



# Unsere Getränkeempfehlung

## Aperitif

Rhabarber Spritz 0,2 l 6,50 €  
Gin, Rhabarbersaft, Zitrone, Wild Berry, Eis

Rhabarber Spritz alkoholfrei 0,2 l 4,90 €  
Rhabarbersaft, Zitrone, Wild Berry, Eis

## Weißwein

Fritz Haag Riesling 0,1 l 4,25 €  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Fritz Haag, Brauneberg, Mosel

Lugana Limne Trebbiano 0,1 l 5,00 €  
Doc, Trocken  
Tenuta Toveglia, Lombardei

## Rosé

Fortant Merlot rosé 0,1 l 3,90 €  
IGP, trocken  
Robert Skalli, Languedoc

## Rotwein

Ohne Worte Selection Merlot 0,1 l 4,65 €  
Qualitätswein, trocken  
Thomas Lehner, Burgenland

## Digestif

Slyrs 2 cl 7,40  
Bavarian Single Malt



## Vorspeisen & Suppe

Karamellierter Ziegenkäse 14,90 € °  
auf Erdbeer - Rhabarberkompott

Gebackene Schweinsbackerl 9,50 € °  
Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Ochsenchwanzjus und Kartoffel-Rucola-Salat

Nur am Abend: *In d'mitt'n* 25,90 € °  
Vorspeisenvariation - perfekt zum Teilen

Consomme 6,50 € °  
mit Einlage des Tages

## Fisch & Vegetarische Speisen

Gebrautes Zanderfilet 24,50 € °  
mit Spargelragout  
und -Erbsen-Minz-Püree

Gebraute Spinatknödel ° 13,90 €  
in Salbei-Butter mit Parmesan  
als Vorspeise 8,50 €



## Spargelkarte

*Zweierlei vom Schrobenhausener Spargel 15,90 € °*  
*Cremiges Süppchen und grüner Spargelsalat*  
*und geräuchertem Lachs*

\*\*\*

*Spargelcremesuppe 6,50 € °*  
*mit Schrobenhauser Spargel*

\*\*\*

*Spargelrisotto ° 18,50 €*  
*mit Spargel im Tempura*

\*\*\*

*Frischer Schrobenhausener Spargel*  
*mit Butter und Petersilienkartoffeln 18,50 € °*

*wahlweise mit :*

*kleinem Wiener Schnitzel vom Schwein 7,50 € °*

*gebratener Garnele Stück 3,70 € °*

*gemischtem Schinken 6,50 € °*

*Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffer-Cognac-Soße 10,50 € °*

*Sauce Hollandaise 2,50 € °*



## Hauptgerichte

*Schuhbauers Burger 2.0* ° 19,50 €

Vom Freisinger Land Rind  
mit Holzkohlen-Mayonnaise, Bergkäse, Zwiebeln,  
Speck und geräucherten Kartoffeln mit Speckdip

*Rinderlendensteak - 200g* ° 26,50 €

vom Freisinger Land Rind  
Familie Grandl Marzling  
mit Portweinjus, gebratenem Grünen Spargel  
und Selleriepüree

*Wiener Schnitzel*

vom Freisinger Land Schwein ° 16,50 € \*

Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Kartoffel-Gurken-Salat

*Cut des Tages*

vom Freisinger Land Schwein ° 20,50 €

Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Pfeffer-Cognacsoße, buntem Frühlingsgemüse  
und hausgemachten Spätzeln

*Schweinebraten „Saftig & Rösch“* ° 17,50 € \*

Familie Mirlach, Hörgertshausen  
in Dunkelbiersoße mit zwei kleinen Kartoffelknödeln  
und bayerischem Salatteller

*Wildschweinbraten* ° 22,50 € \*

Revier Gremertshausen  
in Waldpilzsoße mit hausgemachten Spätzeln  
und bayerischem Salatteller



## Salate

Gemischter bayerischer Salatteller ° 6,90 €

Frühlingssalat ° 7,90 €

Bunte Blattsalate, Karotte, Gurke,  
Kirschtomate und Mandelsplitter  
mit Himbeer-Rotwein- oder Hausdressing

... als große Portion mit	
gebratenen Putenstreifen °	15,90 €
sautierten Pilzen °	14,90 €
gerösteten Brot- und Schinkenwürfeln °	14,50 €
gebratenen Garnelen °	19,90 €

