



Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Quitten Spritz 0,2 l 6,90 €
Quittensaft, Lillet Blanc, Prosecco, Eis

Quitten Spritz alkoholfrei 0,2 l 4,90 €
Quittensaft, Gingerale, Soda, Eis

Weißwein

Roero Arneis Villata 0,1 l 4,40 €
DOC, trocken
Vite Colte, Barolo

Kallfelz Riesling 0,1 l 4,00 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Albert Kallfelz, Mosel

Rotwein

Mas Picoosa 0,1 l 3,60 €
Cuvée aus Garnacha, Cabernet und Syrah
DO, trocken
Capcanes, Montsant, Spanien

Ursprung Cuvée 0,1 l 4,60 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz


Digestif

Badhorn Quittenbrand 2cl 7,50 €




Vorspeisen & Suppe

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäsepraline
und Kräutersalat 15,50 € °

Gebackene Schweinsbackerl 9,50 € ° 
Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Ochsenchwanzjus und Kartoffel-Rucola-Salat

Nur am Abend: *In d' Mittn* 25,90 € °
Vorspeisenvariation - perfekt zum Teilen

Consommé 6,90 € ° 
kräftige Rinderbrühe vom Freisinger Land Rind
mit Einlage des Tages

Kürbis-Calvadossuppe 6,90 € °
mit Kürbiskernen und Kernöl

Fisch & Vegetarische Speisen

Gebrautes Filet vom Zander 24,50 € °
mit Blumenkohlpüree und Haselnußvelouté

Gebraute Spinatknödel 14,50 € °
in Salbei-Butter mit Parmesan
als Vorspeise 8,50 €

Kürbisravioli 19,50 € °
mit Mascarpone-Schaum
und Radieserl-Schnittlauch-Vinaigrette



Hauptgerichte

Schuhbauers Burger ° 19,50 €
- Winter-Edition -



vom Freisinger Land Rind
Familie Grandl Marzling
mit Feldsalat, Zimt- Rote Beete,
Portweinzwiebeln, Trüffelmayonaise,
dazu Pommes

Rinderlendensteak 200g° 28,00 €



vom Freisinger Land Rind
Familie Grandl Marzling
Bohnen im Speckmantel, Rosmartinkartoffeln
und Estragon-Senf-Dip

Geschmorte Hirschkeule° 24,50 €



Aus den Ammergauer Alpen
mit Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl
und hausgemachten Spätzel

Cut des Tages° 22,50 € *



vom Freisinger Land Bio Schwein
Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Zwiebeljus, Rosenkohlblättern und Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel 

vom Freisinger Land Schwein ° 17,50 € *
Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Kartoffel-Gurken-Salat

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust ° 26,50 € *

mit getrüffelter Portweinjus,
karamelisiertem Wirsing und Selleriepüree



Salate

Gemischter bayerischer Salatteller ° 6,90 €

Wintersalat ° 7,90 €

bunte Blattsalate mit Rote Beete, Feldsalat, Karotte,
Weißkraut und gerösteten Haselnüssen
Wahlweise mit Himbeer-Rotweindressing
oder Hausdressing

... als große Portion mit

gebratenen Putenstreifen °	15,90 €
sautierten Pilzen °	14,90 €
geräucherter Entenbrust °	17,50 €
gebratenen Garnelen °	19,90 €

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 Herbstsalat



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 ^{1 2 3} ° 9,90 €
von der Lyoner
mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Hausbrot



als Schweizer Wurstsalat ^{1 2 3} ° 10,50 €

2 Radl gebackene Milzwurst ² ° 14,50 €
in Bratensoße mit Kartoffelsalat



Hausgemachtes „Saurer Lingerl“ ° 13,50 €
mit Semmelknödel





Aperitif

<i>Lustau Los Arcods medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Glas Le Contesse Prosecco</i> <i>Vino Frizzante Treviso DOC</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Hugo</i> <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser, frische Minze</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Hugo alkoholfrei</i> <i>Holunderblütensirup, Wasser, frische Minze</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Aperol Spritz</i> <i>Prosecco, Aperol, Wasser, Zitrone</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,90 €</i>

Offene Weine

<i>Grüner Veltliner</i> <i>Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Familie Beyer, Österreich</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Weißburgunder</i> <i>Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich</i>	<i>0,20 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Merlot Rosé</i> <i>Qualitätswein, feinherb</i> <i>Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland</i>	<i>0,20 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Blaufränkisch Landwein</i> <i>trocken</i> <i>Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,90 €</i>



Biere

Weihenstephaner Biere:

<i>Original Helles vom Fass</i>	0,50l	4,10 €
	0,25l	3,10 €
<i>Pils</i>	0,30l	4,20 €
<i>Dunkles Bier</i>	0,50l	4,20 €
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,50l	4,20 €
	0,30l	3,70 €
<i>Alkoholfreies Helles</i>	0,50l	4,20 €
<i>Alkoholfreier Russ</i>	0,50l	4,20 €
<i>Radler</i>	0,50l	4,10 €
<i>Goas Mass</i>	1,00l	14,20 €

Biere vom Hofbrauhaus Freising:

<i>Huber Weizen vom Fass</i>	0,50l	4,20 €
	0,30l	3,70 €
<i>Leichtes Weizen</i>	0,50l	4,20 €
<i>Dunkles Weizen</i>	0,50l	4,20 €
<i>Russ</i>	0,50l	4,20 €
<i>Cola Weizen (1,9)</i>	0,50l	4,20 €

Erfrischungsgetränke

<i>Petrusquelle Mineralwasser Gourmet</i>	0,75l	6,20 €
<i>Medium / naturell</i>	0,50l	4,20 €
<i>Tafelwasser</i>	0,50l	3,70 €
	0,20l	2,70 €
<i>Coca Cola, Coca Cola Light (1,9)</i>	0,50l	4,20 €
	0,20l	3,50 €
<i>Cola Mix (1,9)</i>	0,50l	4,10 €
	0,25l	3,10 €
<i>Limonade Zitrone oder Orange (1)</i>	0,50l	4,10 €
	0,25l	3,10 €
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,20l	4,00 €
<i>Orangen- oder Traubensaft</i>		
<i>Wolfra Rhabarber-, Sauerkirsch-, Marcuja- oder Johannisbeernektar als Schorle</i>	0,20l	4,00 €
	0,50l	4,30 €
	0,25l	3,30 €
<i>Weinschorle weiß oder rot</i>	0,50l	4,90 €
	0,25l	3,90 €

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 20.30 Uhr
von April bis September: 17.30 bis 21.00 Uhr.*

*Öko-Kontrollstelle QAL: DE-ÖKO-060
EG-Öko-Nummer: DE-BY-060-00811-B*