

# Stub'n

ECHT BAYERISCH

*- Do is Herz dohoam -*

## SPEISEN & GETRÄNKE



Restaurant Stub'n  
Alois-Steinecker-Straße 20 86354 Freising  
Tel.: +49 (0) 8161 966 0



**ZUM ANFANGEN  
TO START**

**BAYERISCHE MULE'S**

**München Mule**

Duke Gin, Ginger Beer, Limette, Gurke  
*duke gin, ginger beer, lime, cucumber*

**Hallertauer Mule**

Heiland Doppelbock Likör, Ginger Beer, Limette, Gurke  
*heiland doppelbock liquor, ginger beer, lime, cucumber*

**Lodenbar Mule**

Stolichnaya, Midori, Ginger Beer, Limette, Gurke  
*stolichnaya vodka, midori, ginger beer, lime, cucumber*

€13,50 / Mule

**MADE IN FREISING BY Loden Bar & Lounge**

Restaurant Stub'n  
Alois-Steinecker-Straße 20 86354 Freising  
Tel.: +49 (0) 8161 966 0



## VORSPEISEN STARTERS

Kürbiscremesuppe | €8 

Schwarzbrot Croutons & Kürbiskernöl

*Pumpkin Cream Soup - rye bread croutons & pumpkinseed oil*

Steak Tartar | €15

Wachtelei, Sardellen & Kapern

*Steak Tartar - quail egg, anchovies & capers*

Freisinger Obatzda mit frischer Brez'n | €9 

*Bavarian Cheese Spread - freshly baked pretzel*

Winterlicher Blattsalat | €15 

Geschmorter Hokkaido Kürbis & Ziegenkäse Crostini

*Winter Lettuce - braised hokkaido pumpkin & goat cheese crostini*

Caprese Salat | €12  

Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum & Olivenöl

*Caprese Salad - buffalo mozzarella, tomatoes, basil & olive oil*

**90% unserer Gäste EMPFEHLEN dazu**  
*90% of our Guests RECOMMEND*

Rose la vie en Rose Horgelus	0,10 L €4,50
2013, AOC Cotes de Gascoigne	0,20 L €8,00
Merlot & Tannat   Frankreich	0,75 L €27,00

Restaurant Stub'n  
Alois-Steinecker-Straße 20 86354 Freising  
Tel.: +49 (0) 8161 966 0



## HAUPTGANG MAINS

**Kleiner Leberkäse | €12** 

Kartoffelsalat, Spiegelei & süßer Senf

*Bavarian Meatloaf - potato salad, fried egg & sweet mustard*

**Bardiertes Schweinefilet | €24**

Rahmschwammerl & Butterspätzle

*Bacon wrapped Fillet of Pork*

*swabian noodles & creamy mushroom sauce*

**Spanferkelrücken | €26**

Serviettenknödel, Bayerischkraut & Dunkelbiersoße

*Baby Pork Saddle*

*bread dumplings, bavarian cabbage & dark beer sauce*

**½ Dutzend Nürnberger Rostbratwürstel | €18** 

Wein-Sauerkraut & mittel scharfer Senf

*Nuremberg style Sausages - sauerkraut & english mustard*

**Wiener Schnitzel vom Kalb | €24**

Pommes Frites & gemischter Salat

*Veal Escalope - french fries & mixed salad*

**Gegrillte Maispouladenbrust | €29** 

Risotto, Wintergemüse & Jus

*Grilled Corn Fed Chicken Breast - risotto, winter vegetables & jus*

**220g Irisches Rinderfilet | €36** 

Kartoffel Gratin, Salsa Verde & gemischter Salat

*220g Irish Fillet of Beef - potato gratin, salsa verde & mixed salad*



## HAUPTGANG MAINS

Gegrilltes Lachsfilet | €24   
Schwarzer Venere Reis & Baby Spinat  
*Grilled Salmon - black venere rice & baby spinach*

Käsespätzle | €11   
Röstzwiebeln & gemischter Salat  
*Swabian Cheese Noodles - roasted onions & mixed salad*

Lauchgefüllte Ravioli | €15   
Geschmorrte Kirschtomaten, Babyspinat & Olivenstaub  
*Leek Stuffed Ravioli - braised tomatoes, baby spinach & olives*

## NEBENGERICHTE SIDE DISHES

Pfefferrahmsoße | €2,50  
*Creamy Pepper Sauce*

Kräuterbutter | €2,50   
*Herb Flavoured Butter*

Kleiner Gemischter Salat | €4,50    
*Small Mixed Salad*

Saisonales Gemüse | €4,50    
*Seasonal Vegetables*

Spätzle | €4,50   
*Swabian Noodles*

Pommes Frites | €4,50    
*French Fries*


Restaurant Stub'n  
Alois-Steinecker-Straße 20 86354 Freising  
Tel.: +49 (0) 8161 966 0



