

Apéritifempfehlung heute:

Unser Hausapéro mit Fränkischem Secco blanc aufgegossen	0,15 l € 10
Baden Crémant Brut, Weingut Abril/Baden	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
°

Schusters handgemachtes Jour Gebäck
Meersalzbutter mit wildem Pfeffer
°°°

Hirschschinken und Ziegenfrischkäse
Kürbis Quitten Chutney, Feldsalat
à la carte € 18
°°°°°

Zwiebellauch
Aufgeschäumte Suppe mit Speck Landei
à la carte € 12
°°°°°°°

Bachforelle
feiner Linsen Eintopf
à la carte € 34
oder

Eichelschwein "aus Iphofen"
Roulade, Wurzelgemüse
Schnittlauchpüree
à la carte € 34
°°°°°

Kleine süße Verführung
à la carte € 14
°°°

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

"Färöer" Lachs

lauwarm geräuchert

rote Bete Saverkraut, Apfel, Meerrettich

à la carte € 24

oo

Hummersuppe

Orangennudel-Tascherl- Fisch

Staudensellerie

à la carte € 18

ooo

Gebratene Entenmastleber

Feigen-Blaukrautpüree, Haselnuss

à la carte ZG € 28

oooooooo

Bio Rind

Zwischenrippenstück

Steinpilz-Trüffel-Morchel Sugo

Schwarzwurzel

à la carte € 46

ooooo

Sorbet

Pernod, Orange und Fenchel

à la carte € 12

ooo

Früchtebrot

Auflauf, Marzipan - Rum Eisparfait

à la carte € 18

o

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü: (komplett) € 120 p. P.

Menü: 4-gängig (ohne Entenmastleber und Sorbet) € 100 p. P.

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