



Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Lillet Wild Berry 0,2 l 7,20 €
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren, Eis

Wild Berry 0,2 l 5,50 €
Wild Berry, Beeren, Eis

Weißwein

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

Ohne Worte Selection 0,1 l 4,10 €
Qualitätswein, trocken
Cuvée aus Welschriesling und Müller-Thurgau
Weingut Thomas Lehner, Neusiedlersee

Rotwein

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

Ohne Worte Selection Merlot 0,1 l 5,00 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Thomas Lehner, Burgenland

Digestif

Sole Rosso Grappa di Sangiovese 2 cl 5,30



Vorspeisen & Suppen

Karamellisierte 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

Boeuf la mode 26,50 € 
mit karamellisiertem Spargel
und Selleriepüree

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

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

Gebrautes 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“:

½ Schweinshaxn 19,50 € °

vom Freisinger Land Bio-Schwein 
Familie Mirlach, Hörgertshausen

mit gemischten Knödeln und Speckkrautsalat



Aus unserer hauseigenen Metzgerei

2 Stück Weißwurst 6,90 € °
mit Hausmacher Senf 

Feine Bratensülze¹ 14,50 € ° 
mit Meerrettich-Schmand und Bratkartoffeln

Rindertatar 21,50 € ° 
vom Freisinger Land Rind
Familie Grandl Marzling
mit geröstetem Hausbrot

Bayerischer Wurstsalat^{1 2 3} 10,50 € ° 
von der Lyoner
mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Hausbrot

als Schweizer Wurstsalat^{1 2 3} 11,50 € °

2 Radl gebackene Milzwurst² 15,90 € ° 
in Bratensoße mit Kartoffelsalat

Hausgemachtes „Saurer Lingerl“ 14,90 € ° 
mit Semmelknödel



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*