



# 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

*Chardonnay* 0,1 l 3,90 €  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Beyer, Niederösterreich

*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

Brezelknödelcarpaccio 15,50 € °  
mit Pfifferlingssalat

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

Weisse 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 €


Rahmpfifferlinge 16,50 € °  
mit Semmelknödeln



# 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

*Hirschgoulasch* ° 22,50 € \*

Revier Oberammergau  
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 <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 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

<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) 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 **21.00** Uhr.