


Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

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

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

Weißwein

Riesling 0,1 l 4,00 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Kallfelz, Mosel, Deutschland

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

Rosé

Rosé Cuveé
Qualitätswein, halbtrocken
Weingut Pelzmann, Burgenland, Österreich

Rotwein

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

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

Gebeizter Lachs 17,50 €
mit Limettenmayo,
eingelegtem Radis und Kresse

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 € ✓



Hauptgerichte

Schuhbauers Burger 2.0 22,50 € ° 

Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit Holzkohlenmayo, Bergkäse, Radieserl, Zwiebel und Speck
dazu Kartoffelecken mit Sour Creme

Wiener Schnitzel 19,90 € ° 

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

Boeuf la mode 27,50 € ° 

Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit Kohlrabi a la crème und Brezenknödel

Schweinebraten 19,90 € 

vom Freisinger Land Bio Schwein
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Kartoffelknödel und gemsichtigem Salat

Bayerischer Wurstsalat ^{1 2 3} 11,50 € °

von der Lyoner
mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Hausbrot

als *Schweizer Wurstsalat* ^{1 2 3} 11,90 € °



Fisch & Vegetarisch

Geschmolzener Saibling 25,50 € °
mit karamellisiertem grünen Spargel,
Pastinaken Püree und Tomaten Marmelade

Spinat - Ricotta Cannelloni 20,90 €
auf Ratatouille

Gebratene Spinatknödel 15,90 € °
in Salbei-Butter mit Parmesan
als Vorspeise 9,90 €

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

wahlweise mit (nicht ganz vegetarischen Ergänzungen):



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



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>