



Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Lillet Wild Berry 0,2 l 7,20 €
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Eis

Wild Berry alkoholfrei 0,2 l 5,50 €
Schweppes Wild Berry, Beeren, Eis

Weißwein

Cotes du Rhône „Arbousiers“ blanc 0,1 l 5,80 €
AOC, trocken
Domaine Le Réméjeanne, Rhône

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

Rotwein

2015er El Inquilino Rioja Crianza 0,1 l 4,90 €
DOCa, trocken
Bodega Najerilla, Rioja, Spanien

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

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.



Vorspeisen & Suppen

Gebackene Schweinsbackerl 10,90 € °


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

Gebeizte Lachsforelle 16,90 € °

auf Rettichcarpaccio
mit Kräutervinaigrette und Forellenkaviar

Nur am Abend: *In d' Mittn* ° 28,90 € °

Vorspeisenvariation - perfekt zum Teilen

Consommé 7,20 € ° 

kräftige Rinderbrühe vom Freisinger Land Rind
mit Einlage des Tages

Cremesüppchen von der Pastinake

mit Apfel und Weißbrotcroutons 7,50 € °

Salate

Gemischter bayerischer Salatteller 7,50 € °

Frühlingssalat ° 9,50 € ✓

Bunte Blattsalate, Karotte, Gurke,
Kirschtomate und Mandelsplitter
mit Himbeer-Rotwein-Dressing ✓ oder Hausdressing

... als große Portion mit
gebratenen Putenbruststreifen ° 17,90 € °

sautierten Pilzen ° 16,90 € ✓

gebratenen Garnelen ° 24,50 € °



Hauptgerichte

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“, 29,90 €°



Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit Sauerrahm und Kartoffel-Kräuterstampf

Schuhbauers Burger 1.0 21,50 €°



Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit Spezial Sauce, Gurke, Tomate,
Käse, scharfen Zwiebeln
dazu Kartoffelecken mit Sour Creme

Cut des Tages 24,90 €°



vom Freisinger Land Bio Schwein
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Zwiebeljus, geschmorte Wirsing
und knusprigen Käsespätzelrollen

Wiener Schnitzel 18,90 €°



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

Gebratenes Filet vom Zander 25,50 €°

auf Peperonata mit Papas Arrugadas und Mojo verde

Gemüsekoroma 19,50 €° 

mit Erbsen-Minz-Küchlein und Mandelreis

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 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 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*