

### Apéritifempfehlung heute:

Unser Hausapèro – nach Jahreszeit – mit Secco blanc aufgegossen	0,15 l € 9
Crémant Brut, Weingut Abril/Baden	0,1l € 10
Champagne Bouzy Grande Réserve Brut, André Clovet	0,1l € 18
Apfelsecco – alkoholfrei –, Weingut Köbelin/Baden	0,1l € 7
Hausapèro – alkoholfrei und saisonal –	0,15 l € 8

### Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

o

Schusters handgemachtes Jour Gebäck  
Meersalzbutter mit wildem Pfeffer

ooo

#### **Ziegenfrischkäse**

Tomate, Apfel, Sonnenblumenkerne  
Salat aus dem Garten

à la carte € 18

ooooo

#### **Kürbissuppe**

Fischnockerl

à la carte € 11

ooooooo

#### **Bachsaibling**

in Rosmarin, Gemüse Butter gebraten  
Patnareis

à la carte € 33

oder

#### **Bürgermeisterstück vom Biorind**

mit Apfelkren Kruste, Wirsing  
Kartoffelpüree mit Brösel Schmelze

à la carte € 33

ooooo

#### **Zwetschgen Pfannkuchen**

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 wildem Pfeffer

°

### **Bachforelle**

gedämpft, mit ihrem Kaviar  
cremige Kartoffel, Gurke  
à la carte € 24

°°

### **Tomatenessenz**

Entenmastleber  
Markklösschen, Grießnockerl  
à la carte € 18

°°°

### **Nordsee Seezunge**

Sellerie, Waldpilze, Safran  
à la carte € 24

°°°°°°°

### **Heimisches Reh**

Nüsschen und Ragout  
Bohnen und Moosbeeren  
à la carte € 44

°°°°°

### **Sorbet**

Apfel, Madagaskar Pfeffer  
à la carte € 12

°°°

### **Soufflierte Wildpflaume**

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 Seezunge und Sorbet) € 95 p. P

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