

## Apèritifempfehlung heute:

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

## Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

○

## Schusters handgemachtes Jour Gebäck

## Meersalzbutter mit wildem Pfeffer

ooo

## Hirschschinken und Entensülzchen

## Kürbis Quitten Chutney, Feldsalat

à la carte € 18

00000

# Aus dem Geflügel Suppentopf

## mit Zwiebeln

á la carte € 12

ooooooo

## Feiner rote Bete – Fisch Pörkölt

## "Färöer" Lachs, Orange und Koriander

á la carte € 34

oder

## Eichelschwein "aus Iphofen"

mit Trüffel gespickt

## Blumenkohl

**à la carte** € 34

00000

# 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

**Entenmasteleber gebraten**  
karamellisierter 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, eingekochte 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