

GETRÄNKE

Weihenstephaner Biere

Festbier/Radler	1,0l	12,40 €
Hefeweißbier/Russ	1,0l	13,40 €
Helles alkoholfrei	1,0l	12,40 €
Weißbier alkoholfrei	1,0l	13,40 €

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser Classic oder Still	0,75l	8,50 €
Tafelwasser	0,5l	5,00 €
Apfelschorle	0,5l	4,90 €
Johannisbeerschorle	0,5l	5,90 €
Zitronenlimo/Cola Mix A,C	0,5l	4,90 €

Spritz & Co.

Weinschorle*	0,5l	8,50 €
Aperol Spritz	0,2l	8,90 €
Spritz alkoholfrei	0,2l	7,50 €
Sarti Spritz	0,2l	9,50 €

Weiß

Grüner Veltliner QW No 6 Thomas Lehner*	0,2l	7,50 €
Niederösterreich, Österreich		
Grüner Veltliner Schatzberg (BIO)*	0,75l	33,00 €
Weingut Sonnenhügel, Niederösterreich, Österreich		
Grauburgunder QW trocken (BIO)*	0,75l	36,00 €
Weingut Thörle, Rheinhessen, Deutschland	1,5l	75,00 €
Lugana Limne DOC trocken*	0,75l	43,00 €
Tenuta Rovaglia, Lombardei, Italien		
Pinot Blanc Einstern – Moselpower!*	0,75l	55,00 €
Weingut Markus Molitor, Mosel, Deutschland	1,5l	125,00 €

Rosé

Château Minuty – Prestige Rosé AOP*	0,75l	79,00 €
Saint Tropez, Côtes de Provence, Frankreich	1,5l	155,00 €
Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault	3,0l	310,00 €

Rot

Primitivo IGT La Piazzetta*	0,75l	35,00 €
Apulien, Italien	0,2l	9,50 €

Schaumiges

Guy Charbaut Champagne Écho des Enracinès	0,75l	89,00 €
Guy Charbaut Champagne Onde Roseè	0,75l	85,00 €
Premier Cru	1,5l	169,00 €
Moët & Chandon Imperial Ice	3,0l	875,00 €
Prosecco Le Contesse Spumante extra dry	0,75l	36,00 €

Schnaps

Pircher Williams	2 cl	5,50 €
Lantenhammer Waldhimbeergeist	2 cl	10,50 €
Lantenhammer Walnusslikör	2 cl	6,50 €

Mix & Drink

Flasche Hendrick's Gin mit Tonic	0,7l	125,00 €
Flasche Absolut Vodka mit Red Bull	0,7l	125,00 €

NEU: an unserer Außenbar

Weißbier	0,5l	6,70 €
Espresso Martini		14,50 €
Pornstar Martini		14,50 €



UNSER PROGRAMM

IN DER WEIHENSTEPHANER BERGHÜTTN

TÄGLICH

Montag – Samstag
ab 11:30 Uhr Mittagstisch
Sonntag
ab 11:00 Uhr Festtagsessen
ab 17:00 Uhr Volksfestschmankerl
ab 17:30 Uhr Start Gaumengaudi Menü
ab 19:30 Uhr Live Musik mit Party



UNSERE LIVE-BANDS

täglich ab 19:30 Uhr
Live Musik und Partystimmung
Freitag 04.09. & Samstag 05.09. mit Erwin & die Heckflossen
Sonntag 06.09. mit Sonic Superband
Montag 07.09. & Dienstag 08.09. mit GamsKULT
Mittwoch 09.09. – Samstag 12.09. mit den Wuidara Pistols

UNSERE VOLKSFEST-HIGHLIGHTS

Montag 07.09. ab 11:00 Uhr
SENIOREN-NACHMITTAG
mit ¼ Ente samt Blaukraut und Kartoffelknödel und anschließend
Kaffee und Kuchen (für die Seniorengutscheine der Stadt Freising)

Sonntag 13.09. ab 17:00 Uhr
GROSSES BLASMUSIK-FINALE
mit den Kohlstatt Musikanten

UNSERE VOLKSFESTKÜCHE

TÄGLICH AB 17:00 UHR
& SONNTAGS AB 11:00 UHR

MONTAG – SAMSTAG
MITTAGSTISCH AB 11:30 UHR

Auch ohne Reservierung

Wählt's je nach Gusto zwischen warmen und kalten Gerichten
aus unserer Volksfestküche oder besonderen Schuhbauers
Schmankerln.

