


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



Spargelkarte

Spargelsalat

mit frischen Erdbeeren, Babyspinat und Ei 16,90 € °

Spargelcremesuppe

mit eigener Einlage 7,90 € °

Frischer Pörnbacher Spargel 24,90 € °

mit Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln

wahlweise mit :

Kleinem Wiener Schnitzel 9,00 € °



vom Freisinger Land Bio Schwein, Familie Mirlach, Hörgertshausen

gemischtem Schinken 8,50 € °



vom Freisinger Land Bio Schwein, Familie Mirlach, Hörgertshausen

Cut des Tages 11,00 € °



vom Freisinger Land Bio Schwein, Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Portweinjus

gebratenes Zanderfilet 11,50 € °

gebratener Garnele Stück 4,60 € °




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' Mittl'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

Gebrautes Zanderfilet 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 Frühlingsalat

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 ^{*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 Fleischpflanzerl 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

<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*