



Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie in unserer *Gaststätte* und *Stadthalle* gastieren unter dem Motto **genussvoll. feiern.**

kurz: Das Gustl.

Hier trifft bayerische Tradition auf französische Raffinesse.

Neben unserem Restaurant beherbergen wir außerdem eine Kegelbahn, einen Tagungsraum, einen Sommerbiergarten und die Stadthalle. Alle Räumlichkeiten können für Hochzeiten, Feiern und Firmenevents gemietet werden. Unser Küchenteam kümmert sich um die passende Bewirtung vom Business-Frühstück über Sektempfang bis hin zu Buffet und Mehrgänge Dinner.

Sehen Sie doch mal auf unserer Website vorbei:

www.gustl-bul.de

Wir wünschen einen guten Appetit und angenehmen Aufenthalt.

ZEICHENERKLÄRUNG

genussvoll. feiern. heißt bei uns mit bayerischer und französischer Küche.

Wir kaufen regelmäßig frisch und regional unsere Zutaten ein. Für gleichbleibende Qualität variieren wir saisonale Lebensmittel. Bitte Fragen Sie deshalb bei bekannten Allergien bei uns nach. Zur Zeichenerklärung:



regional



glutenfrei



vegetarisch



vegan



Rind



Schwein



Lamm



Ente



Geflügel



Fisch



GETRÄNKEKARTE

Warme Getränke

Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Haferl Kaffee	4,00 €
Tasse Cappucino	3,00 €
Haferl Cappucino	4,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Machiato	4,00 €

Alle Kaffeespezialitäten gerne auch entkoffeiniert
sowie auf Wunsch mit Hafermilch 🌱

Tees

Assam Special
Früchte
Vita Orange
Kamille
Pefferminze
Kräuter

———— Tasse - 3 € ————

Wasser

Mineralwasser	0,4l	3,00 €
Adelholzener spritzig still	0,5l	4,00 €

Hausgemachte Limonaden

Ingwer-Holunder-Zitrone-Minze
Granatapfel-Zitrone
Himbeer-Limette-Rosmarin

———— 0,45l - 4,50 € ————

Soft Drinks

Cola
Cola light
Cola Mix
Limonade gelb weiß

———— 0,4l - 4 € ————

Säfte

Orange
Apfel
Maracuja
Johannisbeere
Holunder

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich 4 €

———— 0,4l - 4,50 € ————



GETRÄNKEKARTE

Biere

Helles | Dunkles | alkoholfreies Bier
Weizen dunkel | leicht | alkoholfrei
Russe
Cola Weizen
Radler | dunkles Radler
Pils 4 €
Goaßhalbe 4,50 € | schoarfe 5,50 €

————— 0,5l - 4,20 € —————

Aperitifs

Aperol Spritz
Maracuja Spritz
Lillet Wild Berry
Lillet Vive

————— 0,2l - 7 € —————

Spirituosen

Hauschnaps (Marille)
Williams Birne
Obstler
Baileys
Frangelico

————— 2cl - 3,50 € —————

Cointreau
Grand Marnier
Calvados

————— 2cl - 4 € —————

Longdrinks

Gin Tonic
Jack Cola
Cuba Libre
Bacardi Orange
Espresso Martini 0,23l

... und viele weitere Variationen - fragen Sie nach!

————— 0,35l - 7 € —————



WEINKARTE

Offene Weine ▶ weiß

Hauswein trocken - 12,0% Vol.

Riesling mit Pinot Blanc feinherb - 11,5% Vol.
Cuvée mit Restsüße; Deutschland Privatkellerei Rolf Willy

————— 0,25l - 6 € —————
————— 0,5l - 11 € —————

Offene Weine ▶ rot

Hauswein trocken - 13,0% Vol.

Samtrot Kabinett lieblich - 11,5% Vol.
Deutschland Privatkellerei Rolf Willy

————— Schorle - 5 € —————
————— Schorle - 9 € —————

Flaschenweine ▶ weiß

Sauvignon Blanc -Black Label- trocken - 12,5% Vol.
Deutschland Privatkellerei Rolf Willy

————— 1l - 28 € —————

Chardonnay -Black Label- feinherb - 13,5% Vol.
aus dem Holzfass; Deutschland Privatkellerei Rolf Willy

————— 1l - 28 € —————

Riesling -Black Label- lieblich - 12,0% Vol.
Deutschland Privatkellerei Rolf Willy

————— 1l - 28 € —————

Le Cabanon, Blanc - AOC Corbieres

2020 | Chateau Maylandie

Ein herrlich fruchtiger Weißwein aus den traditionellen Rebsorten der Region: Weißer Grenache, Bourboulenc und Vermentino (Rolle). Die Aromen von Ananas, Mirabelle und Birne und die feinen Zitrusnoten kommen durch die angenehm geringe Säure perfekt zur Geltung!

