RESTAURANT & CAFE

Schusterpeter

ANKOMMEN.GENIESSEN.VERWEILEN.

Grias Eich mitanand!

Schusterpeter. Ein Name seit vielen Generationen.

Das Café und die dazugehörige Pension mit ihren inzwischen insgesamt 34 Betten, wurde von Kathi und ihrem Mann Hans aufgebaut. 2002 haben Hans jun. und Claudia Benz das Zepter übernommen.

Im Café sind wir seit April 2022 die neuen Wirtsleute.

Wir freuen uns sehr über Euren Besuch!

Melanie & Christian Schweiger

Das Herz unseres Cafés sind die selbstgemachten Kuchen und Torten.

Um diese täglich frisch präsentieren zu können und das keine „Langeweile" beim backen aufkommt, wechselt das Angebot.

In unserer Kuchenvitrine an der Theke könnt Ihr auswählen, um anschließend bei der freundlichen Bedienung bestellen.

Stück Kuchen	3,70 €
Stück Torte	3,90 €
Portion Sahne	0,60 €

Veganer und/ oder Glutenfreier Kuchen 3,80 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden sie sich gerne an uns

Mit DEN Getränken wird Dir warm ums Herz

Espresso a	2,10 €
Espresso Macchiato a, mi	2,70 €
Doppelter Espresso a	3,80 €
Cappuccino a, mi	3,90 €
Latte Macchiato a, mi	4,10 €
Milchkaffee a, mi	3,90 €
Tasse Kaffee a	2,90 €
Haferl Kaffee a	3,80 €
Glas Tee	3,20 €
Darjeeling second Flush Blatt	
Grüntee Asia Superior Blatt	
Pfefferminze	
Kamille	
Kräutergarten	
Rooibos Vanille	
Ingwer-Orangen Passion	
BIO Früchte Natur	
Glas Tee mit Rum	4,20 €
Heiße Schokolade mi	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne mi	4,30 €
Heiße Schokolade mit Rum mi	5,10 €

Kalt & erfrischend

Tafelwasser still oder spritzig	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	3,50 €
Adelholzener naturell	0,25 l	2,60 €
Adelholzener spritzig	0,75 l	5,10 €
Saft (Rhabarber, Apfel, Johannisbeere)	0,25 l	2,90 €
Saftschorle	0,5 l	3,90 €
Gespritzter Hollersirup	0,5 l	3,90 €
Inge Limo (Ingwersirup)	0,5 l	3,90 €
Fanta, Cola oder Cola Zero 1,11,9	0,33 l	3,80 €
Zitronenlimo	0,5 l l	3,90 €
Spezi 1,3,9,11	0,5 l	3,90 €
Almdudler 1,3	0,35 l	3,80 €

Biergeschichten

Tegernseer Helles	0,5 l	3,90 €
Radler	0,5 l	3,90 €
Tegernseer Dunkles	0,5 l	4,30 €

Karg Weißbier (auch leicht oder dunkel oder alkoholfrei erhältlich)

	0,5 l	4,30 €
Cola-WB/ Russ 9,1,11,3	0,5 l	4,30 €
Hell Alkoholfrei Lammsbräu	0,33 l	3,90 €

Ein frischer Wein vom Weingut Elfenhof in Rust am Neusiedler See (Burgenland, Österreich)

Im Glas gibt es in Rot:

Zweigelt 0,1 l 3,40 €

Trocken. Herrlich würzig. Frischer, schwungvoller, harmonischer Charakter.

Blaufränkisch 0,1 l 3,40 €

Trocken. Angenehm fruchtig. Mit einer dezenten Pfeffernote und guter Balance.

In Weiß:

Welschriesling 0,1 l 3,40 €

Trocken. Zarte Frucht, nussige, dezente Nuancen, leicht und erfrischend.

Muskateller 0,1 l 3,40€

Trocken. Intensiver blumig-würzender Duft, wunderbar ausgewogen.

Im Flaschenausschank:

Cabernet Merlot 0,75 l 28,50 €

Trocken. Saftige Frucht, sanft und rund.

Gewürztraminer 0,75 l 28,50 €

Herrliche Duftfülle, zurückhaltende Fruchtsüße, frischer Ausklang – ein Erlebnis.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

A bissl was spritzigs:

Frizzante rosé oder **weiß**

Trocken-fruchtig. Elfenhofs Antwort auf den Prosecco.
Unwiderstehlich. Sanft perlend.

