Apèritifempfehlung heute:

Unser Haus Cocktail mit Quitte und Fränkischem Secco aufgegossen	0,15 l	€ 10
Baden Crèmant Brut, Weingut Abril, Vogtsburg-Kaiserstuhl/Baden	0,1 l	€ 10
Champagne Barthèlemy Pinot Rosè Brut	0,1 l	€ 19
Manzanilla, Sherry Classic Dry, Bodegas R. Fernando de Castilla	5 cl	€ 7
Apfelsecco – alkoholfrei –, Weingut Köbelin, Eichstetten-Kaiserstuhl/Baden	0,1 l	€ 7,5

Schmankerlmenü "Tradition"

Kleines Magentratzerl vorweg

°

Schusters handgemachtes Jour Gebäck
Meersalzbutter

°°°

Bittersalate
geräuchertes Filet von der alten Kuh
Ziegenfrischkäse Flocken
à la carte € 18

°°°°°

Zwiebelsuppe
mit Käseschöberl
à la carte € 11

°°°°°°°

Zanderfilet
Kürbis, Trauben und Meerrettich
à la carte € 35
oder
Rinderbrust
mit Blaukraut gratiniert
Kartoffel-Lauch Krem
à la carte € 34

°°°°°

Warme Gewürzschnitte
mit Apfelsoße und Sorbet
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.

Menü aus Leopold Schusters "Genusswerk"

Kleine Versucherl zum Einstimmen

Schusters handgemachtes Jour Gebäck
Landbutter

°°

Entenleber
Parfait und geräucherte Entenbrust
Apfel, Chili
à la carte € 26

°°

Blonde Ochsenschwanzsuppe
Trüffel und alter Weinbrand
à la carte ZG € 20

°°°

"Färöer" Lachs
Tournedo mit Steinpilz – Trüffelkruste
Sellerie, Geflügeljus
à la carte ZG € 28

°°°°°°°

Hirschrücken
Kürbis, Trauben
Topfen – Kartoffeltascherl
à la carte € 46

°°°°°

Sorbet
Aronia, Joghurt
à la carte € 12

°°°

Geeiste Trüffel Cigarre
Quittenstew, Bourbon Vanille
à la carte € 20

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü: € 130 p. P.
Menü: 4-gängig (ohne "Färöer"Lachs und Sorbet) € 106 p. P.

Außerdem können Sie feine Käse aus Sellthürner Käskuche ordern mit Beiwerk
4 Stückerl € 16 / 6 Stückerl € 19