



Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Winter Gin Tonic 0,2 l 8,90 €
Gin, Birnensaft, Tonic, Zimt, Thymian, Eis

Winter Tonic 0,2 l 6,90 €
Birnensaft, Tonic, Zimt, Thymian, Eis

Weißwein

Roero Arneis Villata 0,1 l 5,20 €
DOC, trocken 13,5% Vol.
Vite Colte, Barolo, Italien

Grauburgunder Tobi AS Rickes 0,1 l 4,40 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Tobias Rickes, Nahe, Deutschland

Rotwein

Ohne Worte Selection Merlot 0,1 l 4,80 €
Qualitätswein, trocken 14,5% Vol.
Thomas Lehner, Burgenland, Österreich

Primitivo La Piazzetta 0,1 l 4,90 €
IGT, trocken, Soc. Agr. Polvanera
Apulien, 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.



Steakwochen

09. bis 26. Januar 2025

Donnerstags bis Sonntags ab 18 Uhr

Asia Beef Tea 

mit gebackenen Thunfischknockerl
und Sesam-Gurkensalat 13,90 €

6 Wochen Dry aged T-Bone 

vom Freisinger Land Rind 11 € / 100 g

6 Wochen Dry aged Porterhouse 

vom Freisinger Land Rind 13 € / 100 g

6 Wochen Dry aged Tomahawksteak 

vom Freisinger Land Rind 11 € / 100 g

Filetsteak 200g 

vom Freisinger Land Rind 40 €

Ribeye 300g 

vom Freisinger Land Rind 35 €

4 Wochen Dry aged Lende 

vom Freisinger Land Rind 35 € / 250 g
40 € / 300 g

Dryaged Kotelett 300g 

vom Freisinger Land Bio Schwein
vom Hof der Familie Mirlach 30 €

Beilagen & Saucen

Winterlicher Cous Cous	6,50 €	Bohnen im Speckmantel	6,50 €
Kartoffel-Haselnusskräpferl	6,50 €	Winterlicher Zupfsalat	6,50 €
Rosmarinkartoffeln	6,50 €	Orangen-Chicoree	6,50 €
Selleriepüree	6,50 €	Bohnencassoulet	6,50 €
Kartoffelwedges mit Sourcreme	6,50 €	Portweinjus	4,00 €
Kartoffelgratin	6,50 €	Pfeffer-Cognac-Jus	4,00 €
French Fries mit Trüffelmayonnaise	7,00 €	Kräuterbutter	3,50 €
		Café de Paris Butter	3,50 €



Vorspeisen & Suppen

Gebackene Schweinsbackerl 10,90 € °

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

Winterlicher Cous Cous 15,70 € °

mit Datteln, Blaukraut und Preiselbeerschmand
mit geräucherter Entenbrust 17,70 € °

Nur am Abend: In d' Mitt'n' 28,90 € °

Vorspeisenvariation - perfekt zum Teilen

Consommé 7,20 € °



kräftige Rinderbrühe vom Freisinger Land Rind
mit Einlage des Tages

Maronensippchen

mit Orangengremolata 7,50 € °

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

Tafelspitz sous vide gegart 26,90 € °



Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
in Olivenölemuösion mit Orangen Chicoree
und Püree vom gerösteten Kürbis

Schuhbauers Burger - Winter-Edition 21,50 € °



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

Cut des Tages 24,90 € °



vom Freisinger Land Bio Schwein
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Bohnencassoulet und Rosmarinkartoffeln

Wiener Schnitzel 18,90 € °



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

Gebrautes Filet vom Saibling 25,50 € °

mit Lauch-Velouté,
gegrilltem Spitzkraut und Kartoffel-Haselnusskräpfel

Kürbiscurry 19,50 € ° 

mit Pak Choi, Lychee, Bohnen und Mandelreis

Gebraute 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 €
<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*