

SZ AUSFLUG-TIPP

Landgasthaus Schuster, Freyung

Ein Jahr, das so beginnt, kann nur gut werden: mit einem Menü im Landgasthaus Schuster. In Freyung im Bayerischen Wald, wo es abwechslungsreiche Langlaufloipen gibt, haben sich Leopold und Bärbel Schuster den Wunsch nach einem eigenen Restaurant erfüllt, das Feinschmecker von nah und fern



glücklich macht. Beste Produkte, überwiegend aus der Region, bereitet Leopold Schuster behutsam und einzigartig zu. Er entlockt vermeintlich schlichten Zutaten wie Blaukraut oder Saibling Geschmacksnuancen, die überraschen und erfreuen. Gänseleber verbindet er mit herbem Weißweingelee, dem selbstgebeizten Saiblingsfilet gibt Koriander die delikate Note, eine Fasanenbrust umgibt püriertes Blaukraut. Bärbel Schuster erklärt die Speisen, empfiehlt die Weine und umsorgt die Gäste freundlich und kompetent. ITB/FOTO: OH

- Landgasthaus Schuster, 94078 Freyung-Ort, Di.-So. ab 11.30 Uhr und 17.30 Uhr, So. abends und Mo. geschlossen, Internet: www.landgasthaus-schuster.de, ☎ 085 51/71 84