



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 3,20 €

Stück Torte 3,50 €

Portion Sahne 0,60 €

Veganer und/ oder Glutenfreier Kuchen im Glas 3,50 €

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

Mit DEN Getränken wird Dir warm ums Herz

Espresso a	1,90 €
Espresso Macchiato a, mi	2,50 €
Doppelter Espresso a	3,20 €
Espresso Corretto a	4,70 €
Cappuccino a, mi	3,70 €
Latte Macchiato a, mi	3,70 €
Milchkaffee a, mi	3,70 €
Tasse Kaffee a	2,60 €
Haferl Kaffee	3,50 €
Glas Tee	2,90 €

Darjeeling second Flush Blatt

Grüntee Asia Superior Blatt

Pfefferminze

Kamille

Kräutergarten

Ingwer-Orangen Passion

BIO Früchte Natur

Glas Tee mit Rum	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne mi	3,70 €
Heiße Schokolade mit Rum und Sahne mi	4,70 €

Kalt & erfrischend

Tafelwasser still oder spritzig	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	3,40 €
Saft (Rhabarber, Apfel, Johannisbeere, Orange-Maracuja)	0,25 l	2,60 €
Saftschorle	0,5 l	3,70 €
Gespritzter Hollersirup	0,5 l	3,70 €
Soda Zitrone	0,5 l	3,70 €
Fanta, Cola, Zitronenlimo 1,3,9,11	0,25 l	2,40 €
Spezi 1,3,9,11	0,5 l	3,70 €
Cola Zero 1,11,9	0,33 l	3,50 €
Almdudler 1,3	0,35 l	3,50 €

Biergeschichten

Tegernseer Helles	0,5 l	3,80 €
Radler	0,5 l	3,80 €
Tegernseer Dunkles	0,5 l	4,10 €
Tegernseer Pils	0,33 l	3,60 €
Karg Weißbier (auch leicht oder dunkel oder alkoholfrei erhältlich)	0,5 l	4,10 €
Cola-WB/Russ 9,11,11,3	0,5 l	4,10 €
Hell Alkoholfrei	0,33 l	3,60 €

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

Im Glas gibt es in Rot:

Zweigelt 1/8 l 3,20 €

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

Blaufränkisch 1/8 l 3,20 €

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

In Weiß:

Welschriesling 1/8 l 3,20 €

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

Muskateller 1/8 l 3,20 €

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.

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	4,80 €
Aperol Spritz	5,50 €
Hugo	5,50 €

Hochprozentiges (jeweils 2cl):

Hirschkuss	3,50 €
Obstbrand	3,20 €
Birnenbrand	3,40 €
Kräuterschnaps	3,40 €
Zirbenschknaps	3,50 €
Grappa	4,20 €

APPETIZERS oder was kloans vorweg

Kaspressknödel auf Salat <small>gl,mi,ei</small>	11,50 €
Kleiner gemischter Salat	3,20 €
Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat <small>gl,ei,sw</small>	12,50 €
Schmalzbrot <small>gl,sw,A</small>	2,90 €
Gratinierter Ziegenkäse auf Balsamicotomate und Blattsalat <small>mi,gl,v</small>	7,50 €
1 Paar Wiener mit Brot und Senf <small>3,7,gl,sf;sw</small>	4,90 €

Klassische Brotzeiten

Schweizer Wurstsalat mit dem weltbesten Dressing und Brot <small>7,mi,sw,gl</small>	9,50 €
Strammer Max (auch vegetarisch möglich) <small>7,sw,ei,mi,gl</small>	8,50 €
Südtiroler Speckbrot <small>2,gl,sw</small>	6,90 €
Lachsbrot mit Ei, Meerrettich, Zwiebel <small>5,fi,ei,gl</small>	6,50 €
Käsebrot <small>mi,gl</small>	6,50 €

Donnerstag ist

KAISERSCHMARRNTAG! gl,ei,mi,v

Bis 20.30 Uhr gibt es selbstgemachten
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren

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€

Heiße Liebe

(3 Kugeln Vanilleeis, Sahne, heiße Himbeeren) _{mi,v} 8,50 €

Affogato el Café (Espresso, 1 Kugel Vanilleeis) _{mi,v,q} 4,50 €

Eiskaffee _{mi,v,q} 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

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