Mit Reservierung

Tisch mit Verzehrmarken in der Berghütt'n
(pro Person im Wert von 2 Mass Bier und
½ Ente). Reservierungen im Biergarten
sind ab 20 Personen inkl. Verzehrmarken
möglich (gerne vor Ort bei unserem
Servicepersonal anfragen).



SPEISEN & GETRÄNKE



SPEISEN

KLASSISCHE VOLKSFESTKÜCHE

☼ Rahmschwammerl ^{1,2,3,4,*} von frischen Pfifferlingen mit Semmelknödel	18,50 €
☼ Gaumen Gaudi Brett'l für 2 Personen ^{3,4,5,a,c} Bauernobatzda vom Biolandhof Braun, Erdäpfelkäse, hauchdünn g'schnittens Hausgeräuchertes, herzhafte Wildschweinleberwurst und Chilipeitschen aus Schuhbauers Metzgerei, an Bergkäs', rosa Brotzeiteier, hausgemachtes Essiggemüse, Radieserl und a frischer Kren	18,90 € pro Person
☼ Zum auf's Brot schmiern ^{3,5} Bauernobatzda vom Biolandhof Braun, Tatar von der gezupften Räucherforelle der Fischzucht Baumgartner, Erdäpfelkäse mit frischem Hausbrot	13,90 €
½ ofenfrische Bauernente im eigenen Safterl ^{2,*} mit Blaukraut und Kartoffelknödel	28,50 €
Portion knusprige Schweinshaxn ¹ vom Freisinger Land Bio Schwein mit Dunkelbiersoße, Knedl und Chili-Kraut-Salat	20,90 €
☼ Saftiges Biergulasch vom Freisinger Land Bio Weideochsen ^{1,2,3,5,C,*} mit Semmelknödel	24,90 €
☼ Spinatknödel ^{1,3,4} mit Salbeibutter und Parmesan	16,50 €

AUS SCHUHBAUERS METZGEREI

☼ Bayerischer Wurstsalat ^{a,b,c} von der Lyoner, mit roten Zwiebeln und Kirschtomaten	11,50 €
☼ Schweizer Wurstsalat ^{3,a,b,c} von der Lyoner, mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Emmentaler	11,90 €
Feine Bratensülze ⁴ mit frischem Kren und Bratkartoffeln	17,50 €
Gebräunte Milzwurst ^{2,5,b} mit Bratensoße und Kartoffelsalat	16,90 €
☼ Fränkische Rostbratwurst ^{2,5,c} mit Sauerkraut und frischem Hausbrot	12,90 €
Schuhbauers Extrawurst ^{3,a,b} Käse-Jalapeno-Bratwurst mit Pommes und fruchtigem Tomaten-Curry-Ketchup	13,50 €

☼ **Mittagstisch** **alle Preise inkl. MwSt. und Service**

SCHUHBAUERS SCHMANKERL

Beef Tatar »Asia« ^{1,6,7,D} vom Freisinger Land Bio Rind, mit Ingwer, Chili und frischem Hausbrot	22,50 €
Cevapcici vom Freisinger Land Bio Rind ^{c,*} mit Ajvar-Soße, Pommes frites, Fetaspitzkrautsalat mit Chili und Limette	20,50 €
Bayerischer Caesar Salat ^{1,3,4,c,D} mit geriebenem Bergkäse, Speck, Brotzeitei und Gartenkresse vegetarische Variante ohne Speck	17,50 € 15,90 €
Käspressknödel ^{1,3,4,} mit Chili-Bayerisch-Kraut, Kräuterkartoffeln, Quark-Dip	19,90 €
Schuhbauers Ofenhendl für 2 Personen ^{1,2,3,4} von Marias Geflügelhof in Hohenwart auf Reindl-gemüse mit Semmelknödel – im Ganzen serviert zum selbst Tranchieren	24,90 € pro Person
Knusprige Käsespätzlerollen ^{1,3,4} mit Röstzwiebeln	18,50 €

