


Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Lillet Berry 0,2 l 7,50 €

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Eis

Wild Berry alkoholfrei 0,2 l 5,60 €

Schweppes Wild Berry, Beeren, Eis

Weißwein

Riesling 0,1 l 4,00 €

Qualitätswein, trocken

Weingut Kallfelz, Mosel, Deutschland

Roero Arneis Villata 0,1 l 5,20 €

DOC, trocken

Vite Colte, Barolo, Italien

Rosé

Rosè Cuveé 0,1 l 3,90 €

Qualitätswein, halbtrocken

Weingut Pelzmann, Burgenland, Österreich

Rotwein

Primitivo La Piazzetta 0,1 l 4,90 €

IGT, trocken

Soc. Agr. Polvenera, Apulien, Italien

Sommerrot 0,1 l 3,90 €

*Trockenes Cuveé aus Blaufränkisch und Zweigel
gekühlt, auf Eis serviert*

Weingut Pelzmann, Burgenland, Österreich

Digestif

Waldhimbeergeist 42% unfiltriert 2 cl 7,00



Vorspeisen

Carpaccio vom Galloway-Rind 18,90 € °
mit Parmesan und Rucola

Karamellisierter Ziegenkäse 17,90 € °
mit Rhabarber-Erbeerchutney und Wildkräutern

Gebackene Schweinsbackerl 10,90 € °
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Ochsenschwanzjus und Kartoffel-Rucola-Salat

Nur am Abend: *In d'Mitt'n' 28,90 € °*
Vorspeisenvariation - perfekt zum Teilen

Suppen

Consommé 7,20 € ° 
kräftige Rinderbrühe vom Freisinger Land Rind
mit Einlage des Tages

Basilikumcremesuppe 7,50 € °
mit Croutons



Fisch & Vegetarisch

Geschmolgener Saibling 26,90 € °

mit gegrillter Wassermelone,
Tomatenessenz und Pestokartoffeln

Orientalischer Cous Cous Salat 15,90 € ° ✓

mit Tomate, Grike, Granatapfel und Minz-Soja-Dip

wahlweise mit karamellisierem Ziegenkäse 7,90 €

Gebratene Spinatknödel 16,90 € °

in Salbei-Butter mit Parmesan
als Vorspeise 10,90 €

Salate

Gemischter bayerischer Salatteller 7,50 € °

Sommersalat ° 12,00 € ° ✓

Bunte Blattsalate, Karotte, frische Früchte
und Sonnenblumenkerne

mit Himbeer-Rotwein- Dressing ✓ oder Hausdressing
... als große Portion zusätzlich mit

gebratenen Putenbruststreifen ° 7,90 €

gebratener Garnele Stück ° 4,60 €

sautierten Pilzen ° 5,90 € ✓



Hauptgerichte

Schuhbauers Burger 2.0 22,50 € ° 

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

Cevapcici 22,90 € ° 

vom Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit Zwiebelwürdel, Sauce Ajvar, Zupfsalat
und Pommes Frites

Zwiebelrostbraten 36,90 € ° 

vom Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit Zwiebeljus, Röstzwieblen
und knusprigen Käsespätzelrollen

Wiener Schnitzel 19,90 € ° 

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

Knuspriges Backhendl 24,50 € °

von Marias Geflügelhof
mit Kartoffel-Avocadosalat
und Limettenmayonaise



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“ 23,90 € °



vom Freisinger Land Bio-Rind
vom Biohof der Familie Grandl Marzling
mit Kartoffelpüree und karamellisierten Äpfeln

Freitags:

Ganze Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ 26,50 € °

von der Fischzucht Gerbl, Helfenbrunn
mit Butterkartoffeln und Sommersalat

Samstags:

1/2 Schweinshaxn 21,50 € °



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 7,50 € °
mit Hausmacher Senf



Feine Bratensülze¹ 16,50 € °
mit Meerrettich-Schmand und Bratkartoffeln



Rindertatar 22,50 € °
vom Freisinger Land Bio Rind
vom Biohof der Familie Grandl Marzling
mit geröstetem Hausbrot



Bayerischer Wurstsalat^{1 2 3} 11,50 € °
von der Lyoner
mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Hausbrot



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

2 Radl gebackene Milzwurst² 17,50 € °
in Bratensoße mit Kartoffelsalat



Hausgemachtes „Saures Lingerl“ 16,50 € °
mit Semmelknödel



Scheibe Brot 0,70€ Semmel 0,90 € Breze 1,60 €



Aperitif

Lustau Los Arcods medium dry	5 cl	5,90 €
Campari Orange	4 cl	7,50 €
Campari Soda	4 cl	7,50 €
Glas Le Contesse Prosecco Vino Frizzante Treviso DOC	0,1 l	4,30 €
Hugo		
Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser, frische Minze	0,2 l	7,50 €
Hugo alkoholfrei		
Holunderblütensirup, Wasser, frische Minze	0,2 l	5,60 €
Aperol Spritz		
Prosecco, Aperol, Wasser, Zitrone	0,2 l	7,50 €

Offene Weine

Grüner Veltliner

Qualitätswein, trocken	0,20 l	5,20 €
Weingut Familie Beyer, Österreich		

Weißburgunder

Qualitätswein, trocken	0,20 l	7,20 €
Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich		

Merlot Rosé

Qualitätswein, feinherb	0,20 l	7,20 €
Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland		

Blaufränkisch Landwein

trocken	0,20 l	5,20 €
Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich		



Biere

Weihenstephaner Biere:

<i>Original Hell vom Faß</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,90 €</i>
	<i>0,25l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Pils</i>	<i>0,30l</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Dunkles Bier</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,10 €</i>
	<i>0,30l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Alkoholfreies Helles</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Alkoholfreier Russ</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Goas Mass</i>	<i>1,00l</i>	<i>15,90 €</i>

Biere vom Hofbrauhaus Freising:

<i>Huber Weizen vom Fass</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,10 €</i>
	<i>0,30l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Leichtes Weizen</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Dunkles Weizen</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Russ</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Cola Weizen (1,9)</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,10 €</i>

Erfrischungsgetränke

<i>Adelholzener Mineralwasser Gourmet</i>	<i>0,75l</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Classic / naturell</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,30 €</i>
	<i>0,20l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero (1,9)</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,90 €</i>
	<i>0,20l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Cola Mix (1,9)</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,90 €</i>
	<i>0,25 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Limonade Zitrone oder Orange (1)</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,90 €</i>
	<i>0,25l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Wolfra Apfelsaft naturtrüb, Orangen- oder Wolfra Traubensaft Wolfra Kirsch-, Maracuja- oder Johannisbeernektar als Schorle</i>	<i>0,20l</i>	<i>4,40 €</i>
	<i>0,50l</i>	<i>4,90 €</i>
	<i>0,25l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Weinschorle weiß oder rot</i>	<i>0,50l</i>	<i>5,50 €</i>
	<i>0,25l</i>	<i>4,50 €</i>



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-0*