Apèritifempfehlung heute:

Unser Haus Cocktail mit Fränkischem Secco aufgegossen	0,15 l	€ 10
Baden Crèmant Brut, Weingut Abril, Vogtsburg-Kaiserstuhl/Baden	0,1 l	€ 10
Champagne Barthèlemy Pinot "Tradition" 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

°°°°°

Aus dem
Geflügel Suppentopf
à la carte € 11

°°°°°°°

Fischpotpourri
in Paprika Butter gebraten
Spitzkraut- Kartoffelgemüse
à la carte € 35
oder
Hüftscherzl vom Biorind
mit Rotweinzwiebeln
saure Kartoffeln
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
°°

Entenleberparfait
geräucherte Entenbrust, Chili Apfel
à la carte € 26
°°

Blonde Ochsenschwanzsuppe
alter Weinbrand
à la carte ZG € 18
°°°

Burgunder Trüffel
feine hausgemachte Eiernudeln
à la carte ZG € 30
°°°°°°°

Hirschrücken
mit 5 Gewürzen, Steinpilze
Sellerie und Kastanienknödel
à la carte € 45
°°°°°

Sorbet
Berberitze, Orangengelee
à la carte € 12
°°°

Geeiste Bourbon Vanille
Quitten
à la carte € 20

Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü ab 2 Personen

Menü: € 130 p. P.
Menü: 4-gängig (ohne "Burgunder Trüffel"und Sorbet) € 105 p. P.

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