## NACHTISCH DESSERT

**Zartes Schokoladentörtchen** | €7   
Beeren Ragout & Pistazieneis  
*Chocolate Tart - berries ragout & pistachio ice-cream*

**Kaiserschmarrn** | €9   
Zwetschgenröster & Apfelkompott  
*Kaiserschmarrn (sliced pancake) - apple & plum compote*  
+ 1 Kugel Vanilleeis €1,50  
+ 1 scoop of vanilla ice-cream

**Apfelstrudel mit Vanillesoße** | €7   
*Apple Strudel - vanilla sauce*  
+ 1 Kugel Vanilleeis €1,50  
+ 1 scoop of vanilla ice-cream



= Glutenfrei / gluten free



= Vegetarisch / vegetarian

## Wir EMPFEHLEN dazu *Our Drink RECOMMENDATION*

<b>Moscato d'Asti</b> , Dessertwein <i>DOCG, Enrico Serafino   Italien</i>		0,2 L €9,50
<b>Sibona Grappa Chardonnay</b>		4 CL €8,50
Lantenhammer <b>Williams</b>		2 CL €6,50
Lantenhammer <b>Waldhimbeer</b>		2 CL €6,50
Lantenhammer <b>Haselnuss</b> im Slyrs- Fass Gereift		2 CL €6,50
Lantenhammer <b>Mirabelle</b>		2 CL €6,50

Restaurant Stub'n  
Alois-Steinecker-Straße 20 86354 Freising  
Tel.: +49 (0) 8161 966 0



**SCHAU M WEIN & CHAMPAGNER**  
*SPARKLING WINE & CHAMPAGNE*

<b>Geldermann Carte Blanche</b> <i>Baden, Deutschland</i>		0,75 L € 32,00
<b>Ruggeri Prosecco – Prosecco Frizzante</b> <i>Veneto, Italien</i>		0,10 L € 4,50 0,75 L € 22,00
<b>Piper Heidsieck</b> <i>Reims, Frankreich</i>		0,20 L € 29,00 0,75 L € 129,00
<b>Piper Heidsieck – Rosé</b> <i>Reims, Frankreich</i>		0,75 L € 145,00
<b>Piper Heidsieck – Riviera</b> <i>Reims, Frankreich</i>		0,75 L € 155,00
<b>Veuve Cliquot</b> <i>Reims, Frankreich</i>		0,75 L € 168,00
<b>Louis Roederer Brut Premier</b> <i>Reims, Frankreich</i>		0,75 L € 169,00



## WEISSWEIN / WHITE WINE BY THE GLAS

<b>Markus Molitor</b> „Blauschiefer“, Riesling   QbA, Bernkastel, Mosel, Deutschland <i>Rassige Säure und mineralischer Abgang</i> <i>lively acidity and mineral finish</i>	0,10 L €5,00 0,20 L €9,50 0,50 L €25,50 0,75 L €36,00
<b>Stift Göttweig</b> , Grüner Veltliner   Kremstal, Österreich <i>Fruchtig, leicht, vielschichtig</i> <i>fruity, light, complex</i>	0,10 L €5,00 0,20 L €9,50 0,50 L €27,00 0,75 L €37,00
<b>Horgelus</b> , Colombard & Sauvignon Blanc   Domaine Horgelus, Frankreich <i>Tropische Früchte, Blüten &amp; Zitrusaromen</i> <i>tropical fruits, flower &amp; citrus aroma</i>	0,10 L €4,50 0,20 L €8,00 0,50 L €19,50 0,75 L €27,00
<b>Villa Albinoni</b> , Chardonnay   IGT, Villa Albinoni, Veneto, Italien <i>Füllig, leichte Würze &amp; fruchtig</i> <i>full bodied, spicy &amp; fruity</i>	0,10 L €3,00 0,20 L €6,00 0,50 L €15,00 1,00 L €29,00
<b>Puilly Fumé</b> , Sauvignon Blanc   AOC, Loire, Frankreich <i>Aromatisch &amp; feine Säure</i> <i>rich aroma, fine acid, expressive finish</i>	0,10 L €9,00 0,20 L €16,50 0,50 L €39,50 0,75 L €55,00
<b>Attems</b> , Pinot Grigio Ramato   Venezia Giulia IGT, Friaul, Italien intensiv, frisch, feine Mandelnote <i>intensive, freshness, almond note</i>	0,10 L €6,50 0,20 L €12,00 0,50 L €29,50 0,75 L €42,00
<b>Hexamer</b> , Weissburgunder   QbA, Weingut Hexamer, Nahe, Deutschland Cremig, balanciert & fruchtig <i>creamy, balanced &amp; fruity</i>	0,10 L €6,00 0,20 L €10,50 0,50 L €26,00 0,75 L €36,00





