



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

Apero

Martini Royal		8,50 €
Antica Formula, Prosecco, Granatapfel, Grenadine		
Vodka Birne		8,50 €
Vodka, Birnensaft, Vanille		
Basserman-Jordan Riesling Sekt QbA	0,1l	7,90 €
Pfalz – Deutschland Ein leicht von Hefen geprägtes Bukett. Reife, feine Rieslingfrucht mit Nuancen von Weinbergpfirsich. Elegante Perlage.		

Weinempfehlung

2022 Muro Antigos Alvarinho DOC trocken	0,1l	4,80 €
Anselmo Mendes Vinho Verde - Portugal Aromen von Zitrusfrüchten, Nektarinen und gelben Äpfeln. Frisch und knackig, mit dezenter Hefewürze und dem typischen mineralischen Abgang.		
2021 Merlot „Ried Gabarinza“ Qualitätswein trocken	0,1l	6,50 €
Weingut BIO Burgenland – Österreich In der Nase reife Zwetschgen, kandierte Orangenzeste und feine Kräuterwürze. Am Gaumen saftig mit Aromen dunkler Beeren, feinen Tanninen und samtigem Abgang.		

Vorpeisen

Zum Dazua ´naschn „Domberg“	18 €
Enten Confit, Portweinfeige, Blauschimmel Creme, Birne und Zwiebelmarmelade	
Kalbstatar	20 €
mit Trüffelmayonnaise, Schalotten-Vinaigrette, gehobeltes Eigelb und Champignons	
Confierte Rotgarnelen	22 €
Mango, Gurke, Chili und Buttermilch-Dill-Emulsion	
Steckrüben Humus	17 €
mit eingelegter bunter Beete, gebackenem Ziegenkäse, Physalis und Kampott-Pfeffer	

Suppen

Essenz von der Ente	13 €
mit gebackener Entenpraline, Kerbel und Nussbutter	
Hummerschaumsüppchen	16 €
mit Rotgarnele, grünem Apfel, Staudensellerie und Vanille Öl	

Salate

Salade Nicoise klein 13 €
mit Thunfisch, Wachtelei, grünen Bohnen und einer leichten Knoblauchvinaigrette groß 19 €

Salatteller „Vital am Dom 5.1“ klein 9 €
mit Rotweindressing, Bittersalaten, groß 13 €
Portweinbirne, Walnüsse und Thymian-Brotchips

wahlweise auch
mit **gebratenen Rotgarnelen** + 17 €
mit **eingemachten Pilzen** + 6 €

Hauptspeisen

Entenbrust „Terriyaki“ 35 €
mit Kaffir-Limettenjus, Chili-Maracuja-Blaukraut und Kürbis-Ingwercreme

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

Kartoffel-Gnocchi 24 €
in geschmortem Kürbis, Kerndl, Babyspinat und Montagnolo Blauschimmel-Weichkäse

Auberginen Croustillants 25 €
auf Feta-Spitzkrautsalat, Kichererbsencreme, Datteln und salziger Pflaume

Beef Burger „Asia Deluxe“ vom Freisinger Land Bio Rind 23 €
mit fermentiertem Spitzkraut, Gremolata, Ponzu-Orangenmayo, Sprossen und Pommes

Geschmolzene Forelle von der Fischzucht Baumgartner 32 €
mit Schalotten-Velouté, geblähten Perlzwiebeln und Sellerie-Apfelcreme

Freisinger Land Lammgulasch orientalisches 29 €
mit Feta-Spitzkrautsalat, Kichererbsencreme, Datteln und salziger Pflaume

Rinderleende vom Freisinger Land Bio Rind 38 €
mit geräucherter Knoblauchjus, Buchenpilzen, Blumenkohlcreme und Holzkohle Öl

Nachspeisen

Eierlikör Mousse 14 €
mit Sauerkirschragout und Schokoladen Espuma

Cremig gerührter Zwetschgendatschi 11 €
mit Vanilleeis, Butterstreusel und Zwetschgenkompott

Dunkle Schokocreme 15 €
weißes Schokosorbet, Bratapfel und Vanille

Käseauswahl von der Freisinger Kasdandlerin Marianne Lang 15 €
5-fach sortiert, je nach Angebot

Digestif

Lantehammer Walnusslikör 2cl 5 €

Cuvée Beerenauslese 6 €
Alois Kracher, Neusiedlersee