


Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Lillet Wild Berry 0,2 l 7,20 €
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Eis

Wild Berry alkoholfrei 0,2 l 5,50 €
Schweppes Wild Berry, Beeren, Eis

Weißwein

Lugana "Linne" 0,1 l 5,60 €
DOC, trocken
Vite Colte, Barolo

Grüner Veltliner „Fass 4“ 5,80 €
Qualitätswein, trocken

Rosewein

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

Rotwein

Merlot Marca Trevigiana 0,1 l 3,60 €
IGT, trocken
Le Contesse, Treviso, Venetien

Digestif

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



Vorspeisen

Rindercarpaccio 18,90 € °

Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit Rucola und Parmesan

Marinierter Feta 16,90 € °

mit Yuzu, eingelegter Pfirsich und Wildkräuter


Gebackene Schweinsbackerl 11,90 € °

Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Ochsenchwanzjus 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

Kohlrabicremesüppchen 7,50 € °

mit Vanille



Vegetarisch & Vegan

Lauwarmer Bulgursalat 17,90 € °

mit Sommerlichen Gemüse, gebackenen Falafeln
und Sojadip (Vegan)

Gebratene Spinatknödel 16,90 € °

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

Salate

Gemischter bayerischer Salatteller 7,50 € °

Sommersalat ° 9,90 € ° ✓

Bunte Blattsalate, Karotte, frische Früchte
und Sonnenblumenkerne

mit Himbeer-Rotwein- Dressing ✓ oder Hausdressing
... als große Portion zusätzlich mit

... als große Portion 12,00 € °

zusätzlich mit

gebratenen Putenbruststreifen 7,90 € °

1 Stück gebratenen Garnele 4,60 € °

sautierten Pilzen 5,90 € ° ✓



Hauptgerichte

Schuhbauers Burger 1.0 22,50 € ° 

Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit Special Sauce, Gurke, Tomate, Käse, scharfen Zwiebeln
dazu Kartoffelecken mit Sour Creme

Zwiebelrostbraten 36,90 € ° 

vom Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit Zwiebeljus, Röstzwiebeln
und knusprigen Käsespätzlerollen

Cevapcici 22,90 € °

vom Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit Zwiebelwürfel, hausgemachte Sauce Ajvar, Wildkräutern
und Pommes Frites

Wiener Schnitzel 19,90 € ° * 

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

Knuspriges Backhendl 24,50 € °

von Marias Geflügelhof
mit Kartoffel-Avocado-Salat
und Limetten-Mayonnaise

Gebraatenes Zanderfilet 29,90 € °

auf Fenchel-Erdbeergemüse und Selleriepüree



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 ^{*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 „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>	0,50l	4,90 €
	0,25l	3,80 €
<i>Pils</i>	0,30l	5,10 €
<i>Dunkles Bier</i>	0,50l	5,10 €
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,50l	5,10 €
	0,30l	3,90 €
<i>Alkoholfreies Helles</i>	0,50l	5,10 €
<i>Alkoholfreier Russ</i>	0,50l	5,10 €
<i>Radler</i>	0,50l	4,90 €
<i>Goas Mass</i>	1,00l	15,90 €

Biere vom Hofbrauhaus Freising:

<i>Huber Weizen vom Fass</i>	0,50l	5,10 €
	0,30l	3,90 €
<i>Leichtes Weizen</i>	0,50l	5,10 €
<i>Dunkles Weizen</i>	0,50l	5,10 €
<i>Russ</i>	0,50l	5,10 €
<i>Cola Weizen (1,9)</i>	0,50l	5,10 €

Erfrischungsgetränke

<i>Adelholzener Mineralwasser Gourmet</i>	0,75l	7,20 €
<i>Classic / naturell</i>	0,50l	4,90 €
<i>Tafelwasser</i>	0,50l	4,30 €
	0,20l	3,30 €
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero (1,9)</i>	0,50l	4,90 €
	0,20l	3,80 €
<i>Cola Mix (1,9)</i>	0,50l	4,90 €
	0,25 l	3,80 €
<i>Limonade Zitrone oder Orange (1)</i>	0,50l	4,90 €
	0,25l	3,80 €
<i>Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft Traubensaft, Kirschsafft, Maracujasaft oder Johannisbeernektar</i>	0,20l	4,40 €
<i>als Schorle</i>	0,50l	4,90 €
	0,25l	3,90 €
<i>Weinschorle weiß oder rot</i>	0,50l	5,50 €
	0,25l	4,50 €



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-BV-0