

Apéritifempfehlung heute:

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

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

Hausgemachtes Jour Gebäck, aromatisierte leicht gesalzene Butter

Zander

Bratwürstl, Dattel – Rahmsauerkraut

à la carte € 20

Kürbis

Aufgeschäumte Rahmsuppe

Ziegenfrischkäse Flocken

à la carte € 11

Lump-Fisch

Filet mit Mandeln und Oliven gebraten

Wurzelgemüse

Kartoffelpüree mit Curry

à la carte € 32

oder

Rind und Landschwein

Sauté aus Hüfte und Filet mit Steinpilzen

Mohn – Serviettenknödel

à la carte € 33

Birne

Kompott gratiniert mit Zimtstreusel, Sorbet

à la carte € 14

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

**

Färöer Lachs

lauwarm geräuchert

Kürbis - Sauerkraut - Apfel, Speck

à la carte € 24

ooooo

Kaisergranat

Schaumsuppe mit Fischnockerl

à la carte € 17

ooooo

Wildgarnele

handgemachte Orangennudeln

Baerii Störkaviar

à la carte ZG € 30 / HG € 45

ooooo

Hirsch

Nüsschen, schwarzer Nuss Sauce

Preiselbeeren, Wirsing

à la carte € 40

ooooo

Zichorie

Sorbet, mariniert, Berberitze

à la carte € 10

ooooo

Apfel "Jakob Fischer"

Karamell, Nougat, Haselnuss

à la carte € 17

ooo

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (ohne Wildgarnele 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