Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Aperol Spritz 0,2 l 7,90 €
Aperol, Prosecco, Wasser, Orange, Eis

Spritz alkoholfrei 0,2 l 5,60 €
Ramazotti Aperitivo, Tonic Water, Orange, Eis

Weißwein

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

Fritz Haag 0,1 4,60€
Qualitätswein, trocken
Weingut Fritz Haag, Brauneberg, Mosel

Rotwein

Ursprung Cuvee 0,1 l 5,40 €
Qualitätswein, trocken
Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser
Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz

Mas Picosa 0,1l 4,20 €
DOC, trocken
Capcanes, Montsant, Spanien

Digestif

Waldhimbeergeist 42% unfiltriert 2 cl 7,00

Wildwochen

von 22.10. bis 8.11.2026
immer Donnerstag bis Sonntag ab 18 Uhr
Ausnahme 25.10.26 und 01.11.26

Wild Consomme 7,90 €
mit Pilzbratnockerl und Wurzelgemüse

Rosa Roastbeef von der Wildhasen Lende 18,90 €
mit Dattel-Kürbisfrischkäse, Tomate und Feldsalat

***

Geschmorte Rehkeule 29,90 €
mit karamellisiertem Rosenkohl, Orangengremolata
und Bergkäse-Kroketten

Rosa gebratener Rehrücken in Haselnusschrunch. 39,50 €
mit Steckrübenpüree, Birnenchutney und Pfeffer-Cassisjus

Pasta mit Rosa gebratenen Entenfilets 25,90 €
mit Zucchini, Oliven, Tomaten und Baby Spinat

Wildschweingulasch 27,50 €
mit Apfelblaukraut, Spätzle und Preiselbeerbirne

Vorspeisen

Geflämmter Butternutkürbis 16,90 € °
mit Ziegenfrischkäse, Kapernmarmelade und Walnüsse

Gebackene Schweinsbackerl 11,90 € °
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 € ° FREISINGER LAND
kräftige Rinderbrühe vom Freisinger Land Rind
mit Einlage des Tages

Maiscremesüppchen 7,50 € °
mit Kokosmilch

Vegetarisch & Vegan

Kürbis-Karottenpflanzerl 17,90 € °
mit auf gebratenen Chili-Spitzkraut und Kräutercreme (Vegan)

Pfifferlingsravioli 24,50 €
mit gebratenen Pfifferlingen und BBQ Tomate

Gebratene Spinatknödel 16,90 € °
in Salbei-Butter mit Parmesan
als Vorspeise 10,90 €

Salate

Gemischter bayerischer Salatteller 7,50 € °

Herbstsalat ° 9,90 €° V
Bunte Blattsalate, gepickelter Kürbis,
Blaukraut und Kürbiskerne
mit Himbeer-Rotwein- Dressing V oder Hausdressing

... als große Portion 12,00 €°

zusätzlich mit

gebratenen Putenbruststreifen 7,90 € °

1 Stück gebratenen Garnele 4,60 €°

sautierten Pilzen 5,90 €° V

Hauptgerichte

Schuhbauers Burger 2.0 22,50 € °

Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit Holzkohlen-Mayonnaise,
Bergkäse, Zwiebeln, Speck
dazu Kartoffelecken

Geschmorte Rinderroulade 28, 90 € °

vom Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit Blaukraut und Kartoffelpüree

Cut des Tages 25,90 € °

vom Freisinger Land Bio Schwein
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit grünen Bohnen und Selleriepüree

Wiener Schnitzel 19,90 € ° *

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

Geschmorter Saibling 29,90 €°

mit Maracuja Pak Choi, Kartoffelgnocci
und Nussbutter Beurre blanc

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" 26,50 € *

von der Fischzucht Gerbl, Helfenbrunn
mit Butterkartoffeln und Herbstsalat

Samstags:

½ 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 Weißwürste *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 Lungerl" 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 Weingut Familie Beyer, Österreich	0,20 l	5,20 €
Weißburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich	0,20 l	7,20 €
Merlot Rosé Qualitätswein, feinherb Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland	0,20 l	7,20 €
Blaufränkisch Landwein trocken Weingut Familie Pelzmann, Carnutum, Österreich	0,20 l	5,20 €

Biere

Weihenstephaner Biere:		
Original Hell vom Faß	0,50l	4,90 €
	0,25l	3,80 €
Pils	0,30l	5,10 €
Dunkles Bier	0,50l	5,10 €
Alkoholfreies Weizen	0,50l	5,10 €
	0,30l	3,90 €
Alkoholfreies Helles	0,50l	5,10 €
Alkoholfreier Russ	0,50l	5,10 €
Radler	0,50l	4,90 €
Goas Mass	1,00l	15,90 €
Biere vom Hofbrauhaus Freising:		
Huber Weizen vom Fass	0,50l	5,10 €
	0,30l	3,90 €
Leichtes Weizen	0,50l	5,10 €
Dunkles Weizen	0,50l	5,10 €
Russ	0,50l	5,10 €
Cola Weizen (1,9)	0,50l	5,10 €

Erfrischungsgetränke

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

V 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