

### Apéritifempfehlung heute:

Unser Haustrunk mit Orange , Erdbeere und Secco blanc aufgegossen	0,15 l	€ 9
2022 Cisterzienser Riesling Sekt extra trocken, Michel/Rheinessen	0,1 l	€ 9
Champagne Bouzy Grande Réserve Brut, . André Clouet	0,1 l	€ 17
Cuvee Nr. 9 – alkoholfrei –, Jörg Geiger	0,1 l	€ 9
Apfelsecco – alkoholfrei –, Weingut Köbelin/Baden	0,1 l	€ 7

### Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

o

Schusters handgemachtes Jour Gebäck und leicht gesalzene Butter

ooo

#### **Karamellisierter Chicoree Salat**

Ziegenfrischkäse

Vogelbeer Senf Marinade

à la carte € 18

ooooo

#### **Schwammerlsuppe**

Grießnockerl

à la carte € 11

ooooooo

#### **Angelschellfisch**

Kartoffel – Spinatgemüse

Röstzwiebeln

à la carte € 33

oder

#### **Piccata vom Kalb**

Blattspinat

Tomaten – Perlgrauen

à la carte € 33

ooooo

#### **Quittenmus**

Kokosnuss – Orangenschaum, 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

°

### **Meerforelle**

leicht geräuchert

rote Bete, Apfel, Koriander

à la carte € 24

°°°

Schwammerl Kraftbrühe

Römisches Pastetchen, Eigelb

à la carte € 17

°°°°°

### **Kutterscholle**

Erbsen, Knoblauch, Safran

à la carte ZG € 28

°°°°°°°

### **Brüstchen vom Stubenküken**

kleiner Salpicon von Schlegel mit Trüffel

Grüenspargel

à la carte € 44

°°°°°

### **Rumfrüchte**

Sorbet

warmes Quittenmus

à la carte € 12

°°°

### **Kardamom Eisparfait**

Zartbitter Schokoladenkruste

Mohnbiskuit, Orange

à la carte € 17

°

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (komplett) € 125 p. P.

Menü (ohne Kutterscholle und Sorbet) € 95 p. P

Außerdem können Sie feine Käse von der Oberstdorfer Käsealp  
odern mit Beiwerk 4 Stück € 15, 6 Stück € 18