Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Ellet 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

Fritz Haag Riesling 0,1 l 4,60 € Qualitätswein, trocken Weingut Fritz Haag, Brauneberg, Mosel

Chardonnay 0,1 l 3,60 € Qualitätswein, trocken Weingut Beyer, Niederösterreich

Rosé

Rosè Cuveé 0,1 l 3,90 € Qualitätswein, halbtrocken Weingut Pelzmann, Burgenland, Österreich

Rotwein

Insieme Merlot 0,1 14,80 €

IGT, trocken Lívío Bruní, Mezzolombardo, Italíen

Solabal 0,1 1 5,40 €

DOC, trocken Vinegos Solabal, Rioja, Spanien

Digestif

Waldhimbeergeist 42% unfiltriert 2 cl 7,00



Vorspeisen

Role Beele Carpaccio 17,50 \in ° mít mariniertem Feta, Birnenchutney, Walnuss und Feldsalat

Gebackene Schweinsbackerl 10,90 € °

Bíohof Famílie Mírlach, Hörgertshausen mít Ochsenschwanzjus und Kartoffel-Rucola-Salat

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

Suppen

Consommé 7,20 € ° FREISINGER

kräftige Rinderbrühe vom Freisinger Land Rind mit Einlage des Tages

Kürbis-Calvadossüppchen 7,50 €° mít gerösteten Kürbískernen



Fisch & Vegetarisch

Gebratenes Zanderfilet 26,90 €° mít Pomelo-Rosenkohl, Selleríepüree und orientalische Veloute

Herbstliches Linsencurry 19,90 €° mít Sojadíp und Gremoulata (Vegan)

Steinpilgravioli 24,50 € ° in Trüffelrahm und gebratenen Pilzen und gepickelter Kürbis

Gebratene Spinatknödel 16,90 €° in Salbei-Butter mit Parmesan als Vorspeise 10,90 €

Salate

Gemischter bayerischer Salatteller 7,50 \in $^{\circ}$

Herbstsalat · 9,90 € V

Bunte Blattsalate, gepickelter Kürbis, Blaukraut und Kürbiskerne mit Himbeer-Rotwein- Dressing Voder Hausdressing

... als große Portion 12,00 €

zusätzlich mit

gebratenen Putenbruststreifen ° 7,90 €

3 Stück gebratenen Garnelen 4,60 €

sautierten Pilzen °5,90 € V



Hauptgerichte

Schuhbauers Burger 1.0 22,50 € ° FREINIGER



vom Freisinger Land Bio Rind Familie Grandl Marzling mit Spezialsoße, Gurke, Tomate, scharfe Zwiebel/, Wedges und Sour Creme

Rinderrouladen 28, 90 € ° FRIERRE



vom Freisinger Land Bio Rind Famílie Grandl Marzling mit Blaukraut und Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel 19,90 € ° FREINGER



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

Cut des Tages 25,90€°



vom Freisinger Land Bio Schwein Bíohof Famílie Mírlach, Hörgertshausen mit karamellisierten Wirsing, Rosmarínkartoffel und Pfeffer - Cognacsoße



Diese Schmankerl gibt's immer ...

Míttwochs:

Gebratene Niere 18,50 €°



vom Freisinger Land Bio Schwein Famílíe Mírlach, Hörgertshausen mit Zwiebel-Pfeffer-Jus und knuspriger Polenta

Donnerstags:

Jungrindleber "Berliner Art" 23,90 €° FREINGER



vom Freisinger Land Bio Rind vom Biohof der Familie Grandl Marzling mít Kartoffelpüree und karamellísíerten Äpfeln

Freitags:

Gange Forelle "Müllerin" oder "Blau" 26,50 €°

von der Fischzucht Gerbl, Helfenbrunn mit Butterkartoffeln und Herbstsalat

Samstags:

1/2 Schweinshaxn 21,50 € ° FRESINGER



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 Weißwürst *2,3 7,50 € FREISINGE mít Hausmacher Senf

2 Paar Schweinswürstl *2,3 12,50 € ° mit Sauerkraut

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

Rindertatar 22,50 € °

vom Freisinger Land Bio Rind vom Biohof der Familie Grandl Marzling mít geröstetem Hausbrot

Bayerischer Wurstsalat 11,50 € °



von der Lyoner *1,2 mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Hausbrot

als Schweiger Wurstsalat 11,90€.

