

Apéritifempfehlung heute:

Unser Haustrunk mit Erdbeere, Rhabarber und fränkischem Secco aufgegossen	0,15 l € 10
Baden Crémant Brut, Weingut Abril / Kaiserstuhl	0,1 l € 10
Champagne Barthélemy-Pinot "Tradition" Brut	0,1 l € 17
Oloroso Sherry Classic Dry, Bodegas R. Fernando de Castilla	5 cl € 7
Taylor's Late Bottled Vintage Port 2011	5 cl € 8,5
Apfelsecco - alkoholfrei -, Weingut Köbelin/Baden	0,1 l € 7,5

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

o

Schusters handgemachtes Jour Gebäck

Meersalzbutter mit Kerbel

ooo

Tafelspitzsülze

Gartensalat, Spargel, Ziegenfrischkäse

Paprika, Agrumen

à la carte € 18

ooooo

Wildkräuter Bouillon

gebackener Rehleberknödel

à la carte € 12

ooooooo

Fischspieß

Kohlrabi - Perlgrauen

Orangen Hollandaise

à la carte € 33

oder

Rehbockschulter

Schwammerl, Speck, cremiger Kohlrabi

Serviettenknödel

à la carte € 33

ooooo

Topfennockerl

rote Grütze, Beerensorbet

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.

Menü aus Leopold Schusters "Genusswerk"

Kleine Versucherl zum Einstimmen

Schusters handgemachtes Jour Gebäck
leicht gesalzene Butter mit Kerbel

oo

Pochiertes Landei

Desietra Malossol Kaviar
Kartoffel – Frischkäse, Spargelkraut

à la carte € 26

oo

"Färöer Lachs" – Schinken

Wildkräuter – Perlgraupen –
Amalfi Zitrone

à la carte € 22

ooo

Spitzmorcheln

feine hausgemachte Nudeln
Brennessel

à la carte ZG € 26

ooooooo

Filet vom Höhenrind

Spargel
Orangen Hollandaise

à la carte € 46

ooooo

Sorbet

Löwenzahn – Orange, Rhabarber

à la carte € 12

ooo

Erdbeeren

Valrhona Schokolade, Karamell

à la carte € 17

o

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü: (komplett) € 125 p. P.

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

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