (3,4,5)  
Blumenkohl / Forelle / Kaviar (4,5)  
Kabeljau / Spinat / Senf / Kapern (5)  
Rinderfilet / Petersilienwurzel / Jus (3,4,5)  
Andreas Muschler's „Gateau Opera“ (3,4,5)

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

# Vegi-Menü

Rote Beete / Gorgonzola / Walnuss (3,4,5)  
Blumenkohl / Apfel / Frühlingslauch (4,5)  
Spinat / Ei / Gorgonzola (5)  
Sellerie / Miso / Holzkohle (3,4,5)  
Andreas Muschler's „Gateau Opera“ (3,4,5)

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

## Weinbegleitung

2019 Weissburgunder QbA trocken  
Weingut Schäfer-Fröhlich,  
Nahe - Deutschland

2018 Grüner Veltliner  
„Terrassen“  
Veyder Malberg – Wachau

2016 Lagrein „Lindenburg“  
DOC  
Alois Lageder,  
Südtirol - Italien

Graham's Six Grapes Ruby  
Reserve Port

## Unsere Weinbegleitung

3 Gänge 25 €  
4 Gänge 30 €  
5 Gänge 35 €

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

- Mezze zum Dazuanaschn** 18 €  
mit Hummus, Aubergine und orientalischen Fleischbällchen
- Feta im Pergamentpapier** 16 €  
mit Zucchini, Oliven und Knoblauch
- Käseauswahl** 17 €  
mit Senffrüchten

## Vorspeisen

- Gebeizter Saibling** 19 €  
mit Erbsen, Panna Cotta, Minze, Blini und Kaviar
- Tataki vom Freisinger Land-Rind** 20 €  
mit fermentiertem Rotkohl, Ponzu und Sprossen
- Hummus von der Steckrübe** 18 €  
mit Wasabi-Apfel, Granatäpfel und Zitronengras-Emulsion
- Tartar von der geräucherten Entenbrust** 20 €  
mit Enten-Zwiebelschmalz und Vogerlsalat

## Suppen

- Blumenkohl-Creme-Suppe** 17 €  
mit Räucherforellen-Tartar, schwarzem Tobiko und Apfel
- Essenz und Gebackenes vom Ochsenchwanz** 16 €  
mit Ingwer, Edamame und Pflaumenwein

## Salate

- Glasnudelsalat „Asia Style“** 10 €
- Salatteller „Vital am Dom 4.0“** klein 8 €  
groß 10 €  
Winterliche Blattsalate mit Blutorange,  
Walnuss und Balsamico Dressing
- wahlweise auch  
mit **gebraten Garnelen** + 9 €  
mit **Filetspitzen vom Freisinger Land-Rind** + 9 €

## Hauptspeisen

- „Cut des Tages“ vom Freisinger Land-Rind** 35 €  
mit getrüffeltem Kartoffelgratin, geschmortem Wirsing  
und Knoblauch-Jus
- Skrei auf Spinatrisotto** 32 €  
mit gehobeltem Eigelb, Kapern und Senfschaum
- Short Ribs in Miso gegart** 30 €  
mit gegrilltem Wurzelgemüse und Selleriepüree
- Spinatrisotto** 26 €  
mit gebackenem Ei und Gorgonzola
- Dry Aged Kotelett vom Freisinger Land-Strohschwein** 32 €  
mit Petersilienwurzel-Creme, kandierten Vogelbeeren  
und Velouté

**Asia Style Burger vom Freisinger Land-Rind** 20 €  
mit Tomatenrelish, Ponzu-Mayonnaise und Sprossensalat

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

## Nachspeisen

**Zupfkuchen** 13 €  
mit Trauben-Orangen-Ragout und Salzkaramell-Eis

**Topfen Crème Brûlée** 11 €  
mit Aprikosensorbet und Vanille-Crumble

**Gerührtes Blaubeer-Sorbet** 9 €  
mit Vodka

**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.