

Apèritifempfehlung heute:

Unser Hausapéro mit Fränkischem Secco blanc aufgegossen	0,15 l	€ 10
Baden Crémant Brut, Weingut Abril/Baden	0,1l	€ 10
Champagne Barthélémy-Pinot "Tradition" Brut	0,1l	€ 17
Apfelsecco - alkoholfrei -, Weingut Köbelin/Baden	0,1l	€ 7

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

6

Schusters handgemachtes Jour Gebäck Meersalzbutter mit wildem Pfeffer

ooo

Hirschschinken und Ziegenfrischkäse

Kürbis Quitten Chutney, Feldsalat

à la carte € 18

00000

Zwiebellauch

Aufgeschäumte Suppe mit Speck Landei

á la carte € 12

999999

Bachforelle

feiner Linsen Eintopf

á la carte € 34

oder

Eichelschwein "aus Iphofen"

Roulade. Wurzelgemüse

Schnittlauchsüree

à la carte € 34

88888

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

"Färöer" Lachs

lauwarm geräuchert

rote Bete Sauerkraut, Apfel, Meerrettich

à la carte € 24

oo

Hummersuppe

Orangen nudel-Tascherl- Fisch

Staudensellerie

à la carte € 18

ooo

Gebratene Entenmasteber

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 Entenmasteber und Sorbet) € 100 p. P.

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