



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

Chadonnay 0,1 l 3,90 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Bayer, Niederösterreich

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 € ° 
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Ochsenchwanzjus und Kartoffel-Rucola-Salat

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

Karotten-Ingwer-Suppe 6,90 € °

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

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 €



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 ° 29,50 €



vom Freisinger Land Rind
Familie Grandl Marzling
Zwiebeljus, Broccoli und Kartoffelgratin

Geschmorte Hirschkeule ° 25,50 €



Aus den Ammergauer Alpen
mit Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl
und hausgemachten Spätzel

Cut des Tages ° 22,50 € *



vom Freisinger Land Schwein
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit gebratenem Rosenkohl,
Petersilienwurzelpürée und Hagebuttengel

Wiener Schnitzel



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



Salate

Gemischter bayerischer Salatteller ° 6,90 €

Wintersalat ° 8,50 €

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

... als große Portion mit

gebratenen Putenstreifen °	16,50 €
sautierten Pilzen °	15,50 €
geräucherter Entenbrust °	18,50 €
gebratenen Garnelen °	22,50 €

Diese Schmankerl gibt's ...

am Mittwoch immer „schlachtfrisch“:

Gebratene Niere ° 18,50 €



vom Freisinger Land Schwein
Biohof 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 €
	0,25 l	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) Nitritpökelsalz, 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