

SCHUHBECK'S

LIEFERSERVICE

Aufgrund der aktuellen Lage bieten wir Ihnen ab sofort unseren Lieferservice an.
Wir bereiten Ihnen eine Auswahl an frischen und gesunden Gerichten zu –
Sie müssen sie nur noch erwärmen!

Bitte füllen Sie die nötigen Felder aus und schicken uns das Formular
an folgende Adresse: info@schuhbeck.de zurück.
Gerne können Sie Ihre Bestellung auch telefonisch unter 089 – 21 66 90 117 aufgeben!

**Lieferung Montag-Samstag von 11-19 Uhr! Bestellungen bitte bis 15 Uhr abgeben!!
Für Bestellungen an Sonn- und Feiertagen, bitte bis spätestens Samstag bzw. den Werktag davor bis 15
Uhr bestellen!**

NAME VORNAME

STRASSE HAUSNUMMER

PLZ ORT

TELEFON EMAIL

Abweichende Lieferanschrift

NAME, VORNAME

ANSCHRIFT

BEZAHLUNG

Bar vor Ort bzw. beim Fahrer direkt

via Kreditkarte

AMEX

VISA

MASTERCARD

SONSTIGE

KREDITKARTENNUMMER

GÜLTIG BIS (MM/JJ)

3-4 stelliger Sicherheitscode

LIEFERUNG

gewünschtes Liefer- bzw. Abholdatum:

Selbstabholung (10% Ermäßigung)

Lieferung soll erfolgen um: Uhr

Lieferungen in München:

Ab einem Bestellwert von 50,- Euro brutto entfallen die Lieferkosten.

Bei Bestellungen unter 50,- Euro brutto erheben wir eine Fahrtkostenpauschale von 19,90 €.

Bei Bestellungen außerhalb Münchens werden 1,50 Euro pro KM berechnet.

Preis in € Anzahl

Preis in € Anzahl

SUPPEN

Entenconsommée	6,50
mit Entenleberknödel, Ravioli, Brättnockerl und Gemüse	
Maronensuppe	6,50
Kartoffelsuppe	6,50
Schuhbecks Fischsuppe	8,50

HAUPTSPEISEN

Chili con carne	09,80
Linsenbolognese	12,50
mit Tagliatelle	
Lasagne al Forno vom Rind	12,50
Rahmschwammerl	12,50
mit Knödel	
Fleischpflanzerl	12,50
mit Kartoffelsalat	
Rinderschulter	16,50
mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree	
Rinderroulade	16,50
mit Blaukraut und Spätzle	
Ente	16,50
mit Blaukraut, Schwarzbrotknödel und Rosenkohl	
Wiener Schnitzel vom Kalb	18,50
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	

DESSERTS

Vanille Topfenmousse	9,90
mit eingelegten Herzkirschen	
Schokoladenmousse	9,90
mit Beeren	
Kaiserschmarrn	9,90
mit Apfelmus, Preiselbeeren und Vanillesoße	

WEINE

2018 Grüner Veltliner	10,50
Ursprung, Franz Anton Mayer, Niederösterreich	
2018 Riesling	19,80
Robert Weil, Rheingau	
2015 Zweigelt	11,90
Kremser, Österreich	
2016 Massgeschneidert AS	25,00
Markus Schneider, Pfalz	

SHOTS

Kurkuma-Ingwer-Immun-Shot	3,90
Ingwer-Zitronen-Shot	3,9