


Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Lustau Les Arcods 5cl 5,50 €

Cava Reyes D Aragon 0,1 l 5,00 €
Spanischer Prosecco

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

Weißwein

Cato Pequeno 0,1 l 4,10 €
Verdejo, VdIT, trocken
Cato Pequeno, Rueda, Spanien

Rotwein

Solabal Rioja 0,1 l 5,40 €
DOC, trocken
Vinedos Solabal, Rioja

Mas Picoso 0,1 l 4,20 €
DO, trocken
Capcanes, Montsant, Spanien

Digestif

Cafe Marbella 5,90 €
Espresso, Milchschaum, Licor 43



Tapas 2026

von 12. März bis 29. März 2026
immer Donnerstags bis Sonntags ab 18 Uhr

Serano Schinken 10 Monate gereift 7,50 € °
hauchdünn geschnitten

Manchego 8,50 € °
gratinert mit Portweifeige

Papas arrugadas 7,50 € °
mit Mojo Rojo

Gambas al ajillo 12,50 € °
Riesengarnelen in Olivenöl mit Knoblauch,
Chili und frischem Rosmarin

Tortilla mit Aiolo 5,50 €

Spanisches Omelett mit Gemüse und Kartoffeln

Croquetas 7,50 €

Kroketten gefüllt mit Käse

Pulpo mit Rauchpaprika 13,90 €

Gegrillter Pulpo mit Rauchpaprika

Gebratene Chorizo 8,50 €

mit frischen Kräutern und Olivenöl

Pimientos de Padron 5,50 €

Gebratene kleine grüne Paprika mit Salz und Olivenöl

Taboulé 5,50 €

Cous Coussalat mit Gurke, Tomate und Minze

Albondigas 8,50 €

Hackfleischbällchen in würziger Tomatensoße

Berenjenas con Miel 5,50 €

Gebackene Aubergine mit Honig und Salzzitrone

Dessert

Creme Catalan 7,90 € °

Pochierte Creme mit feiner Karamellkruste und frischen Beeren

Turrón Eis 7,90 € °

katalanisches Mandeleis,
mit Mandelkrokant und Sangria Früchte



Vorspeisen

Gebeizter Seesaibling 17,70 € °
auf Zitrus-Bärlauchsalat mit Radieschen und Gartenkresse

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

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

Suppen

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

Bärlauchcremesüppchen 7,50 € °



Vegetarisch & Vegan

Frühlingsrollen 22,50 € °

auf Papaya-Minzsalat und Erdnussdip (Vegan)

Bärlauchravioli 23,90 € °

mit gebratenem grünem Spargel

Gebratene Spinatknödel 16,90 € °

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

Salate

Gemischter bayerischer Salatteller 7,50 € °

Frühlingssalat 9,90 € ° ✓

Bunte Blattsalate, Karotte, Gurke,
Kirschtomate und Mandelsplitter
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 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

Cut des Tages 25,90 € °

vom Freisinger Land Bio Schwein

Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen

mit karamellisiertem grünem Spargel,
Kartoffel-Knoblauchpüree und Trüffeljus

Gebratener Kabeljau 27,90 € °

auf grünem Frühlingsgemüse

mit gerösteten Blumenkohlpüree und Misoschaum



Diese Schmankerl gibt's immer ...

Mittwochs:

Gebratene Niere 18,50 € °



vom Freisinger Land Bio Schwein
Familie Mirlach, Hörkertshausen
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:

½ Schweinshaxe 21,50 € °



vom Freisinger Land Bio Schwein
Familie Mirlach, Hörkertshausen
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*