



Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Honig-Punsch Spritz 0,2 l 7,20 €
Prosecco, Honiglikör, Punsch, Soda, Eis

Weihnachtsdrink alkoholfrei 0,2 l 5,50 €
Orange, Ingwer, Honig, Sternanis, Zimt, Soda, Eis

Weißwein

Lugana "Limne" 0,1 l 5,60 €
Trebiano
DOC, trocken
Tenuta Rovaglia, Lombardien

Rotwein

Regis 0,1 l 7,50 €
Qualitätswein, trocken
Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot
Weingut Familie Pelzmann, Carnuntum, Österreich

Merlot Marca Trevigiana 0,1 l 3,60 €
IGT, trocken
Treviso, Venetien, Italien

Digestif

Waldhimbeergeist 42% unfiltriert 2 cl 7,00
Wild gesammelt in den Bergen und Wäldern der Karpaten.
Duftend, fast parfümartig. Ideal nach Desserts die fruchtig betont sind.

Liebe Gäste und Schuhbauers Freunde,

unser **Bistro Schnick Schnack by Weihenstephan** zieht um!!!



Ab Dienstag, den 03. Dezember 2024 finden Sie uns am **Domberg 5a** – in den Räumlichkeiten unseres Schuhbauers am Dom.

Ab 11:30 Uhr können Sie dort in gewohnter Weise unsere Bistrokarte genießen, sie bleibt nahezu erhalten, wird sogar um einige Gerichte und zusätzliche Speisen erweitert.

Über die **Nachmittagszeit** gibt es ***NEU*** auch **Kaffee und Süßes/Kuchen**.

Seien Sie dabei und besuchen unser Bistro Schnick Schnack by Weihenstephan ab Dezember am Domberg!

Wir freuen uns auf Sie.

Ab 17:00 Uhr gilt die gewohnte Abendkarte unseres Schuhbauers am Dom.

Vorspeisen & Suppen

Gebackene Schweinsbackerl 10,90 € °

*Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Ochsenchwanzjus und Kartoffel-Rucola-Salat*

*In Wasabi und Yuzu mariniertes Fetakäse 17,70 € °
auf Süßkartoffelcreme mit Feldsalat*

*Nur am Abend: In d' Mittl'n' 28,90 € °
Vorspeisenvariation - perfekt zum Teilen*

Consommé 7,20 € °



*kräftige Rinderbrühe vom Freisinger Land Rind
mit Einlage des Tages*

Maronensüppchen

mit Orangengremolata 7,50 € °

Kürbis-Calvados-Suppe 7,50 € °

mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Salate

Gemischter bayerischer Salatteller 7,50 € °

Wintersalat 9,50 € ° ✓

*bunte Blattsalate mit Rote Beete und Feldsalat, Karotte,
Weißkraut und geröstete Haselnüsse
mit Himbeer-Rotwein-Dressing ✓ oder Hausdressing*

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

Hauptgerichte

Cut des Tages 25,90 € ° 

vom Freisinger Land Bio-Schwein
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Zwiebeljus, Rosenkohlblättern
und Knoblauch-Kartoffelpüree

Schuhbauers Burger – Winter-Edition 21,50 € ° 

Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit Feldsalat, Zimt- Rote Beete,
Portweinzwiebeln, Trüffelmayonnaise dazu Pommes

Winterliche Involtini 27,80 € ° 

vom Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit karamellisiertem Wirsing und Selleriepüree

Wiener Schnitzel 18,90 € ° 

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

Gebratenes Filet vom Zander 24,50 € °

mit Haselnußvelouté,
Broccoli und Blumenkohlpüree

Kürbisravioli 22,50 € °

Mascarponeschaum
und Radieserl-Schnittlauch-Vinaigrette

Gebratene Spinatknödel 15,90 € °

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

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 Wintersalat

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 €

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 von schnottinger Äpfeln

0,25l 3,60 €

Orangen- oder Traubensaft

0,20l 4,20 €

*Wolfram 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*