

Apéritifempfehlung heute:

Unser Hausapéro mit Fränkischem Secco blanc aufgegossen	0,15 l € 10
Blanc de Blancs Brut, Fürst Castell/Franken	0,1 l € 10
Champagne Barthélemy-Pinot "Tradition" Brut	0,1 l € 17
Apfelsecco – alkoholfrei –, Weingut Köbelin/Baden	0,1 l € 7

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

o

Schusters handgemachtes Jour Gebäck
Meersalzbutter mit wildem Pfeffer

ooo

Vogersalat

Ziegenfrischkäse – Dressing
Eismeergarnelen und Croûtons
à la carte € 18

ooooo

Entenbouillon

mit Entenfleisch Steinpilzstrudel
à la carte € 12

ooooooo

Feiner Fischeintopf

mit Schmand, Dill
à la carte € 34

oder

Eichelschwein "aus Iphofen"

mit Trüffel gespickt
Blumenkohl

à la carte € 34

ooooo

Kleine süße Verführung

mit Kürbis – Orangeneis
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

oo

Entenbraten Solz

mit Steinpilzen, Hirsch
Kürbis – Quitten Chutney

à la carte € 24

oo

Kalbszüngerl und Carabinero

Lauchpüree, legierter Kalbsfond
mit Zitronengras aromatisiert

à la carte € 18

ooo

Winter Trüffel "Melanosporum"

handgemachte Eiernudeln

à la carte ZG € 30/ HG € 45

oooooooo

Filet vom Höhenrind

Nuss Soße, Feigen – Blaukraut
Markknödel

à la carte € 46

ooooo

Sorbet

von Pernod, Orangen und Fenchel

à la carte € 12

ooo

Geeister "Barry Bitterschokolade" Savarin

gebackene Rumkugel, eingelegte Früchte

à la carte € 18

o

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü (komplett) € 130 p. P.

Menü (ohne Trüffel und Sorbet) € 105 p. P

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