

Apéritifempfehlung heute:

Unser Hausapéro mit Holunderblüte, Himbeere und Secco blanc aufgegossen	0,15 l € 9
Crémant Brut, Weingut Abril/Baden	0,1 l € 9
Champagne Bouzy Grande Réserve Brut, André Clovet	0,1 l € 18
Apfelsecco – alkoholfrei –, Weingut Köbelin/Baden	0,1 l € 7
Hausapéro – alkoholfrei und saisonal –	0,15 l € 8

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

o

Schusters handgemachtes Jour Gebäck und leicht gesalzene Butter

ooo

"Becks" Ziegenfrischkäse

Tomate,, Himbeere, Sonnenblumenkerne

à la carte € 18

ooooo

Schwammerlsuppe

Speckknödel

à la carte € 11

oooooooo

Rotbarsch

Zucchini, Rosmarin

Kartoffel-Blunzengröstl

à la carte € 33

oder

Landschwein Rücken

Pfifferlinge

Bohnen und Kartoffel

à la carte € 33

ooooo

Rote Grütze

gesalzenes Vanilleeis, Biskuit

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 Madagaskar Pfeffer

°

Blumenkohl

Limone, Tomaten, Oliven
Schuster's Räucherlachs
Meerrettich Chips

à la carte € 24

°°

Carabinero

Gurke, Ingwer
à la carte € 18

°°°

Meeräsche

Krustentier Sabayon, Zucchini, Himbeere
à la carte € 22

°°°°°°°°

Filet von der alten Kuh

Ochsenschwanz, Pfifferlinge
Bohnen

à la carte € 44

°°°°°°

Sorbet

Himbeer, Paprika
Kefir

à la carte € 12

°°°

Johannisbeeren

Valrhona "Equatoriale Lait" Schokolade, Mandel
à la carte € 17

°

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (komplett) € 118 p. P.

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

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