

Apéritifempfehlung heute:

Unser Hausapéro mit Secco blanc aufgegossen	0,15 l € 9
Crémant Brut, Weingut Abril/Baden	0,1 l € 10
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

Ziegenfrischkäse

Tomaten, Wassermelone, Kürbiskerne

Salat aus dem Garten

à la carte € 18

ooooo

Paprikasuppe

Speckknödel

à la carte € 12

oooooooo

Fischschaschlik

in Rosmarinbutter gebraten

Patnareis mit Curry

à la carte € 33

oder

Bürgermeisterstück vom Biorind

Schwammerl Kruste, Wirsing

Kartoffelpüree

à la carte € 33

ooooo

Zwetschgenknödel

Kompott, gesalzenes Vanilleeis

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

°

Färöer Lachs – kalt geräuchert

Blumenkohl – Linsenkrem, Tomaten

Meerrettich Chips

à la carte € 24

°°

Krustentiersuppe

Bachforelle, Garnele, Gurke

à la carte € 18

°°°

Waldpilze

Gartenkräuter, Eigelb, Schafskäse

à la carte € 22

°°°°°°°

Reh

Rückenfilet und Mangold Krautwicklerl

Bohnen, Moosbeeren

à la carte € 44

°°°°°

Sorbet

Himbeere, Marille

Kefir

à la carte € 12

°°°

Pfirsich

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 Waldpilze und Sorbet) € 95 p. P

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