



# Unsere Getränkeempfehlung

## Aperitif

Mango-Gurken-Spritz 0,2 l 7,20 €  
Mango, Zitrone, Gurke, Prosecco, Eis

Mango-Gurken-Spritz alkoholfrei 0,2 l 5,50 €  
Mango, Zitrone, Gurke, Soda, 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

## Rosé

Rosé Cuvée No. 9 0,1 l 3,90 €  
Qualitätswein, halbtrocken  
Thomas Lehner, Niederösterreich

## Rotwein

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


## 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' Mittln'* 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

*Gebratenes Zanderfilet* 25,50 € °  
auf sommerlichem Gemüse Korma mit Basmatireis

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

*Pfifferlingsravioli* 22,50 € °  
mit weißem Tomatenschaum  
und gebratenen Pfifferlingen




## 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 gegrilltem Sommergemüse, Tomatenrelish,  
Zitronen-Kapern-Butter und Rosmarinkartoffeln



## 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 „Saures Lingerl“ 14,90 € °   
mit Semmelknödel

Scheibe Brot 0,60€   Semmel 0,80 €   Breze 1,50 €



## Aperitif

Lustau Los Arcods medium dry	5 cl	5,70 €
Campari Orange	4 cl	7,20 €
Campari Soda	4 cl	7,20 €
Glas Le Contesse Prosecco Vino Frizzante Treviso DOC	0,1 l	4,20 €
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser, frische Minze	0,2 l	7,20 €
Hugo alkoholfrei Holunderblütensirup, Wasser, frische Minze	0,2 l	5,50 €
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Wasser, Zitrone	0,2 l	7,20 €

## Offene Weine

Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken Weingut Familie Beyer, Österreich	0,20 l	4,90 €
Weißburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich	0,20 l	6,90 €
Merlot Rosé Qualitätswein, feinherb Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland	0,20 l	6,90 €
Blaufränkisch Landwein trocken Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich	0,20 l	4,90 €



## *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>Wolfram Kirsch-, Maracuja- oder</i>		
<i>Johannisbeernektar</i>	0,20l	4,20 €
<i>als Schorle</i>	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*