

Apéritifempfehlung heute:

Unser Sommer – Haustrunk mit Fränkischem Secco aufgegossen	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

Bürgermeisterstück vom Biorind

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

Topfennockerl

Tomatenbouillon, 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 und Eis
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

**

Saibling

nach Matjes Art

Bohnen, Pfirsich, Meerrettich, Stroh

à la carte € 24

ooooo

Lachs aus nachhaltiger Zucht

Tatar, Gurke, Kefir, Landei, Basilikum

à la carte € 22

ooooo

Schwammerl

Strudel, Gartenkräuter, Ziegenfrischkäse

ZG à la carte € 30

ooooo

Filet vom Höhenrind

Kubebenpfeffer, Tomaten Hollandaise

Blumenkohl

à la carte € 42

ooooo

Klarapfel

Sorbet

Paprika - Apfel

à la carte € 9

ooooo

Intermezzo von Sommerfrüchten

Hafermilch

à la carte € 17

ooooo

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (ohne Schwammerl 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