

Apéritifempfehlung heute:

Unser Haustrunk mit Orange , Erdbeere und Secco blanc aufgegossen	0,15 l € 9
Crémant Brut, Weingut Abril/Baden	0,1l € 9
Champagne Bouzy Grande Réserve Brut, André Clouet	0,1l € 17
Cuvee Nr. 9 – alkoholfrei –, Jörg Geiger	0,1l € 9
Apfelsecco – alkoholfrei –, Weingut Köbelin/Baden	0,1l € 7

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

o

Schusters handgemachtes Jour Gebäck und leicht gesalzene Butter

ooo

Spargel -Vogersalat

Backhenderl

Vogelbeer Senf Marinade

à la carte € 18

ooooo

Kräutersuppe

Schinken – Kracherl

à la carte € 10

ooooooo

Erster "Gäuboden Spargel"

Orangen Hollandaise

Pilav mit Räucherfisch

à la carte € 33

oder

Roulade vom Jungrind

Schwammerl – Kartoffelpüree

Wurzelgemüse

à la carte € 33

ooooo

Erdbeeren

Quittenmus, Eierlikör, Sahne und 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

°

Getröffteltes Kalbsleberparfait

rote Zwiebel, Staudensellerie und Grapefruit

Berberitze

à la carte € 24

°°

Safran Fischsuppe

grüner Spargel

à la carte € 17

°°°

Meerforelle

leicht geräuchert

Spargel, Orangen Hollandaise

à la carte € 24

°°°°°°°

Filet vom Höhenrind

Böhmische Morcheln, Blattspinat

à la carte € 44

°°°°°

Rumfrüchte - Kefir

Sorbet

eingemachte Mirabellen mit Chili

à la carte € 12

°°°

Banane

Zartbitterschokolade

Orange, Erdbeeren

à la carte € 17

°

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (komplett) € 125 p. P.

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

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