

Apéritifempfehlung heute:

Unser Haustrunk mit Aronia und Fränkischem Secco aufgegossen	0,15 l € 9
2022 Cisterzienser Riesling Sekt extra trocken, Michel/Rheinhausen	0,1 l € 8,5
Champagne Bouzy Grande Réserve Brut, André Clouet	0,1 l € 17
Apfelsecco – alkoholfrei –, Weingut Köbelin/Baden	0,1 l € 7

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

o

Schusters handgemachtes Jour Gebäck und leicht gesalzene Butter

ooo

Hirschterrine

mit Nüssen und Rosinen

Feldsalat

à la carte € 18

oooo

Karottensuppe

mit Ingwer und Kumquat

Kürbiskern – Topfenknödel

à la carte € 12

ooooooo

Seehasenfilet

in Olivenbutter gebraten

Chicorée, Graupenrisotto

à la carte € 33

oder

Landschwein Hüfte

Haselnuss Senfkruste

Sellerie

à la carte € 33

oooo

Streuobstwiese

Kompott gratiniert mit Zimtstreusel, hausgemachtes Eis

à la carte € 14

ooo

Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert € 52 p. P.

Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert € 60 p. P.

Menü komplett € 69 p. P.

Leopold Schuster's Genusswerk-Menü

Kleine Versucherl zum Einstimmen

Schusters handgemachtes Jour Gebäck, leicht gesalzene Butter

o

Tatar vom Räucherlachs

Avocado, Mango, Eigelb

à la carte € 24

ooo

Rebhuhn

Schaumsuppe mit Trüffel

à la carte € 17

ooooo

Handgemachte, feine Eiernudeln

mit Burgundertrüffel

à la carte ZG € 30

mit schwarzem Wintertrüffel à la carte ZG € 42

oooooooo

Brust vom Jagdfasan

Sauce mit wildem Urwaldpfeffer

Blaukrautpüree, getrüffeltes Kartoffelpüree

à la carte € 40

ooooo

Kleine Käseauswahl

mit Beiwerk

à la carte € 10

ooo

Apfel "Jakob Fischer"

Nougat, Amaretto Pudding

à la carte € 17

o

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (komplett) € 116 p. P.

Menü (ohne Eiernudeln mit Trüffel und Sorbet) € 90 p. P

Aufpreis mit schwarzem Wintertrüffel € 12

Außerdem können Sie feine Käse von der Biokäserei Zurwies Tölzer Kasladen
odern mit Beiwerk 4 Stück € 15, 6 Stück € 18