**W E I S S W E I N / W H I T E W I N E B Y B O T T L E**

**Grohsartig, Weißburgunder, Chardonnay |** 0,75 L €27,00  
QbA, Weingut Groh, Rheinhessen  
Deutschland  
*Harmonisch, Burgunderfrucht*  
*beautiful modulated, burgundy fruit*

**Leitz „Eins-Zwei-Dry“, Riesling |** 0,75 L €37,00  
QbA, Rudesheim, Rheingau, Deutschland  
*Rassige, ausdrucksstarke Noten von*  
*Früchten und Kräutern*  
*vivacious, expressive notes of fruit and herbs*

**Markgraf von Baden, Müller-Thurgau |** 0,75 L €36,00  
QbA, Baden Bodensee, Deutschland  
Leicht, frisch, Apfel & Birnennote  
*Light, freshness, hints of apple & pear*

**Select Hess Collection, Chardonnay |** 0,75 L €31,00  
Monterrey County, Kalifornien, USA  
*Tropische Früchte, Birnen,*  
*Äpfel & Vanillenoten*  
*tropical fruits, hints of pear, apple & vanilla*



**R O T W E I N / R E D W I N E B Y T H E G L A S**

<b>Zelt, Merlot  </b>	0,10 L €6,50
QbA, Laumersheim, Pfalz, Deutschland	0,20 L €12,00
<i>Saftige Frucht, feine Säure, florale Note</i>	0,50 L €29,50
<i>luscious fruit, fine acidity, floral notes</i>	1,00 L €42,00
<b>Terre di Montelusa, Primitivo  </b>	0,10 L €4,50
IGT, Salento, Apulien, Italien	0,20 L €8,50
<i>Intensiv, würzig, trocken</i>	0,50 L €20,00
<i>intensive, spicy, dry</i>	0,75 L €28,00
<b>Tre Saggi, Montepulciano d'Abruzzo  </b>	0,10 L €5,50
DOC, Talamonti, Abruzzen, Italien	0,20 L €9,50
<i>Fruchtig, würzig &amp; intensive</i>	0,50 L €22,50
<i>fruity, spicy &amp; intensive</i>	0,75 L €35,00
<b>Villa Albinoni, Merlot  </b>	0,10 L €3,00
IGT, Villa Albinoni, Veneto, Italien	0,20 L €6,00
<i>Fruchtig &amp; körperreicher Wein</i>	0,50 L €15,00
<i>fruity &amp; full bodied wine</i>	0,75 L €29,00
<b>El Circo Tempranillo Volatinero, Rioja  </b>	0,10 L €5,00
Carinena DO, Spanien	0,20 L €9,00
<i>Dunkle Beeren, Pflaume &amp; Lakritze</i>	0,50 L €26,00
<i>dark berries, plum &amp; licorice</i>	0,75 L €35,00
<b>Impossible Red, Pinotage &amp; Shiraz  </b>	0,10 L €4,50
Laborie, Western Cape, Südafrika	0,20 L €8,50
<i>Elegant, weich, Mokka &amp; Kaffee Aromen</i>	0,50 L €20,00
<i>elegant, weak, mocha &amp; coffee aroma</i>	0,75 L €28,00
<b>Clancy's, Cabernet- S., Shiraz, Merlot  </b>	0,10 L €7,00
Peter Lehmann, Barossa Valley, Australien	0,20 L €13,00
Fruchtig, vollmundig & komplex	0,50 L €34,00
<i>fruity, full bodied &amp; complex</i>	0,75 L €47,00



## **R O T W E I N / R E D W I N E B Y T H E B O T T L E**

**Red Stuff, Cuvée** | 0,75 L €36,00  
QbA, Krämer, Rheinhessen, Deutschland  
Komplex, feine Frucht, würzig  
*complex, fine fruity, spicy*

**Amalaya Tinto, Malbec** | 0,75 L €38,00  
Bodega Amalaya, Valle Calchaquí, Argentinien  
Fruchtig, würzig & komplex  
*fruity, spicy & complex*

**Select Hess Collection**, Zinfandel | 0,75 L €39,00  
Monterrey County, Kalifornien, USA  
*Dicht, elegant & fruchtig-würzig*  
*rich, elegant & fruity-spicy*

## **P R E M I U M W E I N E / R E D W I N E P R E M I U M M**

**Baron Henri Medoc, Varietal** | 0,75 L €59,00  
AOC, Baron Rothschild, Frankreich  
*Kraftvoll & würzig*  
*strong & spicy*

**Barolo** | 0,75 L €99,00  
DOCG, Enrico Serafino, Piemont, Italien  
intensiv, elegante Tannine & kraftvoll  
*intensive, elegant tannins & strong*

