

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 Clovet	0,1 l € 17
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 –gebacken–

Zichoriengewächse aus unserem Garten
Moosbeeren, Bergkäse
à la carte € 18

ooooo

Geflügelbouillon

Schwammerlstrudel
à la carte € 11

oooooooo

Hechtfilet

Paprika Sauerkraut, Petersilienkartoffeln
à la carte € 34

oder

Eichelschwein "aus lphofen"

Rücken mit seiner Leberwurst gratiniert

Kümmelsoße, Krautnudeln

à la carte € 34

ooooo

Warmer Karotten Nusskuchen

Rosinen Rotweinsauce

hausgemachtes Eis

à la carte € 14

ooo

Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert € 55 p. P.

Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert € 62 p. P.

Menü komplett € 72 p. P.

Leopold Schuster's Genusswerk-Menü

Kleine Versucherl zum Einstimmen

Schusters handgemachtes Jour Gebäck
leicht gesalzene Butter mit wildem Pfeffer

°

Gockelleberterriner

Kürbis – Quitten Chutney

Berberitzen Rohrnudel

à la carte € 24

°°

Schuster's Räucherlachs-Rose

Zuckerhutsalat, Riesling Velouté

à la carte € 18

°°°

Röllchen von der Nordsee Seezunge

Kaisergranat

Sellerie, Trompetenpfefferlinge

à la carte ZG € 28 / HG € 46

°°°°°°°

Entenbrust (Geflügelparadies Perlbach)

Blaukraut Jus, Möhrchen

à la carte € 44

°°°°°

Sorbet

von Jakob Fischer Apfel

Mandarine, Wildpflaume

à la carte € 12

°°°

Gebrannte Bourbon Vanillekrem mit Wintertrüffel

Birnenkompott

gesalzene Baum- Nuss- Karamell Eis

à la carte € 17

°

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (komplett) € 120 p. P.

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

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