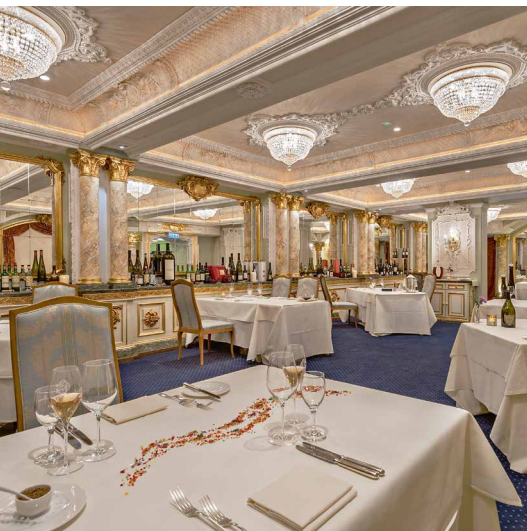




tet auf den Tisch kommen, werden selbst Speisen, die man schon lange zu kennen glaubt, zum kulinarischen Ereignis. Die Auswahl erstreckt sich dabei vom Essen à la carte bis zum genussvollen abendfüllenden 7 Gänge-Menü. Daher lohnt es sich auch, einen der Kochkurse in der eigens eingerichteten Kochschule 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 angerich-



SO RESERVIEREN SIE:

PR\*

### Schuhbeck's in den Südtiroler Stuben

**Adresse:** Platzl 6 + 8  
80331 München

**Telefon:** 089/21 66 90 0

**Telefax:** 089/21 66 90 25

**Öffnungszeiten:** Mo. bis So. 18.00 bis 23.00 Uhr,  
Di. bis Sa. 12.00 bis 15.00 Uhr, 18.00 bis 23.00 Uhr

**Ruhetag:** Sonntag

**Preise Menü:** EUR 22,- bis EUR 38,-

**Sitzplätze:** 90

**Tagungsräume:** 14 bis 45 Personen

**Kreditkarten:** Mastercard, Visa, AmEx, EC-Cash

**Internet:** www.schuhbeck.de

\* siehe Hinweis Editorial

## Blick in die Speisekarte

### **Vorspeise**

<b>FCB Salat</b> verschiedenen Blattsalaten, gegrilltem Gemüse, Mango und Cantaloupe Melone	18,00€
<b>Tatar vom Almochsen</b> mit Wachtelei & Reiberdatschi	24,00€
<b>10 Gramm Imperial Kaviar extra</b>	28,00€
Gegrillte <b>Calamaretti, Scampi &amp; Pulpo</b> mit Avocado, Tomaten & Mango, Aioli	24,00€

### **Suppen und Zwischengerichte**

Schuhbecks <b>Fischsuppe</b> mit a bisserl Curry, verschiedenen Meer- & Süßwasserfischen	22,00€
Getrüffeltes <b>Nudelgangerl</b> aus dem Parmesanlaib	24,00€
<b>Bayerische Steinpilze &amp; Pfifferlinge</b> mit geröstetem Ciabatta	24,00€
Gebratene <b>Jakobsmuschel</b> auf Porridge und Schnittlauchpesto	26,00€

### **Hauptgang**

<b>Norwegischer Fjord Lachs vom Rost</b> auf Rahmspinat & a bisserl Gemüse	38,00€
<b>Steinbutt</b> mit Gartengemüse & Kurkuma-Safransauce	42,00€
<b>Lammrücken</b> mit Bratkartoffelpüree & Dillbohnen	39,00€
<b>Rinderschulter</b> in Rotwein geschmort & gebackene <b>Weißwurstradl</b> mit wildem Brokkoli, Kartoffel-Schnittlauchpüree & Kartoffelstroh	39,00€
<b>Entrecote vom Bio Rind</b> in Kräuterbutter gebraten mit spätsommerlichen Gemüse	38,00€
<b>Hirschkalbsrücken</b> vom Grill mit Selleriepüree & Blaukraut	38,00€

### **Dessert**

<b>Crème Brûlée</b> mit Waldbeeren	18,00€
<b>Kaiserschmarrn</b> Apfelmus & Vanillesoße	18,00€
<b>Topfen Vanille Mousse</b> mit eingelegten Herzkirschen	18,00€
<b>Dessertteller</b> verschiedene kleine Schmankerl	20,00€
<b>Verschiedene Käse</b> mit gegrillter Melone & geräuchertem Pfeffer	20,00€