Nur im Flaschenausschank 0,75 l **21,50 €**

Weinschorle 0,5 l	5,50 €
Aperol Spritz	6,50 €
Hugo	6,50 €
Limonchello Spritz	6,50 €
DéjàVu – Ein Hauch von Exotic Mit Zitrusnoten, Leichter Ingwer- Schärfe und ausgewählten Gewürzen	6,50 €

Hochprozentiges (jeweils 2cl):

Hirschkuss	3,70 €
Obstbrand	3,40 €
Birnenbrand	3,60 €
Kräuterschnaps	3,60 €
Zirbenschnaps	3,70 €
Grappa	4,40 €

Hauptgerichte

Kaspressknödel mit gemischtem Salat gl,mi,ei	13,50 €
Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln mi, gl,ei,v	14,50 €
Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln gl,ei,sw	14,50 €
Hirschpflanzl mit Käsespätzle und feiner Wildsoße gl,ei,mi	19,80 €
Bratwürstl mit Bratkartoffeln, Krautsalat und Senf gl,sl,so,sf,sw	
Wahlweise 6 Stück	10,90 €
8 Stück	12,90 €
oder 10 Stück	14,90 €
Kleiner gemischter Salat	4,50 €

Klassische Brotzeiten

Gratinierter Ziegenkäse	
auf Balsamicotomate und Blattsalat mi,gl,v	10,90 €
1 Paar Wiener mit Brot und Senf 3,7,gl,sf;sw	5,40 €
Schweizer Wurstsalat	
mit dem weltbesten Dressing und Brot 7,mi,sw,gl	10,50 €
Strammer Max (auch vegetarisch möglich) 7,sw,ei,mi,gl	10,50 €
Schinkenbrot2,gl,sw	8,20 €
Toast Hawaii mit kleinem gemischtem Salat 7,gl,mi,sw	13,50€
Käsebrot mi,gl	8,20 €

Café Specials:

Donnerstag:

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren
Wahlweise mit Rosinen und/ oder Mandeln

Freitag:

Unsere Currywurst mit selbstgemachter Currysoße
und Bratkartoffeln für nur 6,00 €

Samstag:

Frisches Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
mit Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse

Sonntag:

frische Weißwürst mit Brezen

(solange der Vorrat reicht)

Unsere „very special" Eiskreationen

Nusstraum (1 Kugel Vanille und 2 Kugeln Nusseis, Sahne, Schokosoße, Nüsse)mi,er,v 8,50 €

Schwedenbecher

(3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Sahne, Eierlikör)mi,11,v 8,50 €

Bananensplit (2 Kugeln Vanille-, 1 Kugel Schokoeis,

1 Banane, Sahne, Schokosoße)mi,11,v 8,50€

Affogato el Café (Espresso, 1 Kugel Vanilleeis) mi,v,9 4,50 €

Eiskaffee mi,v,9 6,50 €

Eisschokolade mi,v 6,50 €

Gemischtes Eis (je 1 Kugel Schoko, Vanille, Erdbeere) mi,v

mit Sahne 5,90 €

ohne Sahne 5,40€

Kinderbecher

(2 Kugeln nach Wahl, Smarties, Sahne) mi,v,11 4,20 €

Unser Brot beziehen wir von der Bäckerei Luidl, Großweil

Die Eier legen die Hühner der Familie Berghofer, Großweil

Der Käse kommt von der Naturkäserei Tegernseer Land

Das Eis kommt vom Beindlhof, Wackersberg

Die Weine liefern uns die Weinberge des Weinguts Elfenhof, Rust am Neusiedler See

Die Obstbrände kommen von der Brennerei Öttl, Bichl

Die Zutaten für die Backstube liefert uns Anton Mayr, Bäckerei- und Konditoreibedarf, Wackersberg

Der Saft kommt von der Mosterei Wenig, Schlegldorf

Die Biere werden vom Herzoglich Bayerischen Brauhaus in Tegernsee gebraut, sowie von der Brauerei Karg in Murnau und von der Neumarkter BIO Brauerei Lammsbräu

Alle anderen Getränke liefert die Firma Christian Glasl, Antdorf

Und die ein oder andere Kleinigkeit beziehen wir im C+C, Edeka Großmarkt