————— 0,75l - 39 € —————

Secco trocken - 11,5 Vol.
Deutschland Privatkellerei Rolf Willy

————— 0,1l - 4 € —————

Flaschenweine ▶ rosé

Pink Noir Rosé trocken - 13,0% Vol.
Merlot und Syrah - Deutschland Privatkellerei Rolf Willy

————— 1l - 28 € —————

Flaschenweine ▶ rot

Pinot Noir -Black Label- trocken - 14,0% Vol.
Spätburgunder; Deutschland Privatkellerei Rolf Willy

————— 1l - 24 € —————

Trollinger mit Lemberger lieblich - 12,0% Vol.
Deutschland Privatkellerei Rolf Willy

————— 1l - 24 € —————

Le Cabanon, Rouge - AOC Corbieres Vieilles Vignes

2020 | Château Maylandie

Ein herrlich fruchtiger und nicht zu schwerer Cuvée von alten Reben: Carignan und Cinsault ergeben volle Aromen von wilden Brombeeren und Kirschen, dazu feine Gewürznoten mit angenehm milden Tanninen.

————— 0,75l - 39 € —————



VORSPEISEN

Vorspeisen und Gaumenfreuden für den kleinen Appetit

Kartoffelsuppe

vegane, cremige Kartoffelsuppe mit leichter Muskatnote

— 🌿 5€ 🌿 —

Kaspressknödelsuppe

hausgemachte Kaspressknödel in Gemüsebrühe

— 🌿 6€ 🌿 —



BAYERISCHE SCHMANKERL

Alle Fleischgerichte wahlweise mit gerösteten Bratkartoffeln vom regionalen Wochenmarkt oder hausgemachtem Kartoffelsalat

Kaspressknödel

auf buntem Salat

— 🌿 12 € 🌿 —

Paniierter Fetakäse

auf buntem Salat mit Preiselbeermarmelade

— 🌿 12 € 🌿 —

Schnitzel

- ▶ zartes Schweineschnitzel, klassisch traditionell paniert mit buntem Salat

— 🐷 14 € 🐷 —

- ▶ zartes Kalbsschnitzel, klassisch traditionell paniert mit buntem Salat

— 🐮 18 € 🐮 —

Cordon Bleu

saftiges Schweinefleisch umhüllt die Käse-Schinkenfüllung mit buntem Salat

— 🐷 16 € 🐷 —



BAYERISCHE SCHMANKERL

wir bieten Ihnen ein kleine Auswahl geschmackvoller Hauptgerichte
aus verantwortungsvoller Tierhaltung aus der Region

Grill-Teller

Dreierlei vom Fleisch,
mit hausgemachten Dip & buntem Salat

— 🐮 🐔 🐷 22 € —

Zwiebelrostbraten

aus der Rinderlende mit gerösteten Zwiebeln on top,
mit hausgemachter Kräuterbutter & buntem Salat

— 🐮 26 € 🌾 —

Kinderschnitzel

für unseren kloanen Gäste mit Pommes frites

— 🐷 9 € 🐷 —



DESSERT

Derf's a bissl mehr sei? Is fürn zwoaten Mogn, geht allaweil!

Kaiserschmarrn

luftig-süßer, karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, Puderzucker & Apfelmus

— — 🍃 10,50 € 🍃 — —

Topfenknödel

wahlweise klassisch mit Vanillesoße oder mit Marillenfüllung & Vanillesoße

— — 🍃 10,50 € 🍃 — —

Unsere Nachspeisen werden frisch zubereitet.
Bitte beachten Sie eine Dauer von mindestens 20 Minuten.



LES ENTREÈS

Vorspeisen und Gaumenfreuden für den kleinen Appetit

Zwiebelsuppe

klassische, französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Käse-Baguette

——— 🌿 8,50 € 🌿 ——

Überbackener Camembert

mit Preiselbeermarmelade, Feigen, Walnüssen & Honig auf Feldsalat, dazu Baguette

——— 🌿 12,50 € 🌿 ——

Salat „Crevettes“

Salatvariation der Saison mit gebratenen Garnelen

——— 🦞 12,50 € 🦞 ——



PLATS PRINCIPAUX - FRANKREICHS GAUMENSCHMAUS

wir bieten Ihnen eine kleine Auswahl geschmackvoller Fleischgerichte
aus verantwortungsvoller Tierhaltung aus der Region

Überbackener Schafskäse

an Ratatouille-Gemüse aus regionalem Anbau, dazu Baguette

———— 14,50 € ————

Barbarie Entenbrust

rosa gebraten, saftig zart mit karamellisierten Apfelscheiben
mit Kartoffel-Variation & Gemüse aus der Region

———— 🦆 24 € 🦆 ————

Duett vom Fisch

an Chili-Safran-Soße mit Kartoffel-Variation & Gemüse aus der Region

———— 🐟 24 € 🌾 ————

Entrecôte

französisches Entrecôte mit Pommes Allumettes, Gemüse & Sauce Bernaise

———— 🐮 28 € 🌾 ————



DESSERT

La vie est courte - prenez un dessert

Mousse au Chocolat

— 🍃 8,50 € 🍃 —

Crème brûlée

— 🍃 6,50 € 🍃 —

Crêpe Suzette

Flambierte Crêpes mit Orangenragout & Vanilleeis

— 🍃 11,50 € 🍃 —

