

Apéritifempfehlung heute:

Unser Hausapèro mit Fränkischem Secco blanc aufgegossen	0,15 l € 9
Blanc de Blancs Brut, Fürst Castell/Franken	0,1 l € 10
Champagne Bouzy Grande Réserve Brut, André Clouet	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
Meersalzbutter mit wildem Pfeffer

ooo

Kürbis

in drei Texturen

Zichoriengewächse aus unserem Garten

à la carte € 18

ooooo

Geflügelbouillon

Schwammerlstrudel

à la carte € 11

oooooooo

Lengfisch Filet

Bulgur, Rosinen, Paprika

Mayonnaise mit Knoblauch und Kürbiskernöl

à la carte € 33

oder

Höhenrind

Filet Zipferl, grober Senf

handgeschabte Eierspätzle mit Lauch

à la carte € 33

ooooo

Birnenkompott

– souffliert –

Schlehen – Rahmeis

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

°

Wildschweinrücken

- gebeizt -

Entenmastleberschnee

Sellerie, Mango, Berberitze

à la carte € 24

°°

Hecht

in der Krustentier Velouté mit Lauch

à la carte € 18

°°°

Wintertrüffel Melanosporum

feine handgemachte Steinpilznudeln

Zuckerhut

à la carte € 28

°°°°°°°

Hirschnuss

Blaukraut, Dornfelder Trauben

Apfel - Kartoffel - Reinstriezerl

à la carte € 44

°°°°°

Sorbet

von der Kokosnuss

Mandarine, Wildpflaume

à la carte € 12

°°°

Gewürzkuchen Auflauf

Rosinensoße

gesalzenes Baum Nuss Karamell Eisparfait

à la carte € 17

°

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (komplett) € 120 p. P.

Menü (ohne Wintertrüffel und Sorbet) € 98 p. P

Außerdem können Sie feine Käse von der "Tölzer Kasladen" ordern
mit Beiwerk 4 Stück € 16 / 6 Stück € 19