KINDERGERICHTE

Chicken Nuggets mit Pommes ^{1,2,4,5} von Marias Geflügelhof in Hohenwart	9,90 €
☼ Kartoffelknödel mit Soße ¹	7,50 €
☼ Portion Pommes	6,50 €

NACHSPEISEN & WARME GETRÄNKE

☼ Apfelstrudel ^{1,3,4} mit Sahne und Vanillesoße	9,90 €
Hausgemachte Topfenknödel in süßen Knusperbröseln für 2 Personen ^{1,3,4,*c} mit Zwetschgenröster, Marillenkompott und Schokosoße	11,00 € pro Person
Kaffee Kaffee Creme ^A Cappuccino ^A Espresso ^A	3,50 € 4,50 € 3,20 €

Zusatzstoffe
a Nitritpökelsalz
b Phosphat
c Antioxidationsmittel
A koffeinhaltig
B enthält eine Phenylalaninquelle
C Farbstoff
D Konservierungsstoff
* Sulfite

Allergene
1 Getreideprodukte
2 Sellerie
3 Milch und Lactose
4 Eier
5 Senf
6 Sojabohnen
7 Sesamsamen

BEZAHLUNG
MIT EC-KARTE
MÖGLICH

AUSSERDEM

UNSER GAUMENGAUDI MENÜ

STARTET TÄGLICH AB 17:30 UHR
NUR MIT RESERVIERUNG

JETZT ZWEI MENÜS ZUR WAHL
JEWEILS TISCHWEISE BUCHBAR

Vorneweg gibt's Allerlei auf'm Brett'l:

MADLN

Da wär zum Beispiel ein Beef Tatar »Asia« vom Freisinger Land Bio Rind, hauchdünn geschnittens Hausgeräuchertes aus Schuhbauers Metzgerei, ein bayerischer Caesar Salat mit geriebenem Bergkäs sowie Brotzeiteier und Gartenkresse, dreierlei zum auf's Brot schmiern und hausgemachtes Essiggemüse.

BUAM

Auch in der Buam-Variante gibt's ein Beef Tatar »Asia« vom Freisinger Land Bio Rind, hauchdünn geschnittens Hausgeräuchertes und herzhafte Wildschweinleberwurst aus Schuhbauers Metzgerei, Brotzeiteier und Gartenkresse, dreierlei zum auf's Brot schmiern und hausgemachtes Essiggemüse.

Den Hauptgang servieren wir im Reind'l:

MADLN

Hier treffen sich Schuhbauers traditionelles Backhendl mit Limetten-mayo und Kartoffel-Rucola-Salat, feines Ofengemüse sowie aromatische Falafel auf orientalischem Chili-Blaukrautsalat mit Gremolata. Dazu servieren wir Käsespätzlerollen.

BUAM

Es gibt Zweierlei vom Ochs: Rosa Rib-Eye und geschmorte Ochsenbackerl mit feinem Ofengemüse und würzigen Rosmarinkartoffeln samt Holzkohlenmayo. Mit dazu servieren wir gschmackige Bohnen im Speck samt Jus und hausgemachter Kräuterbutter. Natürlich gibt's auch hier unsere beliebten Käsepätzlerollen.

Hinterher gibt's für die Naschkatzn:

Unsere hausgemachten Topfenknödel in süßen Knusperbröseln zum Dippen mit Zwetschgenröster, Marillenkompott und Schokosoße – zum Dahinschmelzen.

Menüpreis (nur tischweise buchbar)

MADLN pro Person **59,90 €**
BUAM pro Person **64,90 €**



JETZT
RESERVIEREN
GAUMENGAUDI
@SCHUHBAUERS.DE