

Apéritifempfehlung heute:

Unser Haustrunk mit Moosbeeren und Fränkischem Secco aufgegossen	0,15 l € 9
2022 Cisterzienser Riesling Sekt extra trocken, Michel/Rheinhessen	0,1 l € 8,5
Champagner Brut Tradition "Carte d'Or" Grand Cru, H. Beaufort, Bouzy	0,1 l € 17
Apfelsecco – alkoholfrei –, Weingut Köbelin/Baden	0,1 l € 7
Bio Cuvee Nr. 9 – alkoholfrei –, Jörg Geiger	0,1 l € 8

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

Hausgemachtes Jour Gebäck, aromatisierte leicht gesalzene Butter

ooo

Bürgermeisterstück vom Biorind

Kichererbsen, Essigzwetschgen, Vogerlsalat

à la carte € 20

ooo

Schwammerl

Rahmsuppe mit Grießnockerl

à la carte € 11

ooo

Waller

Estragon, Karotten Allerlei

Kartoffelpüree mit Speck

à la carte € 30

oder

Jungschwein

Filet mit Feigen – Senf Kruste

Rote Bete

à la carte € 30

ooo

Kompott vom Streuobstwiesen Apfel

Zimt – Hafermilch – Eis

à la carte € 14

ooo

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

Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert € 59 p. P.

Menü komplett € 68 p. P.

Leopold Schuster's Genusswerk-Menü

Kleine Versucherl zum Einstimmen

Hausgemachtes Jour Gebäck, aromatisierte leicht gesalzene Butter

**

Bachsaibling

nach Matjes Art

Baerii Kaviar, Eigelb, rote Bete, Apfel

à la carte € 26

ooooo

Fasan

Nockerl in der Steinpilz Kraftbrühe, Thymian

à la carte € 17

ooooo

Kabeljau

Rückenstück mit Schnittsellerie

feine handgemachte Eiernudeln

Trüffelsoße

ZG à la carte € 30 / HG à la carte € 40

ooooo

Reh

Rückenfilet mit Moosbeeren, Brokkoli

Madeirajus, schwarze Nuss

cremige Kartoffeln

à la carte € 46

ooooo

Sorbet

Orangen-Pfirsich mit Chicoree

à la carte € 10

ooooo

Schusters Birne "Helene"

à la carte € 17

ooo

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

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

Menü (komplett) € 116 p. P.

Außerdem können Sie feine Käse von der Biokäserei Zurwies odern
mit Beiwerk 4 Stück € 14, 6 Stück € 18