



Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

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

San Bitter 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

Margarethenhof Riesling Kernstück 0,1 l 4,00 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Margarethenhof, Pfalz

Rotwein

Barbera d'Alba 0,1 l 6,50 €
DOC, trocken
Elio Altare, Piemont

Eins zu Eins Cuvée Rouge 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 €

Kürbisravioli 22,50 € °

mit Kürbis-Radieserl-Vinaigrette



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

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 Bratensülze¹ 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^{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

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> <i>Vino Frizzante Treviso DOC</i>	0,1 l	4,20 €
<i>Hugo</i> <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser, frische Minze</i>	0,2 l	7,20 €
<i>Hugo alkoholfrei</i> <i>Holunderblütensirup, Wasser, frische Minze</i>	0,2 l	5,50 €
<i>Aperol Spritz</i> <i>Prosecco, Aperol, Wasser, Zitrone</i>	0,2 l	7,20 €

Offene Weine

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



Biere

Weihenstephaner Biere:

Original Helle vom Fass

	0,50l	4,60 €
<i>Pils</i>	0,25l	3,60 €
<i>Dunkles Bier</i>	0,30l	4,80 €
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,50l	4,80 €
	0,50l	4,80 €
<i>Alkoholfreies Helles</i>	0,30l	3,80 €
<i>Alkoholfreier Russ</i>	0,50l	4,80 €
<i>Radler</i>	0,50l	4,80 €
<i>Goas Mass</i>	0,50l	4,60 €
	1,00l	15,90 €

Biere vom Hofbrauhaus Freising:

Huber Weizen vom Fass

	0,50l	4,80 €
<i>Leichtes Weizen</i>	0,30l	3,80 €
<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 €
	0,50l	4,80 €

Erfrischungsgetränke

Adelholzener Mineralwasser Gourmet

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