



Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Lillet Berry 0,2 l 6,50 €
Lillet, Wild Berry, Beeren, Eis

Wild Berry alkoholfrei 0,2 l 4,90 €
Wild Berry, Beeren, Eis

Weißwein

Ohne Worte Selection

Cuvée Welschriesling und Müller-Thurgau 0,1 l 4,10 €
Qualitätswein, trocken
Thomas Lehner, Burgenland

Villata Roero Arneis 0,1 l 4,40 €
Doc, Trocken
Vite Colte, Barolo

Rosé

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

Rotwein

Ursprung Cuvée 0,1 l 4,60 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Schneider, Pfalz

Digestif

Johannisbeerlikör 2 cl 4,30
Badhorn / Ampertshausen



Vorspeisen & Suppe

Oktopus Carpaccio 16,50 € °
mit Pimentovinaigrette

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

Consommé - kräftige Rinderbrühe 
vom Freisinger Land Rind 6,50 € °
mit Einlage des Tages

Weißer Tomatenschaumsuppe
mit Tomatenbruschetta 7,50 € °

Fisch & Vegetarische Speisen

Geschmolzenes Filet vom Saibling 24,50 € °
mit Avocado-creme,
Salatgurke und Tomate

Gebratene Spinatknödel ° 14,50 €
in Salbei-Butter mit Parmesan
als Vorspeise 8,50 €



Hauptgerichte

Schuhbauers Burger 1.0 ° 19,50 € 
Vom Freisinger Land Rind
mit Spezial Sauce, Gurke, Tomate, Bergkäse, scharfen Zwiebeln,
dazu Kartoffelecken

Cevapcici ° 17,50 € 
vom Freisinger Land Rind
Familie Grandl Marzling
mit Sauce Aivar, Pommes Frites und Kräutersalat

Gefüllte Rinderroulade 22,50° € 
vom Freisinger Land Rind
Familie Grandl Marzling
mit buntem Bauerngemüse und Kartoffelpüree

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 Tomate und Mozzarella überbacken
auf Tomatenragout, Knoblauchbaguette und Rucolasalat

Schweinebraten „Saftig & Rösch“ ° 17,50 € * 
Familie Mirlach, Hörgertshausen
in Dunkelbiersoße mit zwei kleinen Kartoffelknödeln
und bayerischem Salatteller

Rehgoulasch ° 22,50 € *
Revier Kirchdorf
in Waldpilzsoße mit hausgemachten Spätzeln
und bayerischem Salatteller



Salate

Gemischter bayerischer Salatteller ° 6,90 €

Sommersalat ° 7,90 €

Bunte Blattsalate, Karotte, frische Früchte
und Sonnenblumenkerne
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 ^{1 2 3} ° 9,90 €

von der Lyoner

mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Hausbrot

als Schweizer Wurstsalat ^{1 2 3} ° 10,50 €



2 Radl gebackene Milzwurst ² ° 14,50 €
in Bratensoße mit Kartoffelsalat



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





Schuhbauers Überraschungsmenü

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

3- Gang Überraschungsmenü 45,00 €

4- Gang Überraschungsmenü 60,00 €

5- Gang Überraschungsmenü 75,00 €

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 Sommersalat



Aperitif

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

Offene Weine

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



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) 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.

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