



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

Jakobsmuschel / Melone / BBQ Tomate (3,4,5) Gelber Muskateller „Fresh & Easy“ Weingut Leth, Wagram - Österreich	20 €
Rinderherz / Aprikose / Kresse (5) Riesling „Am Lumpen 1655“, Grosses Gewächs Horst Sauer, Franken Mosel – Deutschland	16 €
Languste / Basilikum / Kopfsalat (4,5) Riesling „Am Lumpen 1655“, Grosses Gewächs Horst Sauer, Franken Mosel – Deutschland	28 €
Rinderfilet / Brokkoli / Trüffel (3,4,5) Rosso di Montalcino DOC, Tenuta Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toskana - Italien	45 €
„Monte bello“ von Anderas Muschler (3,4,5) Beerenauslese Cuvée Weingut Kracher, Neusiedlersee - Österreich	16 €

Menü:		Weinbegleitung:	
3 Gänge	69 €	3 Gänge	17 €
4 Gänge	80 €	3 Gänge	29 €
5 Gänge	95 €	3 Gänge	41 €

Gerne können Sie die Gerichte aus dem Menü auch einzeln bestellen.

Vegi-Menü

Büffel Mozzarella / Tomate / Balsam (3,4,5) Gelber Muskateller „Fresh & Easy“ Weingut Leth, Wagram - Österreich	16 €
Melone / Olive / Fladenbrot (4,5) Riesling „Am Lumpen 1655“, Grosses Gewächs Horst Sauer, Franken Mosel – Deutschland	15 €
Risotto / Parmesan / Feige (5) Riesling „Am Lumpen 1655“, Grosses Gewächs Horst Sauer, Franken Mosel – Deutschland	21 €
Aubergine / Zucchini / Schafskäse (3,4,5) Rosso di Montalcino DOC, Tenuta Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toskana - Italien	24 €
„Monte bello“ von Anderas Muschler (3,4,5) Beerenauslese Cuvée Weingut Kracher, Neusiedlersee - Österreich	16 €

Menü:		Weinbegleitung:	
3 Gänge	55 €	3 Gänge	17 €
4 Gänge	65 €	3 Gänge	29 €
5 Gänge	80 €	3 Gänge	41 €

Gerne können Sie die Gerichte aus dem Menü auch einzeln bestellen.

Apero

Limoncello Tonic Fracello Limoncello, Thomas Henry Tonic, Basilikum	8,50 €
Bellini 7 Peach Tree, Pfirsichsaft, Zitrone, Prosecco	9,50 €
Passion of Summer Aperol, Prosecco, Passionsfrucht, Soda	8,50 €
Sparkling Love by Léoube Château Léoube, Côtes de Provence – Frankreich	7,90 €

Weinempfehlung

Wiener Chardonnay Weingut Wieninger, Wien, Österreich	0,1l	4,40 €
	0,75l	28 €
2018 Spätburgunder Rosé „Saku“ Weingut Fusser, Pfalz, Deutschland	0,1l	4,70 €
	0,75l	21 €
„Black Print“ Cuvée Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	0,1l	6,80 €
	0,75l	38 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Vorspeisen

Mediterranes zum Dazuanaschen luftgetrockneter Schinken, Fenchelsalami, Parmesan und gegrilltes Gemüse	16 €
Büffelmozzarella und gebratene Ochsenerz-Tomate mit Pesto und Balsamico	16 €
Saibling von der Fischerei Baumgartner - gebeizt mit Avocado-Citrus-Salat und Buttermilch-Koriander Emulsion	18 €
Rindertatar - Asia Style vom Freisinger Land Rind mit Ingwer und Chili	18 €

Suppen

Bouillabaisse à la Domberg von verschiedenen Edelfischen und Meeresfrüchten mit Sauce Rouille	16 €
Melonen Gazpacho mit Zitronenhähnchen, Frühlingslauch und Sesam Fladenbrot	11 €

Salate

„Kraut und Ruam“		9 €
Salat von gelben Rüben und fermentiertem Weisskraut mit Spicy-Ingwer-Birnen-Dressing		
Salatteller „Vital am Dom 5.0“	klein	8 €
bunte Salate mit Gartenkräutern, sauren Beeren und Rotwein-Dressing		
	groß	10 €
wahlweise auch mit gebraten Garnelen		+ 10 €
mit Filetspitzen vom Freisinger Land-Rind		+ 10 €

Hauptspeisen

Ossobuco vom Freisinger Land Rind	28 €
mit gegrillter Zucchini, Zitronen-Basilikumstampf und Gremolata	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Freisinger Land Strohschwein	22 €
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat	
Weißweinrisotto mit Cannelloni vom Parmesan	21 €
Cassisfeige und geschmolzenem Parmaschinken	
Beef Burger „Caesar“ aus 100% Freisinger Land Rind	20 €
mit Romanasalat, Bacon, Parmesan und Pommes Frites	
„Loup de mer“ - gegrillter Wolfsbarsch	32 €
mit Papaya-Spinatsalat, Krustentiermayonnaise und Pestokartoffeln	
Rib Eye – 300 Gramm vom Freisinger Land-Rind	35 €
mit Pommes Frites, Trüffelmayo und Kräutersalat	

Nachspeisen

Schokoladen Crème Brûlée	14 €
mit schwarze Johannisbeeren - Sorbet	
Beerenkaltschale mit Vanilleeis	13 €
und Weißweinschaum	
Gerührtes Pfirsich Melba Sorbet	9 €
mit Joghurt, Brandy und Himbeeren	
Käseauswahl	17 €
mit Senffrüchten	

Digestif

Dark Moon 2cl	5,00 €
2017 Cuvée Beerenauslese 5cl	5,70 €
Alois Kracher Neusiedlersee	