



Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Weißbier Mojito 0,2 l 8,50 €
Havana Club, Limette, Minze, Rohrzucker, Weizen, Eis

Weißbier Mojito alkoholfrei 0,2 l 8,50 €
Limette, Minze, Rohrzucker, alkoholfreies Weizen, 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

Hallertauer Hopfengeis 42% 2cl 7,50
Ein Stück Heimat genießen.
Mit seinem typischen Duft wie zur Hopfenernte
und seinen Gin- Kräuter- Noten ist er ein mild langanhaltender Geist.



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' Mittl'n* ° 28,90 € °

Vorspeisenvariation - perfekt zum Teilen

Consommé 7,20 € °



kräftige Rinderbrühe vom Freisinger Land Rind
mit Einlage des Tages

Crèmesüppchen 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 € °



Galloway-Wochen

von Donnerstag, 20.03. bis Sonntag, 06.04.2025
ab 18 Uhr

Unsere Galloways

Vor rund 36 Jahren suchte Benedikt Schuhbauer sen. nur nach einem geeigneten „Rasenmäher“ für die Weide neben seinem Wirtshaus.

Da es sich um ein sehr feuchtes Gebiet handelt, was nur schwer mit Maschinen zu befahren ist, wünschte er sich genügsame, widerstandsfähige und winterfeste Tiere und hörte von den schottischen Hochlandrindern, den Galloways, die dort auf den Weiden noch wie Wildtiere lebten. So kamen im Februar 1988 die ersten fünf Tiere nach Kirchdorf.

Seither sind viele Jahre vergangen und die Galloway-Herde ist über die Jahre hinweg gewachsen und von der Weide neben dem Wirtshaus nicht mehr wegzudenken.

Unsere Tiere sind das ganze Jahr auf der Weide. Das können und lieben sie, denn sie sind eine sehr ursprüngliche und robuste Rasse. Sie brauchen und wollen keinen Stall. Sie leben in der Natur auf Wiesen und im Wald, so können sie sich vor Wind und Sonne schützen. Regen und Kälte stört die zotteligen Tiere übrigens kein bisschen. Sie fressen nichts anderes als Gras oder Heu, manchmal schlemmen sie Äpfel oder Eicheln, was halt grad vom Baum fällt.

Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie während unserer Galloway-Wochen die besonderen Gerichte, die wir für Sie auf unserer Karte haben.



Beef Tea vom Ochsenschwanz
mit Spinat - Tortelloni und Bärlauchöl 16,90€

Carpaccio von der Lende
mit Rucola, Bergkäse und Brezenchips 19,90€

Tomatisiertes Goulasch
mit Gremolata und knusprigen Polentasticks 26€

Mediterranes Ragout vom Ochsenschwanz
auf Tagliatelle mit Ricotta 22,50€

Wiener Tellerfleisch für Zwei
(Markknochen, Tafelspitz, Zunge, Rippe, Grießnockerl)
mit Apfelkren, Wurzelgemüse,
Rahmspinat und Petersilienkartoffel
29,50€ pro Person

Ochsenfetzenburger
mit Holzkohlemayo, BBQ Tomate und Schmelzzwiebel dazu
Rosmarinkartoffeln 21€

Geschmorte Ochsenbackerl
mit Süßkraut und Doaggnedl 29€

Gefüllte Rouladen
mit Kartoffelpüree und Blaukraut 29€

Sous Vide gegerate Brust
mit Grünem Spargel und Selleriepüree 26€



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

Offene Weine

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



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