


Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Honig-Quitten-Spritz 0,2 l 7,50 €
Honiglikör, Quittensaft, Prosecco, Soda, Eis

Spritz alkoholfrei 0,2 l 5,60 €
Undone alkoholfrei, Tonic Water, Orange, Eis

Weißwein

Chardonnay 0,1 l 4,80 €
DOC, trocken
Weingut Alois Lageder, Magreid, Südtirol

Grüner Veltliner „Fass 4“ 0,1 l 5,80 €
Qualitätswein, trocken
Weingut, Österreich

Rotwein

Ursprung Cuvee 0,1 l 5,40 €
Qualitätswein, trocken 13,5% Vol.
Merlot, Cabernet Sauvignon und Merlot
Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz

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

Digestif

Calvados Dauphin 40% 2 cl 5,00 €



Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust 17,70 € °
mit Portweifeige und Feldsalat

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

Lauchcremesüppchen 7,50 € °
mit Käsecroutons



Fisch & Vegetarisch

Zanderfilet 27,90 € °

auf gebratenen Spitzkohl, Meerrettichveloute
mit Kartoffelgnocci und Estragonöl

Erbsen-Ming-Küchlein 22,50 € °

auf Aprikosencurry und Mandelreis (Vegan)

Kürbissravioli mit Amarettini 23,90 € °

mit Radieserl Vinaigrette und Mascapponenschaum

Gebratene Spinatknödel 16,90 € °

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

Salate

Gemischter bayerischer Salatteller 7,50 € °

Wintersalat 9,90 € ° ✓

bunte Blattsalate mit Rote Beete und Feldsalat, Karotte,
Weißkraut und geröstete Haselnüsse
mit Himbeer-Rotwein-Dressing ✓ oder Hausdressing

... als große Portion 12,00 € °

zusätzlich mit

gebratenen Putenbruststreifen 7,90 € °

1 Stück gebratenen Garnele 4,60 € °

sautierten Pilzen 5,90 € ° ✓



Hauptgerichte

Schuhbauers Burger – Winter-Edition 22,50 € °



Freisinger Land Bio Rind, Familie Grandl Marzling
mit Schokokruste, Feldsalat, Zimt- Rote Beete,
Portweinzwiebeln, Trüffelmayonnaise dazu Pommes

Rinderbrust sous vide 28,90 € °



vom Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit geschmortem Chicorée und Rosmarinkartoffeln

Wiener Schnitzel 19,90 € °



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

Cut des Tages 25,90 € °

vom Freisinger Land Bio Schwein
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Bohnencassoulet und Pastinakenpüree

Gebrautes Hähnchen 25,90 € °

auf Aprikosencurry und Mandelreis



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:

Jungrindfleisch „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 Wintersalat

Samstags:

1/2 Schweinshaxe 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 ^{*2,3} 7,50 € 
mit Hausmacher Senf

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

Feine Bratensülze 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 11,50 € ° 
von der Lyoner ^{*1,2}
mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Hausbrot

als Schweizer Wurstsalat 11,90 € °

2 Stück Fleischpfannerl 15,90 € ° 
mit Bratensoße und Kartoffelsalat

2 Radl gebackene Milzwurst ^{*1,2} 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>Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft Traubensaft, Kirschsaft, Maracujasaft 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*