

Apéritifempfehlung heute:

Unser Hausapèro mit 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
Hausapèro – alkoholfrei und saisonal –	0,15 l € 8

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

o

Schusters handgemachtes Jour Gebäck und leicht gesalzene Butter

ooo

Schuster's Bratwurst

Fisch, Landschwein, Hummercorail

Kartoffel, Gurke

à la carte € 18

oooo

Schwammerlsuppe

Speckknödel

à la carte € 11

ooooooo

Seeforelle

im Muschelsud

Tomaten, Orecchiette

Zucchini

à la carte € 33

oder

Saverbraten vom Biorind

Marillen, Bohnen

Kartoffelknödel

à la carte € 33

oooo

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

Linsen, Tomaten, Orangen
hausgeräucherter Färöer Lachs
Meerrettich Chips
à la carte € 24

°°

Krustentiersuppe

Mangold, Garnele und Fischerl
à la carte € 18

°°°

Steinpilze

Gartenkräuter, Eigelb, Schafskäse
à la carte € 22

°°°°°°°

Filet vom Höhenrind

Ochsenschwanz, Oliven, Paprika
Bohnen
à la carte € 44

°°°°°

Sorbet

Himbeere, Marille
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 (Steinpilze und Sorbet) € 95 p. P

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