



Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Lillet Winter Thyme 0,2 l 6,90 €
Lillet Blanc, Birnensaft, Tonic Water, Zimt
mit Thymian und Eis

Winter Thyme alkoholfrei 0,2 l 4,90 €
Birnensaft, Tonic Water, Zimt
mit Thymian und Eis

Weißwein

Cotes du Rhône „Arbousiers“ blanc 0,1 l 5,80 €
AOC, trocken
Domaine Le Rémejeanne, Rhône

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

Rotwein

Solabal Rioja 0,1 l 5,30 €
DOC, trocken
Vinedos Solabal, Rioja

Primitivo La Piazzetta 0,1 l 4,90 €
IGT, trocken
Soc. Agr. Polvenera, Apulien

Digestif

Glenfiddich

12 Years Single Malt Scotch Whisky 2cl 5,20 €



Tapas Wochen

von 02. bis 19. März 2023

immer Donnerstag bis Sonntag ab 18 Uhr






Vorspeisen & Suppe


*Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäseparline
und Kräutersalat 15,50 € °*

*Oktopus-Carpaccio
mit Pimento-Vinaigrette und Rucola 17,00 € °*

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

Blumenkohlcremesuppe 6,90 € °

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

Fisch & Vegetarische Speisen

Gebratenes Filet vom Zander 24,50 € °
mit gebratenem Wirsing, Speckschaum und Süßkartoffelpüree

Falafel 19,50 € °
auf Rosenkohl-Auberginengemüse mit Limettenschmand

Gebratene 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

Ossobuco ° 22,50 €



vom Freisinger Land Schwein
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Chorizo, Broccoli und Kürbispüree

Rehbraten ° 25,50 €



Revier Kirchdorf
mit Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl
und hausgemachten Spätzeln

Cut des Tages ° 22,50 € *



vom Freisinger Land Schwein
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit gebratenem Rosenkohl,
Petersilienwurzelpüree 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 €
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>5,50 €</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,20 €</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>7,20 €</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>7,20 €</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>	<i>0,50l</i>	<i>4,40 €</i>
	<i>0,25l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Pils</i>	<i>0,30l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Dunkles Bier</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,60 €</i>
	<i>0,30l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Alkoholfreies Helles</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Alkoholfreier Russ</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Goas Mass</i>	<i>1,00l</i>	<i>14,90 €</i>

Biere vom Hofbrauhaus Freising:

<i>Huber Weizen vom Fass</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,60 €</i>
	<i>0,30l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Leichtes Weizen</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Dunkles Weizen</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Russ</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Cola Weizen (1,9)</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,60 €</i>

Erfrischungsgetränke

<i>Petrusquelle Mineralwasser Gourmet</i>	<i>0,75l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Medium / naturell</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,00 €</i>
	<i>0,20l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Coca Cola, Coca Cola Light (1,9)</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,40 €</i>
	<i>0,20l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Cola Mix (1,9)</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,40 €</i>
	<i>0,25 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Limonade Zitrone oder Orange (1)</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,40 €</i>
	<i>0,25l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	<i>0,20l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Orangen- oder Traubensaft</i>		
<i>Wolfra Rhabarber-, Sauerkirsch-, Marcuja- oder Johannisbeernektar als Schorle</i>	<i>0,20l</i>	<i>4,00 €</i>
	<i>0,50l</i>	<i>4,60 €</i>
	<i>0,25l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Weinschorle weiß oder rot</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,10 €</i>
	<i>0,25l</i>	<i>4,10 €</i>



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