

### 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

#### **Hirschschinken und Entensülzchen**

Kürbis Quitten Chutney, Feldsalat

à la carte € 18

ooooo

#### **Aus dem Geflügel Suppentopf**

mit Zwiebellauch

à la carte € 12

oooooooo

#### **Feiner rote Bete – Fisch Pörkölt**

"Färöer" Lachs, Orange und Koriander

à la carte € 34

oder

#### **Eichelschwein "aus lphofen"**

mit Trüffel gespickt

Blumenkohl

à la carte € 34

ooooo

#### **Kleine süße Verführung**

à la carte € 14

ooo

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

Menü: Magentratzerl, Jourgebäck, 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

### **Entenmastleber gebraten**

karamellierter Chcicoée, Berberitze

Trüffeljus

à la carte € 24

oo

### **Weißer Heilbutt**

Staudensellerie

Champagner Veloutè, Elsässer Senf

à la carte € 18

ooo

### **Winter Trüffel "Melanosporum"**

handgemachte Eiernudeln

à la carte ZG € 30/ HG € 45

oooooooo

### **Filet vom Höhenrind**

Nuss Soße, Feigen – Blaukrautpüree

Markknödel

à la carte € 46

ooooo

### **Sorbet**

Pernod, Orange 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: 4-gängig (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