

### Apéritifempfehlung heute:

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

#### **Bürgermeisterstück vom Biorind**

mariniert mit Tomaten  
Gurken, Rettich und Bergkäse  
à la carte € 19  
○○○○

#### **Kalbsleberknödel**

gebacken, Bouillon, Schnittlauch  
à la carte € 11  
○○○○

#### **Meerwolf – Filet**

Bohnen, Paprika, Pfirsich  
Schwammerlschaum  
à la carte € 30  
oder

#### **Biorind**

Sauté Zwischenrippenstück  
Himbeeressig – Senfsoße  
Spitzkraut  
à la carte € 30  
○○○○

#### **Grütze**

Bourbon Vanillesoße, Sorbet  
Streusel  
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

\*\*

### **Kutterscholle**

Wildgarnele, Ratatoville - Salat

Limone, Topfen

à la carte € 24

ooooo

### **Kalbstatar**

Tomate, Landei, Estragon

à la carte € 22

ooooo

### **Waldpilze**

Ziegenfrischkäse, Aprikosen - Couscous

ZG à la carte € 30

ooooo

### **Reh**

Nüsschen, Kubebenpfeffer

Mirabellen, Bohnen aus dem Garten

à la carte € 42

ooooo

### **Marillen**

Sorbet

Orangen - Fenchel

à la carte € 9

ooooo

### **Beeren Intermezzo**

Hafermilch

à la carte € 17

ooooo

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (ohne Waldpilze 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