2 Stück Fleischpflangerl 15,90 € * FREINGER mit Bratensoße und Kartoffelsalat

2 Radl gebackene Milzwurst *1,2 17,50 € in Bratensoße mit Kartoffelsalat

Hausgemachtes "Saures Lüngerl" 16,50 €° mit Semmelknödel



Aperitif		
Lustau Los Arcods medíum dry	5 cl	5,90 €
Camparí Orange	4 cl	<i>7,50</i> €
Camparí Soda	4 cl	7,50 €
Glas Le Contesse Prosecco Vino Frizzante Treviso DOC	0,1 [4,30 €
Hugo Prosecco, Holunderblütensírup, Wasser, frísche Mínze	0,2 l	7,50 €
Hugo alkoholfreí Holunderblütensírup, Wasser, frísche Mínze	0,2 l	5,60 €
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Wasser, Zitrone	0,2 l	7,50 €
Offene Weine		
Grüner Veltliner		
Qualitätswein, trocken Weingut Familie Beyer, Österreich	0,20 l	5,20 €
Weißburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich	0,20 l	7,20 €
Merlot Rosé Qualitätswein, feinherb Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland	0,20 l	7,20 €
Blaufränkisch Landwein trocken Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich	0,20 l	5,20 €

Biere	

e de la companya della companya della companya de la companya della companya dell		
Weihenstephaner Biere:		
Original Hell vom Faß	0,50l	4,90 €
	0 , 25l	3,80 €
Pils	0,30l	5,10 €
Dunkles Bier	0,50l	5,10 €
Alkoholfreies Weizen	0,50l	5,10 €
	0,30l	3,90 €
Alkoholfreies Helles	0,50l	5,10 €
Alkoholfreier Russ	0,50l	5,10 €
Radler	0,50l	4,90 €
Goas Mass	1,00l	15,90 €
Biere vom Hofbrauhaus Freising:		
Huber Weizen vom Fass	0,50l	5,10 €
	0,30l	3,90 €
Leichtes Weizen	0,50l	5,10 €
Dunkles Weizen	0,50l	5,10 €
Russ	0,50l	5,10 €
Cola Weizen (1,9)	0,50l	5,10 €
Erfrischungsgetränke		
Adelholzener Mineralwasser Gourmet	0,75l	7,20 €
Classic / naturell	0,50l	4,90 €
Tafelwasser	0,50l	4,30 €
	0,20l	3,30 €
Coca Cola, Coca Cola Zero (1,9)	0,50l	4,90 €
	0,20l	3,80 €
Cola Míx (1,9)	0,50l	4,90 €
	0,25 l	3,80 €
Limonade Zitrone oder Orange (1)	0,50l	4,90 €
Ç	0 , 25l	3,80 €
Wolfra Apfelsaft naturtrüb,		
Orangen- oder Wolfra Traubensaft		
Wolfra Kirsch-, Maracuja- oder	0.000	
Johannísbeernektar	0,20l	4,40 €
als Schorle	0,50l	4,90 €
	0,25l	3,90 €
Weinschorle weiß oder rot	0,50l	5,50 €
•	0,501	5,50 €



Infos

Von den mit * gekennzeichneten Gerichten servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen, wir berechnen dann $1,00 \in \mathbb{R}$ weniger. Bei Beilagen Änderungen berechnen wir $0,50 \in \mathbb{R}$ extra.

° = Alle vorstehenden Speisen enthalten Ei, Fisch, Krebstiere, Milch, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfide, Erdnüsse, Glutenhaltiges Getreide, Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sojabohnen, Weichtiere.

> Bitte wenden Sie sich an unsere Servicekräfte, wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie haben.

In Rücksprache mít dem Küchenchef beraten wír 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) Nítrítpökelsalz 2) Phosphat 3) Antíoxídatíon

> > V 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 bís 14.30 Uhr und von 18.00 bís 20.30 Uhr

Öko-Kontrollstelle QAL: DE-ÖKO-060 EG-Öko-Nummer: DE-BY-0