

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 € 7,5

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

o

Schusters handgemachtes Jour Gebäck

Meersalzbutter mit wildem Pfeffer

ooo

Kartoffel – Ziegenfrischkäse

marinierter Saibling, Frissée

Schmand Dressing mit einem Hauch Knoblauch

à la carte € 18

ooooo

Frühlingskräuter

Rahmsuppe mit Speckknöderl

à la carte € 12

oooooooo

Fischgulasch

Rote Bete – Zwiebellauch – Perlgrauen

à la carte € 33

oder

Bürgermeisterstück vom Biorind

mit Blaukraut Kruste, Blumenkohl – Meerrettichsoße

Kartoffeln – Grießnudeln

à la carte € 33

ooooo

Rote Grütze mit Erdbeeren

hausgemachtes Eis, Eierlikör Sahne

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

Wachtelbrust

Entenmastleber Parfait

Staudensellerie, Wildpflaumen Chutney

à la carte € 24

oo

Fischsuppe

mit Riesling und Elsässer Senf, Karotte

à la carte € 18

ooo

Lachsforelle aus Breitenberg

Eigelb

Bärlauch, Perlgrauen

à la carte ZG € 28 / HG € 42

ooooooo

Kalbsfilet

schwarzer Knoblauch

grüner Spargel

Amalfi Zitrone, wilder Pfeffer

à la carte € 46

ooooo

Sorbet

Mango – Apfel – Curry

Aronia

à la carte € 12

ooo

Geeiste Cassata

mit Früchtebrot

Erdbeeren, Elfenbein Schokolade, Pistazien

à la carte € 18

o

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü: (komplett) € 125 p. P.

Menü: 4-gängig (ohne Lachsforelle und Sorbet) € 98 p. P.

Außerdem können Sie feine Käse von der "Obersdorfer Bio Käserei " ordern
mit Beiwerk 4 Stückerl € 16 / 6 Stückerl € 19