

### Apéritifempfehlung heute:

Unser Haustrunk mit Holunderblüte, Himbeeren und Fränkischem Secco	0,15 l	€ 8,5
Gutedel Methode Traditionelle Brut Nature, Weingut Heinemann/Baden	0,1 l	€ 9
Champagner Brut Tradition "Carte d'Or" Grand Cru, H. Beaufort, Bouzy	0,1 l	€ 17
Apfelsecco – alkoholfrei –, Weingut Köbelin/Baden	0,1 l	€ 7
Kräutertrunk mit Traubensaft und Tonic Water aufgegossen – alkoholfrei –	0,15 l	€ 7,5

### Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg  
Hausgemachtes Jour Gebäck, leicht gesalzene Wildkräuterbutter

\*\*\*\*

#### **Blumenkohl**

Kartoffel, hausgemachte Pastrami  
Staudensellerie, Tomate, Zitrus  
à la carte € 19

\*\*\*\*

#### **Schwammerl**

Rahmsuppe, Grießnockerl, Schnittlauch  
à la carte € 11

\*\*\*\*

#### **Angelschellfisch**

Meerrettich – Senf Kruste  
Gurke und Tomate  
à la carte € 30

oder

#### **Karreestück vom Landschwein**

Himbeeressig Zwiebeln, Möhrchen  
Mohnknödel  
à la carte € 30

\*\*\*\*

#### **Kirschen**

Grütze, Joghurt  
Brennnessel  
à la carte € 14

\*\*\*

Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert € 49 p. P.

Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert € 58 p. P.

Menü komplett € 65 p. P.

## Leopold Schuster's Genusswerk-Menü

Kleine Versucherl zum Einstimmen

\*\*

### **Hummersülze und Bachforelle**

Melone, Spitzpaprika, Couscous

Kräutergarten

à la carte € 24

ooooo

### **Erbsen**

Veloutè, heißgeräucherter Lachs

à la carte € 18

ooooo

### **Steinpilze**

Kalbsleber, Aprikosen

ZG à la carte € 30

ooooo

### **Reh**

Nüsschen, Granatapfel

Spitzkraut, Alblinsen

à la carte € 42

ooooo

### **Feldthymian**

Sorbet

Erdbeer Rhabarber

à la carte € 9

ooooo

### **Beeren Intermezzo**

Hafermilch

à la carte € 17

ooooo

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (ohne Steinpilze und Sorbet) € 90 p. P.

Menü (komplett) € 110 p. P.

\*\*\*

Zusätzlich können Sie feine Käse Affineur "Tölzer Kasladen" ordern  
klein mit Beiwerk € 16 / groß mit Beiwerk € 18