



# Unsere Getränkeempfehlung

## Aperitif

Rhabarber Spritz 0,2 l 7,20 €  
Gin, Rhabarbersaft, Zitrone, Wild Berry, Eis

Rhabarber Spritz 0,1 l 5,50 €  
Rhabarbersaft, Zitrone, Wild Berry, Eis

## Weißwein

Roero Arneis Villata 0,1 l 5,00 €  
DOC, trocken  
Vite Colte, Barolo

Primus 0,1 l 3,90 €  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Familie Pelzmann, Carnuntum

## Rotwein

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

Eins zu Eins Cuvée Rouge 0,1 l 4,90 €  
Cabernet Dorsa und Dornfelder  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Diehl, Pfalz

## Digestif

Sole Rosso Grappa di Sangiovese 2 cl 5,30



## Vorspeisen & Suppen

*Karamellisierter Ziegenkäse* 16,90 € °  
mit Rhabarber-Chutney und Kräutersalat

*Gebackene Schweinsbackerl* 10,90 € °   
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Ochsenchwanzjus und Kartoffel-Rucola-Salat

Nur am Abend: *In d' Mittl'n* 28,90 € °  
Vorspeisenvariation - perfekt zum Teilen

*Spargelcremesuppe* 7,50 € °  
mit pörnbacher Spargel

*Consommé* 7,20 € °   
kräftige Rinderbrühe vom Freisinger Land Rind  
mit Einlage des Tages

## Salate

*Gemischter bayerischer Salatteller* 7,50 € °

*Frühlingssalat* 9,50 €  
Bunte Blattsalate, Karotte, Gurke,  
Kirschtomate und Mandelsplitter  
mit Himbeer-Rotwein- oder Hausdressing

... als große Portion mit

gebratenen Putenstreifen °	17,90 € °
sautierten Pilzen °	16,90 € °
gebratenen Garnelen °	24,50 € °



# Spargelkarte

*Perlgraupenrisotto* ° 22,50 €  
mit Spargelschaum und gebratenem grünen Spargel

\*\*\*

*Frischer Pörnbacher Spargel* 24,00 €°  
mit Butter und Petersilienkartoffeln

wahlweise mit :

*kleinem Wiener Schnitzel* 9,00 € °   
vom Freisinger Land Bio-Schwein, Familie Mirlach, Hörgertshausen

*gemischtem Schinken* 8,00 € °   
vom Freisinger Land Bio-Schwein, Familie Mirlach, Hörgertshausen

*Cut des Tages*   
vom Freisinger Land Bio-Schwein, Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Portweinjus 10,50 €°

*gebratenes Zanderfilet* 11,00 € °

*gebratener Garnele Stück* 4,10 €°



## Hauptgerichte

*Gebratene Spinatknödel* 15,90 €  
in Salbei-Butter mit Parmesan  
als Vorspeise 9,90 €

*Schuhbauers Burger 2.0* 21,50 € °   
vom Freisinger Land Rind  
Familie Grandl, Marzling  
mit Holzkohlen-Mayonnaise, Bergkäse, Zwiebeln,  
Speck und Kartoffelecken

*Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende* 35,00 € °   
vom Freisinger Land Rind  
Familie Grandl, Marzling  
mit knusprigen Käsespätzelsrollen

*Cut des Tages* 24,90 € °   
vom Freisinger Land Bio Schwein  
Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Portweinjus, gebratenem grünen Spargel  
und Selleriepüree

*Wiener Schnitzel* 18,90 € \*°   
vom Freisinger Land Bio Schwein  
Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Kartoffel-Gurken-Salat

*Gebratenes Zanderfilet* 25,50 € °  
auf Peperonata mit Paprikaschaum  
und Zitronen-Stampf-Kartoffeln



## 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“ 22,50 € °



vom Freisinger Land Rind

mit Kartoffelpüree und karamellisierten Äpfeln

am Freitag „frisch aus dem Weiher“:

Ganze Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ 24,50 € °

von der Fischzucht Gerbl, Helfenbrunn  
mit Butterkartoffeln und Frühlingssalat

am Samstag immer „ofenfrisch“:

1/2 Schweinshaxn 19,50 € °

vom Freisinger Land Bio-Schwein  
Familie Mirlach, Hörgertshausen



mit gemischten Knödeln und Speckkrautsalat



## Aperitif

<i>Lustau Los Arcods medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,70 €</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 Helle vom Fass</i>	0,50l	4,60 €
	0,25l	3,60 €
<i>Pils</i>	0,30l	4,80 €
<i>Dunkles Bier</i>	0,50l	4,80 €
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,50l	4,80 €
	0,30l	3,80 €
<i>Alkoholfreies Helles</i>	0,50l	4,80 €
<i>Alkoholfreier Russ</i>	0,50l	4,80 €
<i>Radler</i>	0,50l	4,60 €
<i>Goas Mass</i>	1,00l	15,90 €

*Biere vom Hofbrauhaus Freising:*

<i>Huber Weizen vom Fass</i>	0,50l	4,80 €
	0,30l	3,80 €
<i>Leichtes Weizen</i>	0,50l	4,80 €
<i>Dunkles Weizen</i>	0,50l	4,80 €
<i>Russ</i>	0,50l	4,80 €
<i>Cola Weizen (1,9)</i>	0,50l	4,80 €

## *Erfrischungsgetränke*

<i>Adelholzener Mineralwasser Gourmet</i>	0,75l	7,10 €
<i>Classic / naturell</i>	0,50l	4,80 €
<i>Tafelwasser</i>	0,50l	4,20 €
	0,20l	3,20 €
<i>Coca Cola, Coca Cola Light (1,9)</i>	0,50l	4,60 €
	0,20l	3,60 €
<i>Cola Mix (1,9)</i>	0,50l	4,60 €
	0,25 l	3,60 €
<i>Limonade Zitrone oder Orange (1)</i>	0,50l	4,60 €
	0,25l	3,60 €
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,20l	4,20 €
<i>Orangen- oder Traubensaft</i>		
<i>Wolfra Rhabarber-, Sauerkirsch-, Maracuja- oder Johannisbeernektar als Schorle</i>	0,20l	4,20 €
	0,50l	4,80 €
	0,25l	3,80 €
<i>Weinschorle weiß oder rot</i>	0,50l	5,30 €
	0,25l	4,30 €

# Infos



Von den mit \* gekennzeichneten Gerichten servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen, wir berechnen dann **1,00 €** weniger.

Bei Beilagen Änderungen berechnen wir **0,50 €** extra.

° = Alle vorstehenden Speisen enthalten Ei, Fisch, Krebstiere, Milch, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfide, 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