



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 €

Waldpilzessenz / Gyosa / Estragon (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 €

Rosa Hirsch / Blaukraut / Steckrübe (3,4,5)

Chianti Classico DOCG
Tenuta San Giusto a Rentennano,
Toskana - Italien

35 €

„Helena“ 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 €

Maiscreme / Popcorn / Räuchertofu (4,5)

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

14 €

Quesadilla / Mole Negro / Babyspinat (5)

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

20 €

Kürbisrisotto / Avocado / Ingwer (3,4,5)

Grüner Veltliner -Am Berg-
Weingut Ott,
Wagram - Österreich

25 €

Topfenknödel / Zwetschge (3,4,5)

Beerenauslese Cuvée Weingut Kracher,
Neusiedlersee - Österreich

14 €

Menü:

3 Gänge	55 €
4 Gänge	69 €
5 Gänge	89 €

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

Grüner Veltliner „Am Berg“ Weingut Ott, Wagram, Österreich	0,1 l	5,90 €
	0,75 l	35 €
2018 Spätburgunder Rosé „Saku“ Weingut Fusser, Pfalz, Deutschland	0,1 l	3,60 €
	0,75 l	21 €
Barbera d'Alba „Maggiur“ DOC trocken Weingut Cascina Luisin, Barbaresco, Italien	0,1 l	6,00 €
	0,75 l	36 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Vorspeisen

Bayerisches zum Dazuanaschen Hausgeräuchertes, Kaminwurzeln, Griebenschmalz, Käse und eingelegtes Gemüse	16 €
Rote Beete Carpaccio mit getrockneten Tomaten, Feta, Aioli und Birne	17 €
Ceviche vom Kabeljau mit Blutorange, Fenchel und Buttermilch	19 €
Marinierter Kalbstafelspitz mit Kernöl-Vinaigrette, Kren-Mayonnaise und Waldorfsalat	18 €

Suppen

Waldpilzessenz mit gebackener Praline vom Rind, gebratenen Pilzen und Estragon Öl	14 €
Maiscremesuppe mit Paprika Peperonata, Spicy Popcorn und Babymais	14 €

Salate

Kraut und Ruam 2.0 12 €
mit Chinakohl und Karotte in Teriyaki Dressing
mit Sprossen, Gari und geröstetem Sesam

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

wahlweise auch
mit **gebraten Garnelen** + 12 €
mit **Filetspitzen vom Freisinger Land-Rind** + 12 €

Hauptspeisen

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

Schnitzel „Wiener Art“ vom Freisinger Land Strohschwein 24 €
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat

Kürbisrisotto 25 €
mit Avocado, Ingwerchips und Curry Schaum

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

Baileys Mousse 14 €
mit Birnenragout und Zimt

Topfenknödel 14 €
auf Zwetschgenröster

Gerührtes Brombeersorbet 11 €
mit Sloe Gin

Käseauswahl 17 €
mit Senffrüchten

Digestif

Dark Moon 2cl 5,00 €

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