

Lust auf Bratensulz?

In Freyung würzt Starkoch Leopold Schuster die traditionelle Küche mit neuen Ideen



ZWEI HAUBEN VOM Gault Millau hat Leopold Schuster bereits. Für höhere Weihen, riet ein Gourmetkritiker, müsste er Experimentelles anbieten. Zum Glück blieb der Starkoch bodenständig: Seine Naturküche hält bayrischer und böhmischer Tradition die Treue – kreativ verfeinert, wie er es im Hotel „Erbprinz“ in Ettlingen gelernt hat. Die Gäste danken es dem gebürtigen Finscherauer. Von weit her reisen Gourmets in das von Gattin Bärbel geführte Landgasthaus und genießen Köstlichkeiten wie Bratensulz vom Donauwaller, Milchkalbsrücken in Kafirzitronenjus oder Erdbeer-Topfen-Knödel mit Pfefferminzparfait.

Mehr Infos: *Landgasthaus Schuster, Freyung, Ort 19, Tel. 08551-7184, www.landgasthaus-schuster.de*

