



## 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

# Menü „Beer & Dine“

**Gebeizter Saibling / Mango / Kokos / Passionsfrucht**  
Weihenstephaner Hefeweißbier (0,1 l)

\*

**Geräucherter Aal /schwarzer Rettich /  
Dunkelbier Miso Mayo / Senfkaviar**  
Weihenstephaner Tradition Bayrisch Dunkel (0,1 l)

\*

**Lackierter Schweinebauch / Pils / Risotto / Blumenkohl**  
Weihenstephaner Kellerbier 1516 (0,1 l)

\*

**Zweierlei vom Freisinger Land Rind / Karotte / Whisky / Röstzwiebel**  
Weihenstephaner Korbinian (0,1 l)

\*

**Weißbiersorbet**

\*

**Mascarpone Creme / Karamell / Banane**  
Weihenstephaner Vitus Weizenbock (0,1 l)

Menüpreis / Person 95 € inkl. korrespondierender Biere  
85 € ohne Bierbegleitung  
Beer Refill pro 0,1 l 3 €

Bitte beachten Sie, dass die jeweiligen Gerichte aus dem Menü nicht einzeln bestellt werden können.

# Vegimenü „Beer & Dine“

**Gegrillte Avocado / Mango / Kokos / Passionsfrucht**  
Weihenstephaner Hefeweißbier (0,1 l)

\*

**Auberginen Croustillant /schwarzer Rettich /  
Dunkelbier Miso Mayo / Senfkaviar**  
Weihenstephaner Tradition Bayrisch Dunkel (0,1 l)

\*

**Lackierter Tofu / Pils / Risotto / Blumenkohl**  
Weihenstephaner Kellerbier 1516 (0,1 l)

\*

**Variation von der Karotte / Whisky / Röstzwiebel**  
Weihenstephaner Korbinian (0,1 l)

\*

**Weißbiersorbet**

\*

**Mascarpone Creme / Karamell / Banane**  
Weihenstephaner Vitus Weizenbock (0,1 l)

Menüpreis / Person 95 € inkl. korrespondierender Biere  
85 € ohne Bierbegleitung  
Beer Refill pro 0,1 l 3 €

Bitte beachten Sie, dass die jeweiligen Gerichte aus dem Menü nicht einzeln bestellt werden können.

## Apero

|                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Martini Royal</b><br>Grenadine, Prosecco, Antica Formula, Granatapfel, Soda | 8,50 €  |
| <b>Roku Gin &amp; Tonic</b><br>4cl Gin, Cherry Blossom Tonic, Shiso, Ingwer    | 12,50 € |
| <b>Geisha</b><br>Roku Gin, Sake, Chambord, Litschi & Kokos Espuma              | 11,00 € |

## Weinempfehlung

|                                                                     |                             |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Chardonnay DOC</b><br>Weingut Alois Lageder, Alto Adige, Italien | 0,1 l 4,70 €<br>0,75 l 28 € |
| <b>Black Print Cuvée</b><br>Weingut Schneider, Pfalz - Deutschland  | 0,1 l 6,80 €<br>0,75 l 42 € |

Alle Weine enthalten Sulfite.

## Vorspeisen

|                                                                                                                                        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Bayerisches zum Dazuanaschen</b><br>Hausgeräuchertes, Bergkas, Griebenschmalz,<br>Kaminwurzeln und eingelegtes Gemüse               | 17 € |
| <b>Tatar vom Kalb</b><br>„Vitello Style“ mit Thunfisch Creme,<br>Estragon - Senf - Kaviar und Kapern                                   | 24 € |
| <b>Saibling gebeizt und angeräuchert</b><br>von der Fischzucht Baumgartner<br>mit bunten Beeren, grünem Apfel Gel, Zitrone und Schmand | 22 € |
| <b>Bergkäse Creme</b><br>mit Brombeer-Chutney und Brunnenkresse                                                                        | 19 € |

## Suppen

|                                                                                                     |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Parmesan Schaumsuppe</b><br>mit Portwein Feige, Walnuss und Estragonöl                           | 13 €                     |
| <b>Mediterrane Bouillabaisse</b><br>mit Edelfischen, Meeresfrüchten, Crostini<br>und Oliventapenade | klein 18 €<br>gross 26 € |

# Salate

**Mediterraner Fregola Salat** 12 €

Fregola Sarda, getrocknete Tomaten, Rucola und Feta

**Salatteller „Vital am Dom 7.0“** klein 9 €

Blattsalate mit Limetten-Sojamilch Dressing,  
Mango und Curry-Ingwerzwiebeln gross 12 €

wahlweise auch

mit **gebraten Garnelen** + 12 €

mit **Filetspitzen vom Freisinger Land-Rind** + 12 €

# Hauptspeisen

**Rosa gebratener Schweinerücken „Dry Aged“** 32 €

mit Maiscreme, rauchiger Velouté, Chorizo und Baby Mais

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Freisinger Land Schwein** 25 €

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat

**Pappardelle mit Wintertrüffel** 26 €

mit Trüffelrahm, Brokkoli und Grana Padano

**Beef Burger „Asia“ aus 100% Freisinger Land Rind** 23 €

mit Holzkohle Mayonnaise, Miso Marinade und Tomatenrelish

**Gegrilltes Zanderfilet** 32 €

mit Artischocken Risotto, confierten Kirschtomaten  
& Hummerschaum

**Rosa gebratene Lende vom Freisinger Land Rind** 38 €

mit Kartoffel-Knoblauchcreme, Speck, Bohne  
& Cognac-Pfefferrahm

**Short Ribs vom Freisinger Land Rind in Miso gegart** 33 €

mit gegrilltem Gemüse und Selleriepüree

# Nachspeisen

**Nougat - Karamell - Mousse** 14 €

mit Vanilleapfel und Ganache

**Oranges Crème Brûlée** 15 €

mit Joghurteis & marinierter Orange

**Cremiges Salz Karamelleis** 11 €

mit „Don Papa Rum“ und Orangenmarmelade

**Käseauswahl vom Freisinger & Tegernseer Land** 18 €

mit Senffrüchten

# Digestif

**Nikka 4cl** 12,50 €

**2017 Cuvée Beerenauslese 5cl** 5,70 €

Alois Kracher Neusiedlersee