



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

Spargel - Karte

Gebeizte Lachsforelle

auf süß saurem Spargel, Gurkensud und Tomaten-Senfkeviar

21 €

*

Spargelschaum Süppchen

mit gebratenem Spargel, eigenem Ravioli und Zitronenmelisse

15 €

Portion Schrobenhausener Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollondaise

24 €

wahlweise mit

- 2erlei Schinken

aus Schuhbauers Metzgerei

+8 €

- Schnitzel „Wiener Art“

vom Freisinger Land Bio-Schwein

+9 €

- Gegrilltem Lachsforellenfilet

von der Fischzucht Baumgartner

+11 €

Apero

Passion of Summer 8,50 €
Aperol, Prosecco, Passionsfrucht, Soda

Limoncello Tonic 8,50 €
Fracello Limoncello, Tonic Water, Basilikum

Weinempfehlung

Marsannay „La Montagne“ AOC 0,1 l 9,90 €
Domaine Olivier Guyot, Burgund - Frankreich 0,75l 64 €

Black Print Cuvée 0,1 l 6,80 €
Weingut Schneider, Pfalz - Deutschland 0,75l 42 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Vorspeisen

Mezze zum Dazu'naschn 17 €
mit Hummus, Aubergine und orientalischen Fleischbällchen

Tatar vom Freisinger Land Rind 24 €
„Carbonara Style“ mit geschmolzenem Lardo,
Parmesancreme, gehobeltem Eigelb und Frühlingslauch

Confierte Rotgarnelen 24 €
mit Zitronen Aioli, Tomatenvinaigrette und Rucola

Ziegenfrischkäse im Pergament gebacken 19 €
mit grünem Spargel, Taggiasca Oliven, Thymian, Honig

Suppen

Bärlauch Cremesuppe 12 €
mit rotem Zwiebelchutney
und Saté vom Lamm 16 €

Ratatouille Essenz 15 €
mit Kirschtomatenkompott und Auberginen Croustillant

Salate

Bayerischer Caesar Salat 12 €
Römersalat, Caesar Dressing, Bergkas, Speck und Brezn Croutons

Salatteller „Vital am Dom 7.0“ klein 9 €
Blattsalate mit Limetten-Sojamilch Dressing, gross 12 €
Mango und Curry-Ingwerzwiebeln

wahlweise auch
mit **gebraten Garnelen** + 17 €
mit **eingemachtenn Pilzen** + 6 €

Hauptspeisen

Osso Bucco vom Freisinger Land Bio-Schwein 29 €
mit Salsicciaragout, Fenchel, Kartoffelbiscuit und Gremolata

Schnitzel „Wiener Art“ vom Freisinger Land Schwein 25 €
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat

Veganes Gemüse Korma 24 €
mit Grünem Spargel, Tempura Pack Choi und Basmati Reis

Beef Burger „Mediterranean“ aus 100% Freisinger Land Rind 23 €
mit Knoblauch Aioli, Peperonata und Ruccola

Geschmolzene Bachforelle von der Fischzucht Baumgartner 32 €
mit Selleriecreme, Apfel und Meerrettich

Tagliata vom Rib Eye „Oriental Style“ 38 €
mit Kichererbsencreme, Kardamom Karotten und Garam Masala Jus

Bürgermeisterstück vom Kalb 33 €
mit Kartoffel Brunnenkresse Creme, Spitzkraut und Curry-Senf-Velouté

Nachspeisen

Limetten Panna Cotta 14 €
mit Limettengel, Limetten Curd und Spongecake

Schokoladen Variation 15 €
mit Tarte, Mousse, Ganache und Sorbet

Cremiges Zitronengras Eis 11 €
mit weißem Rum und Mango

Käseauswahl vom Freisinger & Tegernseer Land 18 €
mit Senffrüchten

Digestif

Freisinger Bockbierlikör 2cl 4,50 €

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