



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 €

Tees

Darjeeling
Früchtemischung
Waldbeere
Kamille
Pefferminze
Kräuter
Grüner Tee

———— Tasse - 3 € ————

Wasser

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

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

Haus schnaps (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 € ——

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

Hausgemachter Kaspressknödel

in einer kräftigen Rinderbouillon serviert
mit frischem Schnittlauch

— 🐮 7,50 € 🐮 —

Tomatenrahmsuppe

mit Rucolapesto, Röstbrötchen und Gruyere

— 🌿 7,50 € 🌿 —

Beilagensalat

marinierte Karotten, Gurken, Rote Bete und mehr...

— 🌿 3,50 € 🌿 —



LES ENTREÈS

Vorspeisen und Gaumenfreuden für den kleinen Appetit

Barbarie Entenbrust

rosa gebraten, in Tranchen kalt serviert
an einem Apfel-Sellerie-Fenchel-Salat und einer Trauben-Speck Vinaigrette

— 🦆 14,50 € 🦆 —

Zweierlei vom Schafskäse

Feine Creme und Praline in der Nusskruste auf einem Tatar von Roter Bete
mit geröstetem Sesam, mariniertem Feldsalat
und hausgemachtem Feigenchutney

— 🌿 14,50 € 🌿 —

Salat „Crevette“

Garnelen in der Pfanne gebraten mit geschmurgelten Kirschtomaten und Nussbutter
an kleinem Salatbouquet

— 🐟 14,50 € 🐟 —



BAYERISCHE SCHMANKERL

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

Hausgemachte Kaspressknödel

an Topfen Kräuter Dip,
steirischem Kürbiskernöl
und bunter Salatvariation

— 🌿 13,50 € 🌿 —

Schnitzel vom Schwein

an hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat

— 🐷 16 € 🐷 —

Schnitzel vom Kalb

an hausgemachtem Kartoffel-Gurken Salat
dazu Preiselbeeren

— 🐮 22 € 🐮 —

Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit herzhaftem Schinken und aromatischem Bergkäse
dazu knusprige Bratkartoffel
und Preiselbeeren

— 🐷 17 € 🐷 —



BAYERISCHE SCHMANKERL

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

Backhendl Salat

Gebackene Teilstücke aus der Oberkeule vom Maishähnchen
in der Kürbiskernkruste serviert
an Kartoffel Vogersalat, Preiselbeeren und steirischem Kürbiskernöl

— ♡ 17 € ♡ —

Gustls Grillteller

Dreierlei vom Kurzgebratenem
an Speck-Rahm-Kartoffeln, glasiertem Marktgemüse
und konfiertter Knoblauchcreme

— 🐖 🦆 24 € ♡ 🌾 —

Zwiebelrostbraten

aus der Rinderlende medium gebraten
mit frischen Röstzwiebeln und Zwiebelschmelz
an kräftiger Wildkräuter-Jus, dazu knusprige Bratkartoffel

— 🐖 26 € 🌾 —



PLATS PRINCIPAUX - FRANKREICHS GAUMENSCHMAUS

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

Schafskäse

mit Honig und Rosmarinöl gratiniert
auf frischem Ratatouille-Gemüse und knusprigen Croutons
dazu cremiges Kartoffel-Parmesan-Püree

— 🌿 18 € 🌿 —

Confit von der Barbarie Ente

Barbarie Entenkeule langsam und butterweich gegart
an kräftiger Wildkräuter-Jus mit roter Zwiebelmarmelade,
glasierten Calvados-Äpfeln und cremigem Kartoffel-Parmesan-Püree

— 🦆 25 € 🦆 —

Duett vom Fisch

Variation von Fischen des Tages
auf frischem Ratatouille-Gemüse
mit Macaire-Kartoffeln, Oliventapenade und Café de Paris

— 🐟 25 € 🌾 —

Lachschnitte

im Ahornsirup karamellisiert
auf tomatisierten Pappardelle
mit schwarzem Sesam, Rucolapesto und einer Basilikum-Veloute

— 🐟 24 € 🌾 —

DESSERT

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

Kaiserschmarrn

frisch zubereitet und souffliert
mit Mandeln und Puderzucker
an hausgemachtem Zwetschgenröster und Vanilleeis

——— 🍃 12 € 🍃 ———

Weil wahre Genussmomente ein wenig Geduld verdienen,
erlauben Sie uns bitte 20 Minuten Zeit für die frische Zubereitung



DESSERT

La vie est courte - prenez un dessert

Mousse au Chocolat

mit Karamell-Whiskey-Creme,
Kürbis-Cashew-Krokant
und eingelegten Waldbeeren

— 🍃 10,50 € 🍃 —

Crème brûlée

klassisch serviert
mit Beeren Coulis

— 🍃 8,50 € 🍃 —

Gateau au Chocolat

wachsweiches Schokoladentörtchen
mit flüssigem Kern,
Ragout von beschwipsten Waldfrüchten
und Vanilleeis

— 🍃 10,50 € 🍃 —

Gustls Dessertvariation

eine Variation unserer angebotenen Desserts
für zwei oder mehr Leckermäulchen :)

— 🍃 16,50 € 🍃 —

Weil wahre Genussmomente ein wenig Geduld verdienen,
erlauben Sie uns bitte 20 Minuten Zeit für die frische Zubereitung

