



angerichtet auf den Tisch kommen, werden selbst Speisen, die man schon lange zu kennen glaubt, zum kulinarischen Ereignis. Die Auswahl erstreckt sich dabei vom Essen à la carte bis zum genussvollen abendfüllenden 7-Gänge-Menü. Daher lohnt es sich auch, einen der Kochkurse in der eigens eingerichteten Kochschule gegenüber des Restaurants zu besuchen. In ein- oder zweitägigen Kursen bekommen Sie hier neue Anregungen für Wild, Fisch, Hausmannskost oder Saucen.

## SCHUHBECK'S

Im Herzen von München, am Platzl, gibt es seit dem Jahr 2002 ein neues kulinarisches Highlight. Der bekannte Starkoch Alfons Schuhbeck verwöhnt Sie in seinem Restaurant „Schuhbeck's



in den Südtiroler Stuben“ nach allen Regeln der Kunst. Nach dem Motto „das Gute liegt so nahe“ setzt Schuhbeck auf Gangerl, Schmankerl und Magentratzerl aus der regionalen Küche. Mit Zutaten von allerbesten Qualität, die stets frisch und raffiniert



### SO RESERVIEREN SIE:

- Adresse:** Platzl 6 + 8  
80331 München-Zentrum
- Telefon:** 089/21 66 90 0
- Telefax:** 089/21 66 90 25
- Öffnungszeiten:** Mo. 18.00 bis 24.00 Uhr, Di. bis Sa. 12.00 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 23.30 Uhr
- Ruhetag:** Sonn- und Feiertags, Montag bis 18.00 Uhr
- Preise Hauptgang:** EUR 22,- bis EUR 55,-
- Sitzplätze:** 90
- Nebenzimmer:** 10 bis 50 Personen
- Kreditkarten:** Mastercard, Visa, AmEx, EC-Cash

*Menü Ihrer Wahl*

*Scheiben von der Rinderbaxe mit Sellerie- Trüffelmarinade und gebackenem Kalbskopf*

*FCB Fitness- Salat mit Hummerkrabben und Jakobsmuschel*

*Salat von Seezunge und Hummer mit Artischocken, Tomaten und Kapernhollandaise*

*Gefüllte Spanferkelschulter auf Krautsalat und Ganserleber*

*Ausgelöste Langustine mit Ofentomate und Spargelmousse*

\*\*\*\*\*

*Roulade vom Rindsbackerl mit Blutwurst, Pistazien und geschmorter Birne*

*Verschiedene Meeresfische auf Artischocken- Tomatengemüse im Safran- Gewürzsud*

*Schnitzel vom Kalbsbraten mit Steinpilzen, gerösteten Brotcroutons und Frühlingslauch*

*Bayerisches Pfifferlingsgangerl mit gefülltem Brotaufwurf, Spinat und Kartoffeln*

*Getrüffeltes Nudelgangerl aus dem Parmesanlaib mit a bisserl Gemüse*

\*\*\*\*\*

*Seezunge im Ganzen mit Artischocken- Tomatengemüse, Kroketten und Zitronenhollandaise, für 2 Personen*

*Gebratenes und Pochiertes vom Alpenlachs mit Kopfsalatherzen und Schinken- Griesravioli*

*Kross gebratener bayerischer Zander auf Tomaten- Krautfleckerl mit Vanille- Gemüsespiesslerl*

*Rückenfilet vom Kabeljau auf Spargel- Kartoffelgröstl mit Erbsenpüree und Speckfond*

*Unsere geschmorte Bauernente mit Gewürzblaukraut, Apfel und Brezknödel, in 2 Gängen serviert*

*Medaillon vom Maibock mit Pfefferspitzkraut, Pfifferlingen und Mohn- Griesknödel*

*Böflamott mit gebratenem Rinderfilet, Rahmwirsing und Markknödel*

\*\*\*\*\*

*Abgeschmolzener Almkäse und lauwarmer Ziegenkäse mit Trüffelhonig*

*Gebackener Roquefort in der Zucchiniblüte mit eingelegten Feigen*

\*\*\*\*\*

*Schubbecks Dessertteller*

*Geeister Gewürz- Kaiserschmarrn mit eingelegtem weissem Pfirsich*

*Unsere Salzburger Nockerln mit Mohn- Banane und Blutorangensorbet*

*Gebackener Holunderkuchen an Hollerragout und marmoriertes Holunderreis*

*Karamellisierter Rhabarber- Griesstrudel mit Mandelgebäck und Rhabarbereis*

*Unser hausgemachtes Eis heute*

*Kivi, Topfen- Orange und Erdbeer*

*3 Gang 78,00€ 4 Gang 93,00€ 5 Gang 103,00€*