

Landgasthof Schuster

Lebe! Lache! Liebe!

...Behalte dieses Rezept...

Mach das neue Jahr zu einem Fest,
das dich das Leben genießen lässt

Nesselwängle, am 31.12.2025

Weinempfehlung

Zum heutigen Silvestermenü

Gemischter Satz

Weingut Rotes Haus

Wien

$\frac{1}{8}$ / 6,00 € $\frac{1}{4}$ / 12,00 €

0,75 l / 36,00 €

x x x

Valpolicella Ripasso Superiore

Tenute Felezza

Venetien

$\frac{1}{8}$ / 7,00 € $\frac{1}{4}$ / 14,00 €

0,75 l / 42,00 €

xxx

(zum Dessert 4cl)

Baileys on the Rocks

5,50 €

Silvestermenü

Ein Prosit ... für 2026

Sellerie Stangerl in Pankomehl gebacken
Erbsenpüree / Rotweinschalotten

x x x

Salat vom Buffet

x x x

Champagner Cremesuppe mit Trüffelschaum
gegrillte Jakobsmuschel

x x x

Lillet Wild Berry Sorbet

x x x

Schweinefilet im Speckmantel
Basilikum Pesto-Tagliolini / Steinpilze / Jus

x x x

Mini Eispalatschinken
Schokosauce / Sahne / Granatapfelkerne

65,00 €

À la carte

Vorspeisen:

€

Sellerie Sticks in Pankomehl gebacken mit Erbsen Püree und Rotweinschalotten	12,40
Tafelspitzbouillon mit Frittaten	
Tafelspitzbouillon mit Leberspätzle	4,90
Champagner Cremesuppe mit Trüffelschaum dazu gegrillte Jakobsmuschel	8,50

Hauptspeisen:

Zanderfilet vom Grill an Rieslingsauce mit Salzkartoffel und Salat vom Buffet	25,00
„Schuster' s Grillteller“ mit Kräuterbutter Pommes frites und Salat vom Buffet	25,20
Cordon Bleu mit Preiselbeeren Pommes und Salat vom Buffet	25,50
Wiener Schnitzel vom Kalb Butterkartoffel und Salat vom Buffet	30,90
Schweinefilet an Waldpilzsauce mit Spätzle und Salat vom Buffet	26,90
„Altwiener Zwiebelrostbraten“ Spätzle und Salat vom Buffet	30,50

Für unsere kleinen Gäste

€

Rotkäppchen Teller

9,50

Wiener Schnitzel mit Pommes frites

Pumuckl Teller

9,50

Rahmschnitzel mit Spätzle

Schneewittchen Teller

9,50

Grillwürstel mit Pommes frites

Kapitän Hook

9,50

Fischstäbchen mit Pommes frites

Dino Saurier Teller

9,00

Spaghetti mit Fleischsauce