

Apéritifempfehlung heute:

| | |
|--|------------|
| Unser Haustrunk mit Rhabarber , 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 € 18 |
| 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

"Beck's" Ziegenfrischkäse

hausgemachter Lachsschinken vom Spanferkel

à la carte € 18

ooooo

Frühlings Kräutersuppe

Kochsalami – Kracherl

à la carte € 10

ooooooo

"Gäuboden Spargel"

souffliert mit Eismeergarnelen

Perlgrauen

à la carte € 33

oder

Lamm

aus dem Ofen mit Gremolata

Staudensellerie

cremige Kartoffel mit Paprika

à la carte € 33

ooooo

Erdbeeren

Aronia, Eierlikör, Sahne, 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

°

Kaisergranat

Spargel, rote Zwiebel
Brunn Salat, Erdbeeren
à la carte € 24

°°

Topfentascherl

Brennnessel Creme, hausgemachte Kochsalami
à la carte € 17

°°°

Schuster's Räucherlachs

- gezupft -
Spargel, Erbsen, Orangen Hollandaise
à la carte € 24

°°°°°°°

Rücken und Wade vom Höhenrind

Böhmische Morcheln, Kohlrabi
à la carte € 44

°°°°°

Sorbet

Ziegenjoghurt
Löwenzahn und Bulgur
à la carte € 12

°°°

Rhabarber

Gin, Zartbitterschokolade

à la carte € 17

°

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (komplett) € 118 p. P.

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

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