



Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Kir Prosecco 0,1 l 6,50 €
Cassislikör mit Prosecco

Wildberry alkoholfrei 0,2 l 5,50 €
Schweppes Wild Berry, Beeren, Eis

Weißwein

Fritz Haag Riesling 0,1 l 4,60 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Fritz Haag, Brauneberg, Mosel

Flucht8erl weiß 0,1 l 3,50 €
Qualitätswein, trocken
Flucht8erl, Niederösterreich

Rosé

Rosé de Léoubé 0,1 l 6,20 €
trocken
Chateau Léoubé, Provence

Rotwein

Blackprint 0,1 l 6,90 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz

Spätburgunder 0,1 l 4,00 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Diehl, Pfalz

Digestif

Sole Rosso Grappa di Sangiovese 2 cl 5,30

Vorspeisen & Suppen

Karamellisierter Ziegenkäse
mit Mangokompott und Zupfsalat 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

Kürbis-Calvadossuppe 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 Rote Beete Carpaccio und Meerrettichschaum

Kürbisravioli ° 19,50 €
Calvadosschaum, Radieserl-Kürbis-Vinaigrette

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

Hauptgerichte

Schuhbauers Burger 1.0 ° 19,50 € 
vom Freisinger Land Rind
mit Spezial Sauce, Gurke, Tomate,
Bergkäse, scharfen Zwiebeln
dazu Kartoffelecken

Gesottener Tafelspitz ° 24,50 € 
vom Freisinger Land Rind
Familie Grandl Marzling
mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse
und Petersilienkartoffeln

Backhendl ° 22,50 €
Von Marias Geflügelhof
mit Kartoffelsalat und Wasabi-Mayonnaise

Glasig gebratener Cut des Tages ° 22,50 € * 
vom Freisinger Land Bio Schwein
Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Pfeffer-Cognac-Soße, Bauerngemüse
und hausgemachten Spätzle

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

Salate

Gemischter bayerischer Salatteller ° 6,90 €

Herbstsalat ° 8,50 €

Bunte Blattsalate, gepickelter Kürbis,
Blaukraut und Kürbiskerne 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 Bio 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
Familie Grandl Marzling
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>	0,50l	4,40 €
	0,25l	3,40 €
<i>Pils</i>	0,30l	4,60 €
<i>Dunkles Bier</i>	0,50l	4,60 €
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,50l	4,60 €
	0,30l	3,60 €
<i>Alkoholfreies Helles</i>	0,50l	4,60 €
<i>Alkoholfreier Russ</i>	0,50l	4,60 €
<i>Radler</i>	0,50l	4,40 €
<i>Goas Mass</i>	1,00l	14,90 €

Biere vom Hofbrauhaus Freising:

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

Erfrischungsgetränke

<i>Adelholzener Mineralwasser Gourmet</i>	0,75l	6,90 €
<i>Classic / naturell</i>	0,50l	4,60 €
<i>Tafelwasser</i>	0,50l	4,00 €
	0,20l	3,00 €
<i>Coca Cola, Coca Cola Light (1,9)</i>	0,50l	4,40 €
	0,20l	3,40 €
<i>Cola Mix (1,9)</i>	0,50l	4,40 €
	0,25 l	3,40 €
<i>Limonade Zitrone oder Orange (1)</i>	0,50l	4,40 €
	0,25l	3,40 €
<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	4,60 €
	0,25l	3,60 €
<i>Weinschorle weiß oder rot</i>	0,50l	5,10 €
	0,25l	4,10 €

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) Antioxidation

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 April: **18.00** bis **20.30** Uhr*

*von Mai bis September: **17.30** bis **21.00** Uhr.*

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