



Spargelkarte

*Frischer Pörnbacher Spargel 24,90 €°
mit Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln*

wahlweise mit :

kleinem Wiener Schnitzel 9,00 €° 
vom Freisinger Land Bio Schwein, Familie Mirlach, Hörgertshausen

gemischtem Schinken 8,50 €° 
vom Freisinger Land Bio Schwein, Familie Mirlach, Hörgertshausen

Cut des Tages 
*vom Freisinger Land Bio Schwein, Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Portweinjus 11,00 €°*

gebratenes Zanderfilet 11,50 €°

gebratener Garnele Stück 4,50 €°



Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Rhabarber Spritz 0,2 l 7,20 €
Gin, Rhabarbersaft, Zitrone, Wild Berry, Eis

Rhabarber Spritz 0,1 l 5,50 €
Rhabarbersaft, Zitrone, Wild Berry, Eis

Weißwein

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

Chardonnay 0,1 l 3,50 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Beyer, Österreich

Rotwein

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

Primitivo La Piaggella 0,1 l 4,90 €
IGT, trocken
Soc. Agr. Polvenera, Apulien

Digestif

Hallertauer Hopfengeist 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

Oktopus Carpaccio 18,90 € °

mit Limettenvinaigrette und Brunnenkresse

Gebackene Schweinsbackerl 10,90 € °

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

Nur am Abend: *In d'Mittl'* 28,90 € °

Vorspeisenvariation - perfekt zum Teilen

Consommé 7,20 € ° 

kräftige Rinderbrühe vom Freisinger Land Rind
mit Einlage des Tages

Spargelcremesuppe 7,50 € °

mit eigener Einlage

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

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

Wiener Schnitzel 18,90 € ° 

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

Cut des Tages 24,90 € ° 

vom Freisinger Land Bio Schwein
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Portweinjus, gebratenem grünen Spargel
und Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Filet vom Zander 25,50 € °

mit karamellisiertem Erdbeer-Fenchelgemüse
und Erbsen-Minzpürée

Massaman Curry 17,90 € °

mit Frühlingsgemüse und Mandelreis
wahlweise mit gebratener Hendlbrust von Marias Geflügelhof 27,90 € °

Bärlauchravioli 22,50 € °

mit gebratenem grünen Spargel

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 „Saures Lingerl“ 14,90 € °
mit Semmelknödel



Scheibe Brot 0,60€ Semmel 0,80 € Breze 1,50 €



Aperitif

Lustau Los Arcods medium dry	5 cl	5,70 €
Campari Orange	4 cl	7,20 €
Campari Soda	4 cl	7,20 €
Glas Le Contesse Prosecco Vino Frizzante Treviso DOC	0,1 l	4,20 €
Hugo		
Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser, frische Minze	0,2 l	7,20 €
Hugo alkoholfrei		
Holunderblütensirup, Wasser, frische Minze	0,2 l	5,50 €
Aperol Spritz		
Prosecco, Aperol, Wasser, Zitrone	0,2 l	7,20 €

Offene Weine

Grüner Veltliner

Qualitätswein, trocken	0,20 l	4,90 €
Weingut Familie Beyer, Österreich		

Weißburgunder

Qualitätswein, trocken	0,20 l	6,90 €
Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich		

Merlot Rosé

Qualitätswein, feinherb	0,20 l	6,90 €
Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland		

Blaufränkisch Landwein

trocken	0,20 l	4,90 €
Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich		



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>Wolfram 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*