**Amarone della Valpolicella, Varietal** | 0,75 L €122,00  
DOCG, Zenato, Veneto, Italien  
*Würzig, zupackend & finessenreich*  
*spicy, grasping & finesse*



## B I E R V O M F A S S / D R A F T B E E R

Weihenstephaner, Helles <i>lager</i>	0,30 L €4,30
	0,50 L €4,80
Weihenstephaner, Weißbier <i>wheat beer</i>	0,30 L €4,50
	0,50 L €5,00

## F L A S C H E N B I E R / B O T T L E D B E E R

Weihenstephaner	0,50 L €5,00
Weißbier Kristall, <i>wheat beer</i>	
Weißbier Dunkel, <i>dark wheat beer</i>	
Leichtes Weißbier, <i>light wheat beer</i>	
Alkoholfreies Weißbier, <i>non alcoholic wheat beer</i>	
Tradition Bayrisch Dunkel, <i>dark lager beer</i>	
Pils, <i>pilsner</i>	0,33 L €4,30

Astra Urtyp, Pils <i>pilsner</i>	0,33 L €4,30
Bitburger, Alkoholfrei, 0,0% <i>non alcohol</i>	0,33 L €4,30
Guinness, <i>stout</i>	0,50 L €5,50
Heineken, <i>lager</i>	0,33 L €4,90

Somersby <i>Apple Cider</i>	0,33 L €4,50
-----------------------------	--------------



## WASSER / WATER

Adelholzener Naturell / Still Water	0,25 L €2,50
Adelholzener Classic / Sparkling Water	0,50 L €4,00
San Pellegrino	0,50 L €5,50 1,00 L €9,00
Evian	0,50 L €5,50 1,00 L €9,00

## SÄFTE / JUICES

Frisch gepresster Orangensaft <i>Freshly Squeezed Orange juice</i>	0,20 L €7,00
Mao Ananas, Mango, Granatapfel, Cranberry, schwarze Johannisbeere, Nashi, Pomelo, Lychee <i>pineapple, mango, pomegranate, cranberry, blackcurrant, nashi, pomelo, lychee</i>	0,25 L €4,20

## SOFT DRINKS

Pepsi 1,2 / Light 1,2,5	0,20 L €3,50
Schwipp Schwapp, 1 / 7UP 3	0,20 L €3,50 0,40 L €4,50
Schweppes Soda Water, Wild Berry 4,6,7,8,10,11	0,20 L €3,00
Thomas Henry 6,9 Lemon Tonic 6,9, Indian Tonic 6,9, Elderflower Tonic 6,9, Ginger Ale 6, Ginger Beer 6,9	0,20 L €4,50
Red Bull 1,2,8,10	0,20 L €4,50

1 – Koffein/caffein, 2 – Farbstoffe/color 3 – Ascorbin/ascorbic acid, 4 – Betacarotin/ Beta-carotene 5 – Sucralose/Sucralose, 6 – Zitronensäure/lemon acid 7 – Fructose/fructose, 8 – Konservierungstoffe/preserves 9 – Chinin/ chinin, 10 – Taurine/taurine 11 – Phenylalanine/phenelaline, 12- Antioxidationsmittel/ Antioxidant  
13 – Fruchtsaftkonzentrat / juice concentrate 14 – Pektin / pectin  
15 – Nektar / nectar

Restaurant Stub'n  
Alois-Steinecker-Straße 20 86354 Freising  
Tel.: +49 (0) 8161 966 0



## KAFFEE / COFFEE

Tasse Kaffee / <i>long black, americano</i>	€3,50
Espresso /	€3,00
Doppelter Espresso / <i>double espresso</i>	€4,00
Cappuccino	€4,00
Latte Macchiato	€4,00
Milchkaffee / <i>cafe au lait</i>	€4,00
Heiße Schokolade / <i>hot chocolate</i>	€4,00

## TEE / TEA

### Ronnefeldt Tee Auswahl

English Breakfast, schwarzer Tee  
Earl Grey, schwarzer Tee, aromatisch  
Darjeeling Summer Gold, ökologischer schwarzer Tee  
Fruity Camomile, Kräutertee  
Lemon Fresh, Früchtetee mit Zitronengeschmack  
Sweet Berries, Früchtetee mit Erdbeer – Himbeergeschmack  
Ayurved Herbs & Ginger, Kräutertee  
Rooibos Cream Orange, Kräutertee mit Vanille-Organengeschmack

Kännchen / Pot €6,50

Bei Fragen zu Allergenen, Lebensmittelintolleranz und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

*For further information about allergies, food intolerances and food additives please contact our staff.*

Restaurant Stub'n  
Alois-Steinecker-Straße 20 86354 Freising  
Tel.: +49 (0) 8161 966 0

