



# 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 Piazzetta* 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

*Cremiger Burrata auf Tomatencarpaccio* 16,90 € °  
mit Tomatenchutney und Rucola

*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

*Karotten-Ingwersuppe* 7,50 € °

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

## Fisch & Vegetarische Speisen

*Gebrautes Zanderfilet* 25,50 € °  
auf Fenchel-Erdbeergemüse  
mit Selleriecreme

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

*Pak Choi „Tikka Style“* 22,50 € °   
mit Erbsen-Minz-Küchlein und Mandelreis



## Hauptgerichte

*Schuhbauers Burger 1.0* 21,50 € ° 

vom Freisinger Land Rind  
vom Biohof der Familie Grandl Marzling  
mit Spezial Sauce, Gurke, Tomate,  
Käse, scharfen Zwiebeln  
dazu Kartoffelecken

*Gefüllte Rinderroulade* 25,00 € ° 

vom Freisinger Land Rind  
vom Biohof der Familie Grandl Marzling  
mit Kartoffelpüree

*Cevapcici* ° 21,50 € ° 

vom Freisinger Land Rind  
vom Biohof der Familie Grandl Marzling  
mit Zwiebeln, Sauce Ajvar,  
Pommes Frites und Zupfsalat

*Wiener Schnitzel* 18,90 € \*° 

vom Freisinger Land Bio Schwein  
Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Kartoffel-Gurken-Salat

*Cut des Tages* 24,90 € ° 

vom Freisinger Land Bio Schwein  
Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Zwiebeljus, Käsespätzelrollen und Röstzwiebeln



## Salate


Gemischter bayerischer Salatteller 7,50 € °

Sommersalat ° 9,50 € ° ✓

Bunte Blattsalate, Karotte, frische Früchte  
und Sonnenblumenkerne  
mit Himbeer-Rotwein- Dressing ✓ oder Hausdressing


... als große Portion mit  
gebratenen Putenbruststreifen ° 17,90 € °  
sautierten Pilzen ° 16,90 € ° ✓  
gebratenen Garnelen ° 24,50 € °

## Diese Schmankerl gibt's immer ...

Mittwochs: Gebratene Niere 18,50 € °   
vom Freisinger Land Bio-Schwein  
Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit Zwiebel-Pfeffer-Jus und knuspriger Polenta

Donnerstags: Jungrindleber „Berliner Art“ 22,50 € °   
vom Freisinger Land Rind  
vom Biohof der Familie Grandl Marzling  
mit Kartoffelpüree und karamellisierten Äpfeln

Freitags: Ganze Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ 24,50 € °  
von der Fischzucht Gerbl, Helfenbrunn  
mit Butterkartoffeln und Frühlingssalat

Samstags: 1/2 Schweinshaxn 19,50 € °   
vom Freisinger Land Bio-Schwein  
Familie Mirlach, Hörgertshausen  
mit gemischten Knödeln und Speckkrautsalat


... solange der „Vorrat“ reicht, oder auf Vorbestellung!



## Aus unserer hauseigenen Metzgerei

2 Stück Weißwurst 6,90 € °  
mit Hausmacher Senf 

Feine Bratensülze<sup>1</sup> 14,50 € °   
mit Meerrettich-Schmand und Bratkartoffeln

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

Bayerischer Wurstsalat<sup>1 2 3</sup> 10,50 € °   
von der Lyoner  
mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Hausbrot

als Schweizer Wurstsalat<sup>1 2 3</sup> 11,50 € °

2 Radl gebackene Milzwurst<sup>2</sup> 15,90 € °   
in Bratensoße mit Kartoffelsalat

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