



Herzlich willkommen

Schön, dass Sie in unserer *Gaststätte* und *Stadthalle* gustieren 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 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Haferl Kaffee	4,00 €
Tasse Cappucino	3,00 €
Haferl Cappucino	4,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €

Alle Kaffeespezialitäten gerne auch entkoffeiniert
sowie auf Wunsch mit Hafermilch 🌱

Tees

Darjeeling
Früchtemischung
Waldbeere
Kamille
Pefferminze
Kräuter
Grüner Tee

———— 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 - 5,50 € ————

Soft Drinks

Cola
Cola zero
Cola Mix
Limonade gelb weiß

———— 0,4l - 4 € ————

Säfte

Orange
Apfel
Maracuja
Johannisbeere
Holunderschorle

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich 4 €

———— 0,4l - 4,50 € ————



GETRÄNKEKARTE

Biere

Helles | Dunkles | alkoholfreies Bier
Weizen hell | dunkel | leicht | alkoholfrei
Russn
Cola Weizen
Radler | dunkles Radler
Pils 4 € | 0,33l
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)
Obstler
Baileys
Frangelico
Blutwurz
Bärwurz

————— 2cl - 3,50 € —————

Longdrinks

Gin Tonic
Jack Cola
Cuba Libre
Bacardi Orange
Espresso Martini 0,23l
... und viele weitere Variationen - fragen Sie nach!

————— 0,35l - 7 € —————

Cointreau
Grand Marnier
Calvados
Alte Marille (Prinz)
Alte Williams Christ Birne (Prinz)
Alte Zwetchge (Prinz)

————— 2cl - 4 € —————



WEINKARTE

Offene Weine ▶ weiß

Hauswein trocken - 12,0% Vol.

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

_____ 0,2l - 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

_____ 0,75l - 28 € _____

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

_____ 0,75l - 28 € _____

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

_____ 0,75l - 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

_____ 0,75l - 28 € _____

Flaschenweine ▶ rot

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

_____ 0,75l - 24 € _____

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

_____ 0,75l - 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 € _____



WEINKARTE

Offene Weine ▶ weiß

Hauswein trocken - 12,0% Vol.

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

—— 0,2l - 6 € —— 0,5l - 11 € ——

Flaschenweine ▶ weiß

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

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

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

—— 0,75l - 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 € ——

Champagner

Pommery Brut Royal trocken - 12,5 Vol.
Feinperlig, lebendig und ausgewogen – klassischer Champagner-Genuss mit frischer Eleganz.

—— 0,75l - 119 € ——

Veuve Clicquot Brut trocken - 12,0 Vol.

Ikone unter den Champagnern: kraftvoll, strukturiert und mit bemerkenswerter Finesse.

—— 0,75l - 139 € ——

Offene Weine ▶ rot

Hauswein trocken - 13,0% Vol.

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

—— Schorle - 5 € ——

Flaschenweine ▶ rot

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

—— 0,75l - 28 € ——

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

—— 0,75l - 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 € ——

Flaschenweine ▶ rosé

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

—— 0,75l - 28 € ——

Sekt

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

—— 0,1l - 4 € ——

Riesling Sekt Brut Nature trocken - 12,5 Vol.
Deutschland Privatkellerei Rolf Willy

—— 0,1l - 5 € ——



VORSPEISEN

Vorspeisen und Gaumenfreuden für den kleinen Appetit

Kartoffelcremesuppe

mit Waldpilzen & Knoblauchcroutons

——— 🍃 6,50€ 🍃 ——

Kaspressknödelsuppe

hausgemachte Kaspressknödel in Gemüsebrühe

——— 🍃 6€ 🍃 ——



BAYERISCHE SCHMANKERL

Alle Fleischgerichte wahlweise mit gerösteten Bratkartoffeln, Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat

Kaspressknödel

auf buntem Salat

— 🌿 12 € 🌿 —

Paniierter Fetakäse

auf buntem Salat mit Preiselbeermarmelade

— 🌿 12 € 🌿 —

Schnitzel

► zartes Schweineschnitzel, klassisch traditionell paniert, dazu bunter Salat

— 🐷 14 € 🐷 —

► zartes Kalbsschnitzel, klassisch traditionell paniert, dazu bunter Salat

— 🐮 18 € 🐮 —

Cordon Bleu

saftiges Schweinefleisch umhüllt die Käse-Schinkenfüllung, dazu bunter Salat

— 🐷 16 € 🐷 —



BAYERISCHE SCHMANKERL

Alle Fleischgerichte wahlweise mit gerösteten Bratkartoffeln, Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat

Grill-Teller

Dreierlei vom Fleisch,
mit buntem Salat

——— 🐮 22 € 🍷 ———

Zwiebelrostbraten

medium gebraten mit gerösteten Zwiebeln on top,
dazu hausgemachte Kräuterbutter & bunter Salat

——— 🐮 26 € 🌾 ———

Argentinisches Rinderfilet

medium gebraten,
dazu eine Honig-Thymian-Soße

——— 🐮 35 € 🌾 ———

Kinderschnitzel

für unsere 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 € 🍃 —

Bayerische Creme

mit Beeren Coulis

— 🍃 7 € 🍃 —

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



LES ENTREÈS

Vorspeisen und Gaumenfreuden für den kleinen Appetit

Zwiebelsuppe

klassisch, französisch, mit überbackenem Käse-Baguette

— 🌿 8,50 € 🌿 —

Ofen - Camembert

mit Preiselbeermarmelade, Feigen, Walnüssen & Honig auf Feldsalat

— 🌿 12,50 € 🌿 —

Salat „Crevettes“

Salatvariation der Saison mit gebratenen Garnelen und Zitronendressing

— 🐟 12,50 € 🐟 —



PLATS PRINCIPAUX - FRANKREICHS GAUMENSCHMAUS

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

Schafskäse

knusprig gebacken,
an Ratatouille-Gemüse aus regionalem Anbau, dazu Kartoffelpüree

—— 🌿 16 € 🌿 ——

Gebackene Crêpes

gefüllt mit Champignonragout,
dazu Kartoffelpüree, glasiertes Marktgemüse an Tomaten-Butter-Soße

—— 🌿 18 € 🌿 ——

Barbarie Entenbrust

rosa gebraten, saftig zart mit karamellisierten Apfelscheiben,
Kartoffelvariation & glasiertem Marktgemüse

—— 🦆 24 € 🦆 ——

Lachsfilet

mit Kartoffelvariation, schwarzen Nudeln & glasiertem Marktgemüse
an Rieslingsoße

—— 🐟 24 € 🌾 ——

Duett vom Fisch

Zander- & Doradenfilet mit Kartoffelvariation,
schwarzen Nudeln & glasiertem Marktgemüse an Chili-Safran-Soße

—— 🐟 24 € 🌾 ——

DESSERT

La vie est courte - prenez un dessert

Mousse au Chocolat

— 🍃 8,50 € 🍃 —

Crème brûlée

— 🍃 7,50 € 🍃 —

Crêpe Suzette

Flambierte Crêpes mit Orangenragout & Vanilleeis

— 🍃 11,50 € 🍃 —

