



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€