

# ANFAHRT



## Mit dem Zug / mit der S-Bahn S1

Vom Bahnhof geradeaus über den Bahnhofplatz in die Bahnhofstraße. Nach ca. 400 Metern der Oberen Domberggasse den Berg hinauf folgen. Hinter dem Kanzlerbogen leicht links bis zu den beiden Torbögen, die zum Dominnenhof führen. Vom Bahnhof zum Speisewagen vor dem Mariendom sind es ca. 15 Gehminuten.

## Mit dem Auto:

A 92 an der Ausfahrt Freising-Mitte verlassen. Auf der Ismaninger Straße nach links und dann rechts in die Münchner Straße abbiegen. Weiter in die Ottostraße und links in die Heiliggeistgasse abbiegen. Gerade weiter auf den Domberg. Das Parkhaus ist über die beiden Torbögen und den Dominnenhof zu erreichen.

Koordinaten: 48°23'54.9"N, 11°44'44.3"E

## ÖFFNUNGSZEITEN:

### Sommer, 1. Mai bis 31. Oktober

Montag bis Donnerstag: 7.30 Uhr bis 20.00 Uhr,

warme Küche: 11.00 Uhr bis 19.00 Uhr

Freitag und Samstag: 7.30 Uhr bis 22.00 Uhr,

warme Küche: 11.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Sonntag: 11.30 Uhr bis 19.00 Uhr,

warme Küche: 11.30 Uhr bis 19.00 Uhr

### Winter, 1. November bis 30. April

Montag bis Freitag: 7.30 Uhr bis 20.00 Uhr,

warme Küche: 11.00 Uhr bis 19.00 Uhr

Samstag und Sonntag: 11.30 Uhr bis 19.00 Uhr,

warme Küche: 11.30 Uhr bis 19.00 Uhr



## Aktuelles vom Domberg:

[www.domberg-freising.de](http://www.domberg-freising.de)

Erzdiözese München und Freising (KdöR)  
Speisewagen des Kardinal-Döpfner-Hauses am Domberg  
Domberg 27, 85354 Freising, Tel.: 0 81 61 / 18 10, [www.kdh-freising.de](http://www.kdh-freising.de)

Verantwortlich für den Inhalt: Abteilung Protokoll,  
Gast- und Veranstaltungsmanagement

Bildnachweis: EOM (Fotograf: Christian Schranner)  
Druck: [www.sasdruck.de](http://www.sasdruck.de)

Papier: RecySatin, hergestellt aus 100 % Altpapier, FSC®-zertifiziert  
Die Kompensation der CO<sub>2</sub>-Emissionen erfolgt über  
Klimaschutzprojekte des kirchlichen Kompensations-  
fonds Klima-Kollekte gGmbH

UID-Nummer: DE811510756



# SPEISEWAGEN

GESCHACKVOLLES VOM  
FREISINGER DOMBERG

## Kontakt:

Telefon: 0 81 61 / 18 10

[speisewagen@eomuc.de](mailto:speisewagen@eomuc.de)

# GAUMENFREUDE

## ABWECHSLUNGSREICH

Fast das ganze Jahr über genießen die Freisinger, Besucher und Gäste des Dombergs das vielfältige Angebot des **Speisewagens**. Burger, Pommes & Co. stehen genauso auf der Speisekarte, wie selbst gemachte Kuchen, leckere Salate und Dombergspitzen – weiße Bratwürste in der Semmel oder Rote mit hausgemachter Currysauce. Wechselnde und saisonale Wochengerichte runden das Angebot ab.

Bei einem frischen Cocktail oder Korbiniansfestbier, das die Brauerei Weihenstephan zur Feier des Bistumsgründers braut, genießen die Gäste des **Speisewagens** den Blick über Freising vom Belvedere aus.



## INDIVIDUELLE VERANSTALTUNGSPLANUNG

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen. Dabei spielt es keine Rolle, ob es ein kleiner Anlass ist, wie eine gelungene Arbeitswoche, oder ein Großer, wie ein runder Geburtstag oder eine Hochzeit.

Das Team des **Speisewagens** steht gerne bei den feierlichen Anlässen mit Ideen und Engagement zur Seite. Kommen Sie vorbei, rufen Sie an oder mailen Sie, um Ihre Veranstaltung ab 30 Personen zu planen.

- Sektumtrunk nach einer Hochzeit im Dom oder zum Geburtstag
- Erfrischende Cocktails im Sommer mit Blick über Freising zum Start in den Feierabend
- Wärmender Glühwein und Punsch im Winter als Auftakt zur Weihnachtsfeier
- Kaffee und Kuchen nach einer Führung durch den Dom oder zum Familientreffen
- Häppchen und Erfrischungen als Ergänzung zu einem gelungenen Konzertabend
- Viele weitere Anlässe, die gefeiert werden können

# NACHHALTIGKEIT

## VERANTWORTUNGSVOLL

Der Speisewagen nimmt seine Schöpfungsverantwortung ernst. Durch den schonenden, nachhaltigen und ehrfürchtigen Umgang mit Ressourcen und der Umwelt kann die Sicherung von natürlichen Lebensgrundlagen und die Schaffung guter Lebensbedingungen für alle Menschen erreicht werden. So verzichtet der **Speisewagen** beispielsweise auf Einweggeschirr aus Plastik, sondern verwendet ein Kompostierbares aus nachwachsenden Rohstoffen.

## REGIONAL

Regionalität liegt nicht nur im Trend, sondern tut auch Gutes. Soweit möglich bezieht das Team des **Speisewagens** die notwendigen Zutaten von regionalen Lieferanten. Mit diesen zuverlässigen Partnern werden in engem Austausch teilweise sogar spezielle Rezepturen entwickelt, wie beispielsweise die Dombergspitzen. Qualität und Geschmack stehen dabei natürlich im Vordergrund. Ein weiteres Kriterium, das bei der Auswahl der Lieferanten im Fokus steht, ist die Bioqualität der Produkte.

