



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
Sonn- und Feiertage geschlossen

Für Ihre Feierlichkeiten außerhalb
der Öffnungszeiten öffnen wir
gerne nach Absprache.

RESTAURANTKARTE
SPEISEN UND GETRÄNKE

In der Genussline – Obere Hauptstraße 26 – 85354 Freising
Telefon: 08161 / 91 04 646 - Fax: 08161 / 49 21 701

Schnick Schnack

by Weihenstephan

Das Schnick Schnack by Weihenstephan ist die neue Adresse für Liebhaber der **saisonalen und regionalen Küche**. Unser **Bistro in der Altstadt** mit wechselnder Mittagskarte lädt zur Einkehr während eures Stadtbummels oder zum schnellen Mittagessen ein.

Warme Küche von Montag bis Freitag – 11:30 bis 19 Uhr

Schuhbauers Showtime in Kirchdorf

DO, 15.09.22 Christof Spörk
DO, 27.10.22 3 Männer nur mit Gitarre
MI, 11.01.23 Eva Karl Faltermeier
DO, 02.02.23 Dreiviertelblut
SO, 05.03.23 Bananafishbones
DO, 27.04.23 Django Asül

Tickets können per E-Mail an info@schuhbauers.de bestellt werden oder Sie können diese direkt in unserem Wirtshaus in Kirchdorf kaufen (MI-FR ab 17 Uhr, SA/SO ab 10:00 Uhr).

Für die 6 Veranstaltungen in der Tenne gibt es ein Abonnement mit festem Sitzplatz und je Abend einen 5 EUR Gutschein, der bei einer Tischreservierung im Wirtshaus am Tag der Veranstaltung gültig ist.
Der Preis für ein Abonnement beträgt 165 EUR.

Sundowner-Mix

unser Sommers-Special auf der Domberg-Terrasse im Juli & August 2022

Jetzt auf unserer Terrasse den Sommer über den Dächern Freising's feiern, kalte Drinks und chillige Beats unserer DJ's genießen:
Wann? Samstag 30.07. / 13.08. / 20.08. / 27.08. von 17-22 Uhr
- nur bei schönem Wetter -

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola oder Coca Cola light ^{A, B}	0,5l	4,50 €
	0,20l	3,50 €
Adelholzener Still oder Classic	0,75l	7,50 €
	0,25l	3,50 €
Cola Mix, Zitronen- oder Orangenlimonade ^{A, B}	0,5l	4,00 €
	0,20l	3,00 €
Wolfra Säfte & Nektar	0,2l	3,90 €
- Apfelsaft naturtrüb	- Orangensaft	
- Rhabarber	- Maracuja	
- Johannisbeere	- Cranberry	
Saftschorle	0,5l	4,50 €
	0,2l	3,50 €

Essen ist ein
Bedürfnis,
Kochen eine
Leidenschaft,
Genießen eine
Kunst.

Vegi - Menü

Frischkäse / Paprika / Orange^(3,4,5) 16 €

Alvarinho „Muro Antigos“,
Anselmo Mendes,
Minho – Portugal

Tomate / Physalis / Basilikum^(4,5) 14 €

Côtes du Rhône blanc „Cuvée Laura“,
Domaine Maison Berthaud,
Orange - Frankreich

Sommerrolle / Schwarzer Reis / Thai Curry⁽⁵⁾ 20 €

Côtes du Rhône blanc „Cuvée Laura“,
Domaine Maison Berthaud,
Orange - Frankreich

Fregola / Pfifferlinge / Artischocke / Parmesan^(3,4,5) 23 €

„The Butcher“ Cuvée
Weingut Schwarz
Neusiedlersee - Österreich

„Malmö“ von Andreas Muschler^(3,4,5) 17 €

Beerenauslese Cuvée Weingut Kracher,
Neusiedlersee - Österreich

Menü:

3 Gänge	56 € (3)
4 Gänge	70 € (4)
5 Gänge	90 € (5)

Weinbegleitung:

3 Gänge	19 €
4 Gänge	23 €
5 Gänge	27 €

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

Offene Weine

WEISS

Riesling QbA „Estate“ trocken, Weingut Wittmann – Rheinhessen
0,1l | Flasche 0,75l 5,90 € | 35 €

Lugana DOC, Famiglia Olivini, Desenzano del Garda - Italien
0,1l | Flasche 0,75l 4,50 € | 27 €

Gelber Muskateller „Fresh & Easy“, Wagram, Österreich
0,1l | Flasche 0,75l 4,30 € | 26 €

ROSE

Rosé Weingut Familie Pelzmann, Carnuntum
0,1l | Flasche 0,75l 3,60 € | 21 €

ROT

Zweigelt Weingut Familie Pelzmann, Carnuntum
0,1l | Flasche 0,75l 3,60 € | 21 €

„Riff“ Merlot-Cabernet. Lageder - Rosso del Venezi IGT
0,1l | Flasche 0,75l 3,60 € | 22 €

Primitivo „Orion“ Salento IGT, Cantina Spada, Apulien - Italien
0,1l | Flasche 0,75l 4,70 € | 28 €