## Aus unserer hauseigenen Metzgerei

2 Stück Weißwurst ° 6,90 €  
mit Hausmacher Senf

Feine Bratensülze ° 1 13,50 €  
mit Meerrettich-Schmand und Bratkartoffeln

Rindertatar ° 19,50 €  
vom Freisinger Land Rind  
mit geröstetem Hausbrot

Bayerischer Wurstsalat <sup>1 2 3</sup> ° 9,90 €  
von der Lyoner  
mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Hausbrot

als Schweizer Wurstsalat <sup>1 2 3</sup> ° 10,50 €

2 Radl gebackene Milzwurst <sup>2</sup> ° 14,50 €  
in Bratensoße mit Kartoffelsalat

Hausgemachtes „Saurer Lingerl“ ° 13,50 €  
mit Semmelknödel



## Schuhbauers Überraschungsmenü

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

3- Gang Überraschungsmenü 40,00 €

4- Gang Überraschungsmenü 50,00 €

5- Gang Überraschungsmenü 60,00 €

## Diese Schmankerl gibt's ...

am Mittwoch immer „schlachtfrisch“:

**Gebratene Niere** ° 18,50 €

vom Freisinger Land Schwein

Familie Mirlach, Hörgertshausen

mit Zwiebel-Pfeffer-Jus und knuspriger Polenta

am Donnerstag immer „schlachtfrisch“:

**Jungrindleber „Berliner Art“** ° 19,90 €

vom Freisinger Land Rind

mit Kartoffelpüree und karamellisierten Äpfeln

am Freitag „frisch aus dem Weiher“:

**Ganze Forelle „Müllerin“ oder „Blau“** ° 22,90 €

von der Fischzucht Gerbl, Helfenbrunn

mit Butterkartoffeln und Frühlingssalat



## Aperitif

<i>Lustau Los Arcods medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Glas Le Contesse Prosecco</i> <i>Vino Frizzante Treviso DOC</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Hugo</i> <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser, frische Minze</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Hugo alkoholfrei</i> <i>Holunderblütensirup, Wasser, frische Minze</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Aperol Spritz</i> <i>Prosecco, Aperol, Wasser, Zitrone</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,90 €</i>

## Offene Weine

<i>Grüner Veltliner</i> <i>Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Familie Beyer, Österreich</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Weissburgunder</i> <i>Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich</i>	<i>0,20 l</i>	<i>6,40 €</i>
<i>Merlot Rosé</i> <i>Qualitätswein, feinherb</i> <i>Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland</i>	<i>0,20 l</i>	<i>6,40 €</i>
<i>Blaufränkisch Landwein</i> <i>trocken</i> <i>Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,90 €</i>



## *Biere*

*Weihenstephaner Biere:*

<i>Original Helles vom Fass</i>	0,50l	3,90 €
	0,25l	2,90 €
<i>Pils</i>	0,30l	4,10 €
<i>Dunkles Bier</i>	0,50l	4,10 €
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,50l	4,10 €
	0,30l	3,50 €
<i>Alkoholfreies Helles</i>	0,50l	4,10 €
<i>Alkoholfreier Russ</i>	0,50l	4,10 €
<i>Radler</i>	0,50l	3,90 €
<i>Goas Mass</i>	1,00l	13,20 €

*Biere vom Hofbrauhaus Freising:*

<i>Huber Weizen vom Fass</i>	0,50l	4,10 €
	0,30l	3,50 €
<i>Leichtes Weizen</i>	0,50l	4,10 €
<i>Dunkles Weizen</i>	0,50l	4,10 €
<i>Russ</i>	0,50l	4,10 €
<i>Cola Weizen (1,9)</i>	0,50l	4,20 €

## *Erfrischungsgetränke*

<i>Petrusquelle Mineralwasser Gourmet</i>	0,75l	6,00 €
<i>Medium / naturell</i>	0,50l	4,00 €
<i>Tafelwasser</i>	0,50l	3,50 €
	0,20l	2,50 €
<i>Coca Cola, Coca Cola Light (1,9)</i>	0,50l	4,00 €
	0,20l	3,00 €
<i>Cola Mix (1,9)</i>	0,50l	3,90 €
	0,25l	2,90 €
<i>Limonade Zitrone oder Orange (1)</i>	0,50l	3,90 €
	0,25l	2,90 €
<i>Freisinger Land Apfelsaft naturtrüb</i>	0,20l	3,60 €
<i>Orangen- oder Traubensaft</i>		
<i>Wolfra Rhabarber-, Sauerkirsch-, Marcuja- oder Johannisbeernektar</i>	0,20l	3,60 €
<i>als Schorle</i>	0,50l	4,20 €
	0,25l	3,20 €
<i>Weinschorle weiß oder rot</i>	0,50l	4,50 €
	0,25l	3,50 €





## 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) Nitritpökelsalz, 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.

Öko-Kontrollstelle QAL: DE-ÖKO-060  
EG-Öko-Nummer: DE-BY-060-00811-B