



GOLDENER
GUSTL

SPEISEN

AUS *Rakete* WIRD GUSTL

Mit der Rakete haben wir vor Jahren nach den Sternen gegriffen. Unsere Mission war, mit die besten Burger & Bowls der Stadt zu servieren. Mit Rockstars an den Wänden und deren Attitüde im Herzen.

Die Attitüde ist immernoch die selbe. Allerdings haben uns Burger & Bowls nicht mehr zu 100% motiviert. Und unter 100% machen wir es nicht.

Wir alle lieben aber diese Stadt. Ohne die üblichen Klischees. Das München, das wir noch aus den 80ern kennen. Die Einzigartigkeit der Stadt, die man bei jedem Spaziergang aufs neue erlebt. Das Urbane. Das Bayrische. Aber ohne Wolkenkratzer und ohne Lederhosen. Dafür mit Liebe. Mit Geschmack.

Dieses München wollen wir feiern. Jeden Tag.
Im Goldenen Gustl.

SPEZIALE À LA GUSTL

VORSPEISEN

Rindercarpaccio Cipriani mit Kürbistatar 16.50
Ciprianidressing, Rucola, Amaretti, Pinienkerne

Ceviche vom bayrischen Saibling 11.00
Süßkartoffelcreme, rote Zwiebeln, Limette,
Ingwer, Avocado, Mais

SCHMANKERL

Wiener Schnitzel vom Kalb 29.50
Geröstete Drillinge, Preiselbeeren,
Zitrone, gebackene Kapern

Resche Brust vom Maishendl 22.00
Mit Kartoffelsalat und deftiger Bratensauce

Nudeltascherl 19.00
Gefüllt mit Kürbis und Grana Padano, gebratener Kürbis,
Butter, Petersilie, Thymian, Grana Padano, Amaretti

GUSTL'S KLASSIKER

VORSPEISEN

Gedeck 6.00

Brotauswahl mit Butter und Obazda

Speck-Datteln mit Preiselbeeren 10.50

Pastinaken-Zucchini-Reiberdatschi 10.50

Walnusspesto, Ziegenfrischkäse, Preiselbeeren

Erbсен-Minze-Creme-Suppe mit Speck 8.00

Bayrischer Speck, Brezn-Croûtons

Cremige Kürbis-Kokos-Suppe (VEGAN) 9.00

Brezn-Croûtons, steirisches Kürbiskernöl, Granatapfel

SALATE

Caesar Salat 15.50

Romanaherzen, Caesar-Dressing, Croûtons,
gebackene Kapern, Parmesan

Großer bunter Pflücksalat 14.00

Blattsalat, Tomaten, Gurken,
Balsamico-Honig-Dressing

Mit Backhendl-Streifen + 6.50

Mit Bayrischem Speck + 4.00

SCHMANKERL

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef 31.00

Rosmarinkartoffeln, Röstzwiebeln,
Jus, gebratenes Gemüse

Vogelwuid 24.00

Knusprig gebackenes halbes Backhendl mit
Joghurt-Marinade und Kürbiskern-Brezn-Panade,
dazu Preiselbeeren und Kartoffel-Vogerl-Salat

Gustl Smash Burger 19.00

Beef Patty von der Juffinger Bio Metzgerei,
Brioche Bun, Romanasalat, Tomaten, Röstzwiebeln,
Bergkäse, Preiselbeer-Senf, dazu Pommes

Rinderroulade 24.50

Apfelblaukraut, Kartoffelknödel,
Kräftige Rotweinsauce

Hausgemachte Kalbsfleisch-Pflanzerl 19.50

Gurken- und Kartoffelsalat,
Radieserl, Zwetschgen-Senf

Geschmorte Baby Back Ribs 29.00

BBQ-Sauce, Pommes

Gebratener Zander 24.50

Süßkartoffeln, Fenchel-Orangen-Salat
und Pinienkerne

VEGETARISCHE SCHMANKERL

Hausgemachte Topfengnocchi 22.00

Shiitake-Pilze, Kürbiscreme, Maracuja, Burrata,
steirisches Kürbiskernöl

Knödel Tri 17.50

Spinat-, Rote Bete- und Bergkäseknödel
mit brauner Butter, Parmesan und Petersilie

Gebackener Blumenkohl (VEGAN) 24.00

Hummus mit Minze, Curry, Aprikose
und schwarzer Knoblauch

Gebackene Aubergine in Miso-Glasur (VEGAN) 24.00

Yam Hed von bayrischen Pilzen, Süßkartoffelcreme

BEILAGEN

Pommes 6.00

Kartoffel-Gurkensalat 6.00

Rosmarinkartoffeln 6.00

Kleiner Caesar Salat 6.00

Gartensalat 5.50

DESSERT

Schwabinger Krawall 13.00

Cassissorbet, Mascarpone, weiße
Schokolade, Pistazien, Waldfrüchte

Hausgemachter Apfelstrudel 7.50

Mit Vanillesauce, Rezept von der
Familie Eschbacher von der Kogelalm

Fondant au Chocolat 9.00

Schokokuchen mit flüssigem
Kern und Vanille-Eis

Klassische Crème Brûlée 8.00

Mit Himbeersorbet

Tiramisu 8.50

*Lieblingsrezept von
unserem Küchenchef Frank:*

Tarta de Queso 8.50

Käsekuchen aus Frischkäse,
Pfirsich, Weiße Schokolade

Alle Preise in Euro (€) inkl. MwSt.

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser
Servicepersonal nach unserer Allergienkarte.

Goldener Gustl ist ein öffentlicher Ort.
Hier wird gefilmt und fotografiert.