

Apéritifempfehlung heute:

Unser Haustrunk mit Rhabarber, Erdbeere und Secco blanc aufgegossen	0,15 l € 9
Crémant Brut, Weingut Abril/Baden	0,1 l € 9
Champagne Bouzy Grande Réserve Brut, André Clouet	0,1 l € 18
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

Spargel

"Beck's" Ziegenfrischkäse

hausgemachter Lachsschinken vom Spanferkel

à la carte € 18

ooooo

Frühlings Kräutersuppe

Kochsalami – Kracherl

à la carte € 10

oooooooo

"Gäuboden Spargel"

Pot au feu

Buntbarsch, Perlgrauen

à la carte € 33

oder

Osso buco

vom Rehbock, Kohlrabi

Grünkernknödel

à la carte € 33

ooooo

Erdbeeren

Aronia, Eierlikör, 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 mit Lärchennadeln
°

Bachsaibling "Bismarck"

Erbsen, rote Zwiebeln, Wildkräuter
à la carte € 24
°°

Topfentascherl

Brennnessel Creme, Paprika
à la carte € 17
°°°

Spargel Navarin

Krustentier, hausgeräucherter Lachs
Pimpernelle
à la carte € 24
°°°°°°°

Milchferkel Rücken

Böhmische Morcheln, Kohlrabi
à la carte € 44
°°°°°

Sorbet

Ziegenjoghurt
Löwenzahnblüte 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 Navarin und Sorbet) € 95 p. P

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