



# Unsere Getränkeempfehlung

## Aperitif

Prosecco Kir Royal 0,1 l 6,50 €  
Prosecco, Cassislikör

Crodino 0,1 l 5,50 €  
Soda, Zitrone, Eis

## Weißwein

Côte-du-Rhone „Les Arbousiers“ blanc 0,1 5,80 €  
AOC, trocken  
Domanine La Rémejeanne, Sabran, Rhone

Kallfelz Riesling 0,1 l 4,00 €  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Albert Kallfelz, Mosel

## Rotwein

Podere 414 Badilante Sangiovese 0,1 l 4,40 €  
IGT, trocken  
Simone Castelli, Toskana

Spätburgunder 0,1 l 4,00 €  
Qualitätswein, trocken  
Weingut A. Diehl, Pfalz

## Digestif

Sole Rosso Grappa di Sangiovese 2 cl 5,30



## Vorspeisen & Suppen

*Rote Beete Carpaccio* 16,90 € °

mit Himbeervinaigrette, karamellisiertem Ziegenkäse,  
frischem Kren und Feldsalat

*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

*Kürbsi-Calvados-Suppe* 7,50 € ° 

mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

*Consommé* 7,20 € °

kräftige Rinderbrühe vom Freisinger Land Rind  
mit Einlage des Tages

## Fisch & Vegetarische Speisen

*Geschmolzendes Filet vom Saibling* 25,50 € °

mit Zitronen-Kapern-Veloute  
und herbstlichem Ofengemüse

*Gebratene Spinatknödel* 15,90 € °

in Salbei-Butter mit Parmesan  
als Vorspeise 9,90 €

*Pfifferlingsravioli* 22,50 € °

mit weißem Tomatenschaum  
und gebratenen Pfifferlingen



# Hauptgerichte

*Schuhbauers Burger 2.0* 21,50 € ° 

vom Freisinger Land Rind  
vom Biohof der Familie Grandl Marzling  
mit Holzkohlen-Mayonnaise,  
Bergkäse, Zwiebeln, Speck  
dazu Kartoffelecken

*Gebratenes Hähnchen* 24,90 € °

von Marias Geflügelhof  
mit Gemüsekoroma und Basmatireis

*Zweierlei vom Reh* 29,00 € °

Geschmorte Keule und rosa Rücken  
aus dem Revier Kirchdorf  
mit Preiselbeeren, Speckrosenkohl  
und Kartoffel-Knoblauch-Püree

*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 Portweinjus, karamellisiertem Wirising  
und Selleriepüree



## Salate


Gemischter bayerischer Salatteller 7,50 € °

Herbstsalat ° 9,50 € ° ✓

Bunte Blattsalate, gepickelter Kürbis,  
Blaukraut und Kürbiskerne  
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 Herbstsalat

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

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



## Aperitif

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

## Offene Weine

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



## *Biere*

*Weihenstephaner Biere:*

*Original Helle vom Fass*

0,50l 4,60 €

*Pils*

0,25l 3,60 €

*Dunkles Bier*

0,30l 4,80 €

*Alkoholfreies Weizen*

0,50l 4,80 €

0,50l 4,80 €

*Alkoholfreies Helles*

0,30l 3,80 €

*Alkoholfreier Russ*

0,50l 4,80 €

*Radler*

0,50l 4,80 €

*Goas Mass*

0,50l 4,60 €

1,00l 15,90 €

*Biere vom Hofbrauhaus Freising:*

*Huber Weizen vom Fass*

0,50l 4,80 €

*Leichtes Weizen*

0,30l 3,80 €

*Dunkles Weizen*

0,50l 4,80 €

*Russ*

0,50l 4,80 €

*Cola Weizen (1,9)*

0,50l 4,80 €

0,50l 4,80 €

## *Erfrischungsgetränke*

*Adelholzener Mineralwasser Gourmet*

*Classic / naturell*

0,75l 7,10 €

*Tafelwasser*

0,50l 4,80 €

0,50l 4,20 €

*Coca Cola, Coca Cola Light (1,9)*

0,20l 3,20 €

0,50l 4,60 €

*Cola Mix (1,9)*

0,20l 3,60 €

0,50l 4,60 €

*Limonade Zitrone oder Orange (1)*

0,25 l 3,60 €

0,50l 4,60 €

*Apfelsaft naturtrüb*

0,25l 3,60 €

*Orangen- oder Traubensaft*

0,20l 4,20 €

*Wolfra Kirsch-, Maracuja- oder*

*Johannisbeernektar*

*als Schorle*

0,20l 4,20 €

0,50l 4,80 €

*Weinschorle weiß oder rot*

0,25l 3,80 €

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

✓ Vegan

### 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 **18.00** bis **20.30** Uhr

Öko-Kontrollstelle QAL: DE-ÖKO-060  
EG-Öko-Nummer: DE-BY-060-00811-B