

---



# 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

Chardonnay Selection 0,1 l 3,50 €  
Qualitätswein, trocken  
Salzl Seewinkelhof, Neusiedler See, Österreich

Sauvignon Blanc Südsteiermark 0,1 l 5,30 €  
DAC, trocken  
Weingut Erich & Walter Polz, Südsteiermark

## Rotwein

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

Kalterer See Auslese 0,1l 5,40 €  
DOC, trocken  
Weingut Sankt Pauls, Alto Adige

## Digestif

Sole Rosso  
Grappa di Sangiovese 40% 2 cl 5,30



# Galloway-Wochen

von Donnerstag, 09.04. bis Sonntag, 26.04.2026  
ab 18 Uhr

## Unsere Galloways

Vor rund 38 Jahren suchte Benedikt Schuhbauer sen. nur nach einem geeigneten „Rasenmäher“ für die Weide neben seinem Wirtshaus.

Da es sich um ein sehr feuchtes Gebiet handelt, was nur schwer mit Maschinen zu befahren ist, wünschte er sich genügsame, widerstandsfähige und winterfeste Tiere und hörte von den schottischen Hochlandrindern, den Galloways, die dort auf den Weiden noch wie Wildtiere lebten. So kamen im Februar 1988 die ersten fünf Tiere nach Kirchdorf.

Seither sind viele Jahre vergangen und die Galloway-Herde ist über die Jahre hinweg gewachsen und von der Weide neben dem Wirtshaus nicht mehr wegzudenken.

Unsere Tiere sind das ganze Jahr auf der Weide. Das können und lieben sie, denn sie sind eine sehr ursprüngliche und robuste Rasse. Sie brauchen und wollen keinen Stall. Sie leben in der Natur auf Wiesen und im Wald, so können sie sich vor Wind und Sonne schützen. Regen und Kälte stört die zotteligen Tiere übrigens kein bisschen. Sie fressen nichts anderes als Gras oder Heu, manchmal schlemmen sie Äpfel oder Eicheln, was halt grad vom Baum fällt.

*Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie während unserer Galloway-Wochen die besonderen Gerichte, die wir für Sie auf unserer Karte haben.*



---

*Carpaccio von der Lende*  
mit Grana Padano, Brunnenkresse und Trüffelöl 19,90€

\*\*\*

*Tellerfleisch*  
(Suppenfleisch, Beinscheibe)  
mit Grießnockerl in eigener Brühe serviert mit Rahmspinat,  
Kren und Petersielenkartoffeln 28,50 €

*Sous Vide gegerate Brust „Asia Style“*  
mit gebratenem Sesam-Spargel, Kimchi,  
Korianderemulsion und Duftreis 22,50 €

*Lauwarmer, essigsaurer Rindfleischsalat*  
mit Bratkartoffeln 22,50 €

*Tomatisiertes Gulasch*  
mit hausgemachten Spätzle  
und Bärlauch-Gremolata 26,00 €

*Mediterranes Ochsenchwanzsugo*  
mit Orecchiette, Oliven, Zucchini und Tomaten 22,50 €




## Vorspeisen

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

*Gebackene Schweinsbackerl 10,90 € °*  
*Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen*  
*mit Ochsenchwanzjus 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*

*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* 29,90 € °

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, 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 Frühlingssalat

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 <sup>\*2,3</sup> 7,50 €   
mit Hausmacher Senf

2 Paar Schweinswürstl <sup>\*2,3</sup> 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 <sup>\*1,2</sup>  
mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Hausbrot

als Schweizer Wurstsalat 11,90 € <sup>°</sup>

2 Stück Fleischpflanzerl 15,90 €   
mit Bratensoße und Kartoffelsalat

2 Radl gebackene Milzwurst <sup>\*1,2</sup> 17,50 €   
in Bratensoße mit Kartoffelsalat

Hausgemachtes „Saurer Lingerl“ 16,50 €   
mit Semmelknödel

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



## Aperitif

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

## Offene Weine

<i>Grüner Veltliner</i> <i>Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Familie Beyer, Österreich</i>	<i>0,20 l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Weißburgunder</i> <i>Qualitätswein, trocken</i> <i>Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Merlot Rosé</i> <i>Qualitätswein, feinherb</i> <i>Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Blaufränkisch Landwein</i> <i>trocken</i> <i>Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich</i>	<i>0,20 l</i>	<i>5,20 €</i>



## *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, Kirschsafft, Maracujasaft oder Johannisbeernektar</i>	<i>0,20l</i>	<i>4,40 €</i>
<i>als Schorle</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*