



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

Basserman-Jordan Riesling Sekt QbA 0,1l 7,90 €
Pfalz – Deutschland
Ein leicht von Hefen geprägtes Bukett.
Reife, feine Rieslingfrucht mit Nuancen von
Weinbergpflirsich. 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.

Genießen Sie in der neuen Februar-Speisekarte
alle Gerichte aus unserem Wettkochen bei der Sendung



Vorspeisen

Schweinerei'n auf'm Hackstock 18 €
Verhacktes, Chilipeitschen mit Meerrettichcreme,
geschmolzene Streichwurst und gepoppte Schweineschwarte

Geräucherter Aal aus der Altmühl 19 €
mit schwarzem Rettich, Miso-Dunkelbiermayo,
Senfkaviar und Brunnenkresse

Ziegenkäse-Praline 18 €
mit eingelegter Beete, Portweifeigen und Frisee

**Peppered Roastbeef vom Freisinger Land Rind
vom Biohof der Familie Grandl** 19 €
mit Peperonata, Avocado-creme und Jalapeños

Suppen

Ochsenchwanzessenz 14 €
mit gebackener Praline, Nussbutter und Sherry

Sellerieschaumsuppe 12 €
mit Birne, Pfeffer und Portwein

Salate

Bayerischer Caesar Salat klein 14 €
Römersalat, Caesar Dressing, Bergkas, Speck und Brezn Croutons groß 19 €

Salatteller „Vital am Dom“ klein 9 €
Chinakohl, Spitzkohl, Gurke und Spicy Onions, dazu gerösteter Sesam, Frühlingslauch, Chili und Koriander groß 14 €

wahlweise auch
mit **gebratenen Filetspitzen** + 14 €
vom **Freisinger Land Rind vom Biohof Grandl**
mit **eingemachten Pilzen** + 6 €

Hauptspeisen

Beef Short Ribs vom Freisinger Land Rind vom Biohof der Familie Grandl 30 €
in Miso gegart, mit gegrilltem Wurzelgemüse, Selleriecreme und Lagavulin-Jus

Schnitzel „Wiener Art“ vom Freisinger Land Bio Schwein 26 €
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat

Dry Aged Schweinerücken vom Freisinger Land Bio Schwein 32 €
mit Knoblauch-Kartoffelpüree, Rosenkohl und geblämmten Perlzwiebeln

Kürbisrisotto 25 €
mit Kimchi, Zitronengrasschaum und Ingwer

Beef Burger „Royal BS“ vom Freisinger Land Rind vom Biohof der Familie Grandl 24 €
mit geschmolzenen Zwiebeln, körniger Senf-Mayonnaise, Cheddar, Tomate und angepickelter Gurke

Geschmolzenes Saiblingsfilet von der Fischzucht Baumgartner 32 €
mit Petersilienwurzelcreme, Buchenpilzen und Hagebutten-Gel

Falafel 25 €
mit Süßkartoffeln und Topinambur, Sesamreis und Mangochutney

Cut des Tages - vom heimischen Galloway Rind 40 €
mit Papas Arrugadas, Aioli, Pimentos und grünen Bohnen all'Arrabiata

Nachspeisen

Schokolade und Maracuja 15 €
Brownie, Hennessy XO und Sorbet

Vanillecreme 13 €
mit Himbeer-Sorbet und Pistazien

Cremig gerührtes Karamell-Salz-Eis 11 €
mit Don Papa Rum und Orangenmarmelade

Weißbier-Sorbet 8 €
mit Weihenstephaner Vitus

Käseauswahl von der Freisinger Kasdandlerin Marianne Lang 16 €
5-fach sortiert, je nach Angebot
3-fach sortiert, je nach Angebot 9 €

Digestif

Badhorn Rubinette Apfelbrand 2cl 9,50 €

Cuvée Beerenauslese 5cl 6 €
Alois Kracher, Neusiedlersee