



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

Beeftatar / Rote Beete / Schokolade (3,4,5)

Weißburgunder QbA, Schäfer-Fröhlich,
Nahe - Deutschland

18 €

Tomate / Chorizo / Physalis (4,5)

Riesling „Am Lumpen 1655“,
Grosses Gewächs Horst Sauer,
Franken Mosel – Deutschland

14 €

Pulpo / Aubergine / Edamame (5)

Riesling „Am Lumpen 1655“,
Grosses Gewächs Horst Sauer,
Franken Mosel – Deutschland

24 €

Hirsch / Steinpilz / Trüffel (3,4,5)

Rosso di Montalcino DOC,
Tenuta Ciacci Piccolomini d'Aragona,
Toskana - Italien

35 €

„Malmö“ von Anderas Muschler (3,4,5)

Beerenauslese Cuvée Weingut Kracher,
Neusiedlersee - Österreich

17 €

Menü:

3 Gänge	70 €
4 Gänge	84 €
5 Gänge	108 €

Weinbegleitung:

3 Gänge	17,90 €
3 Gänge	29,70 €
3 Gänge	41,50 €

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

Vegi-Menü

Rote Beete / Pistazie / Feta (3,4,5)

Weißburgunder QbA, Schäfer-Fröhlich,
Nahe - Deutschland

16 €

Tomate / Physalis / Basilikum (4,5)

Riesling „Am Lumpen 1655“,
Grosses Gewächs Horst Sauer,
Franken Mosel – Deutschland

12 €

Quesadilla / Mole Negro / Babyspinat (5)

Riesling „Am Lumpen 1655“,
Grosses Gewächs Horst Sauer,
Franken Mosel – Deutschland

20 €

Steinpilz / Trüffel / Parmesan (3,4,5)

Rosso die Montalcino DOC
Tenuta Ciacci Piccolomini d'Aragona,
Toskana - Italien

24 €

Topfenknödel / Zwetschge (3,4,5)

Beerenauslese Cuvée Weingut Kracher,
Neusiedlersee - Österreich

14 €

Menü:

3 Gänge	54 €
4 Gänge	66 €
5 Gänge	86 €

Weinbegleitung:

3 Gänge	17,90 €
3 Gänge	29,70 €
3 Gänge	41,50 €

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 €
Martini Royal Grenadine, Prosecco, Antica Formula, Granatapfel, Soda	8,50 €

Weinempfehlung

2018 Spätburgunder Rosé „Saku“ Weingut Fusser, Pfalz, Deutschland	0,1l	4,70 €
	0,75l	21 €
Barbera d'Alba „Maggiur“ DOC trocken Weingut Cascina Luisin, Barbaresco, Italien	0,1l	6,00 €
	0,75l	36 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Vorspeisen

Bayerisches zum Dazuanaschen Hausgeräuchertes, Kaminwurzeln, Griebenschmalz, Käse und eingelegtes Gemüse	15 €
Rote Beete Carpaccio mit getrockneten Tomaten, Feta, Aioli und Birne	16 €
Gegrillter Pulpo mit Pack Choi, Sojabohnen und Avocadocreme	18 €
Marinierter Kalbstafelspitz mit Kernöl-Vinaigrette, Kren-Mayonnaise und Waldorfsalat	17 €

Suppen

Ramensuppe à la Domberg mit gebackener Praline vom Rind, Buchweizennudeln, Sojasprossen und Shiitake Pilze	14 €
Weisse Tomatenschaumsuppe mit Physalisragout, Basilikumöl und Bruschetta	12 €

Salate

Spinatsalat & saure Schwammerl 12 €
Shiitake Pilze, rote Zwiebeln und Aioli aus geröstetem Knoblauch

Salatteller „Vital am Dom 4.0“ klein 8 €
Bittersalate mit Pflaumendressing, Blaukraut, Birne und Walnuss groß 11 €

wahlweise auch
mit **gebraten Garnelen** + 10 €
mit **Filetspitzen vom Freisinger Land-Rind** + 10 €

Hauptspeisen

Geschmortes aus der Kalbsschulter „Asia Style“ 29 €
mit Miso-Aubergine, Sesam-Serviettenknödel und Ume Velouté

Schnitzel „Wiener Art“ vom Freisinger Land Strohschwein 22 €
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat

Steinpilzravioli 24 €
mit Salbeibutter, Parmesan und Babyspinat

Beef Burger „Chipotle“ aus 100% Freisinger Land Rind 22 €
mit gelber Paprika Peperonata, Bacon und Jalapeños

Geschmorte Bachforelle - Fischerei Baumgartner 29 €
Kartoffelcreme, Apfelspitzkraut und Meerrettich-Velouté

Rib Eye – 300 Gramm vom Freisinger Land-Rind „Tex-Mex-Style“ 35 €
mit Quesadilla, Mole Negro und Salsa Verde

Nachspeisen

Tonkabohnen Crème Brûlée 14 €
mit Mirabellen-Sorbet

Topfenknödel 14 €
auf Zwetschgenröster

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