Weißweinschorle	0,5l	5 €
	0,2l	4 €

Alle Weine enthalten Sulfite

Weihenstephaner Biere

Helles vom Fass	0,5l	4,20 €
Pils	0,3l	4,20 €
Dunkels Bier	0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Hell	0,5l	4,50 €
Radler	0,5l	4,20 €
Kellerbier 1516	0,5l	4,20 €
Weizen	0,5l	4,50 €
	0,3l	3,80 €
Leichtes Weizen	0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Weizen	0,5l	4,50 €
	0,3l	3,80 €
Dunkles Weizen	0,5l	4,50 €
Russ	0,5l	4,50 €
Alkoholfreier Russ	0,5l	4,50 €
Cola Weizen	0,5l	4,50 €
Vitus Weizenbock	0,5l	4,90 €
Kristallweizen	0,5l	4,70 €

Domberg - Menü

Garnelen / Linsen / Curry & Koriander^(3,4,5) 20 €

Alvarinho „Muro Antigos“,
Anselmo Mendes,
Minho - Portugal

Tomate / Chorizo / Physalis^(4,5) 14 €

Côtes du Rhône blanc „Cuvée Laura“,
Domaine Maison Berthaud,
Orange - Frankreich

Pulpo / Paprika / Olive / Lauch⁽⁵⁾ 24 €

Côtes du Rhône blanc „Cuvée Laura“
Domaine Maison Berthaud,
Orange - Frankreich

Dry Aged Rücken vom Freisinger Land Schwein

Pfifferlinge / Chipotle / Artischocke^(3,4,5) 30 €

„The Butcher“ Cuvée
Weingut Schwarz
Neusiedlersee - Österreich

„Malmö“ von Andreas Muschler^(3,4,5) 17 €

Beerenauslese Cuvée Weingut Kracher,
Neusiedlersee - Österreich

Menü:

3 Gänge	67 €	(3)
4 Gänge	81 €	(4)
5 Gänge	105 €	(5)

Weinbegleitung:

3 Gänge	19 €
4 Gänge	23 €
5 Gänge	27 €

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 €

Weinempfehlung

Weissburgunder QbA Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe,	0,1 l 0,75l	5,80 € 35 €
Spätburgunder Rosé „Saku“ Weingut Fusser, Pfalz, Deutschland	0,1 l 0,75l	4,70 € 21 €
Barbera d´Alba „Maggiur“ DOC trocken Weingut Cascina Luisin, Barbaresco, Italien	0,1 l 0,75l	6,00 € 36 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Heiße Getränke

Wir servieren Ihnen Geiler Kaffee.

Tasse Kaffee	3,00 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Espresso Macchiato ^D	3,50 €
Latte Macchiato ^D	4,00 €
Cappuccino ^D	3,90 €
Haferl Heiße Schokolade mit Sahne ^D	4,80 €
Eilles Tee mit Milch oder Zitrone	3,00 €

Nachspeisen

Tonkabohnen Crème Brûlée 14 €
mit Mirabellen-Sorbet

Vanillecreme 14 €
mit eingelegten Kirschen und Kirsch-Sorbet

Gerührtes Karamell Eis 11 €
mit Don Papa Rum und salziger Orange

Käseauswahl 17 €
mit Senffrüchten

Digestif

Dark Moon 2cl 5,00 €

2017 Cuvée Beerenauslese 5cl 5,70 €
Alois Kracher Neusiedlersee

Vorspeisen

Mediterranes zum Dazuanaschen 16 €
luftgetrockneter Schinken, Fenchelsalami,
Parmesan und gegrilltes Gemüse

Frischkäseterrine 16 €
mit 2erlei Pepperonata und Orangen-Vanillesud

Gegrillter Pulpo 19 €
mit Pak Choi, Sojabohnen und Avocadocreme

Rindertatar – Mediterran 18 €
vom Freisinger Land Rind mit eingelegten Pfifferlingen und Tomate

Suppen

Ramensuppe a la Domberg

mit gebackener Praline vom Rind, Buchweizennudeln, Sojasprossen und Shiitake Pilze

14 €

Weisse Tomatenschaumsuppe

mit Physalisragout, Basilikumöl und Bruschetta

11 €

Salate

Spinatsalat & saure Schwammerl

mit Pfifferlingen, Shiitake Pilzen, Rote Zwiebeln und Aioli aus geröstetem Knoblauch

13 €

Salatteller „Vital am Dom 6.0“ °

bunte Salate mit Aprikose, Passionsfrucht, Chili und Mangodressing

klein
groß

8 €

11 €

wahlweise auch

mit **gebraten Garnelen**

+ 10 €

mit **Filetspitzen vom Freisinger Land-Rind**

+ 10 €

Hauptspeisen

Short Ribs in Miso gegart

mit gegrilltem Wurzelgemüse, Selleriecreme und Lagavulin Jus

29 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Freisinger Land Strohschwein

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat

22 €

Weißweinrisotto mit Pfifferlingen und Kresse

Tegernseer Käse und geschmolzenem Parmaschinken

22 €

Beef Burger „Caesar“ aus 100% Freisinger Land Rind

mit Romanasalat, Bacon, Parmesan und Pommes Frites

20 €

Gegrillte Riesengarnelen

mit Kim Chi Sommerrolle, schwarzem Reis und Thai Curry Mayonnaise

32 €

Rib Eye – 300 Gramm vom Freisinger Land-Rind

mit gegrillten Pfifferlingen und getrüffeltem Kartoffelgratin

35 €