

Apéritifempfehlung heute:

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

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magenträtzerl vorweg

o

Schusters handgemachtes Jour Gebäck und leicht gesalzene Butter

ooo

Wurzelgemüse

- mariniert -

Ziegenfrischkäse, Feige, Haselnuss

à la carte € 18

ooooo

Getrocknete Steinpilze

Bouillon, Reh - Wirsingstrudel

Petersilie

à la carte € 12

ooooooo

Bachforelle

Meerrettich, rote Bete, Kartoffel

Spinat

à la carte € 33

oder

Landschwein

Rücken

Schalotten- Senfkruste

Sellerie

à la carte € 33

ooooo

Quittenmus

Kokosnussschaum, hausgemachtes Eis

à la carte € 14

ooo

Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert € 55 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

Gockelbrust, Entenmastleberkrem

Berberitze, Radicchio, Feige

à la carte € 24

ooo

Kokosnuss

aufgeschäumte Suppe

roter Curry, Lauch, Wildgarnele

à la carte € 17

ooooo

Saibling

Miesmuscheln, Staudensellerie

Safran, Wermuth

à la carte ZG € 30

ooooooo

Milchkalb

Filet, Rücken, Haxerl

Rosenkohl, Kastanien, Kartoffelnockerl

à la carte € 44

ooooo

Mango

Sorbet, Orange und Fenchel

karamellisierter Hafer

à la carte € 12

ooo

Bourbon Vanille

Eisparfait, Rumfrüchte

Gewürzkuchen Auflauf

à la carte € 17

o

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (komplett) € 120 p. P.

Menü (ohne Saibling und Sorbet) € 96 p. P

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