

Apéritifempfehlung heute:

Unser Haustrunk mit 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 € 18
Oloroso Sherry Classic Dry, Bodegas R. Fernando de Castilla	5 cl € 7
Taylor's Late Bottled Vintage Port 2011	5 cl € 8,5
Perlende Kräuter Secco – alkoholfrei –, B. Ellwanger/Württemberg	0,1 l € 7,5
Apfelsecco – alkoholfrei – Köbelin/Baden	0,1 l € 7,5

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

o

Schusters handgemachtes Jour Gebäck
Meersalzbutter mit geschnittenem Pfeffer

ooo

Ziegenfrischkäse

Carpaccio von der Ringelbete

Trauben – Linsenvinaigrette

à la carte € 18

ooooo

Schwammerlsuppe

mit Fadennudeln, Schnittlauch

à la carte € 12

ooooooo

Fisch Pörkölt

Paprika, Tomaten, Kartoffeln

Knoblauchschand

à la carte € 35

oder

Maishenderl

Cassisjus, Johannisbeeren

wilder Romanesco

à la carte € 33

ooooo

Topfennockerl

rote Grütze, hausgemachtes Eis

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

Schuster's Butter

oo

Entenleberterrine und gebratene Leber

Klarapfel, Chili

à la carte € 26

oo

Schuster's Bouillabaisse – Serviettenknödel

Safran

à la carte € 24

ooo

Meeräsche

Tomaten, Artischocken, Oliven

à la carte ZG € 26

oooooooo

Ochsenfilet

Bohnen, Röstzwiebeln

Pfifferling Kroketten

à la carte € 46

ooooo

Sorbet

Pfirsich, Fenchel

à la carte € 12

ooo

Kriacherl (Wildpflaumen)

Karamell, weiße Elfenbein Schokolade

à la carte € 17

o

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü: (komplett) € 125 p. P.

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

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