

KAUPERS SCHNUBER MENÜ

November 2024

Zum Sorbet empfehlen wir unseren Longdrink...

Gin | Tonic | Ingwer | Tonka Bohne
auch als alkoholfreie Variante



Das WERTVOLLSTE,
was wir
UNS und ANDEREN
schenken können,
ist ZEIT
miteinander zu verbringen
und GENUSS zu zelebrieren.

kleinigkeiten vorab

Bastis Blätterteig | Wilde Wutz 48 Monate gereift | Selzer Zwiebelküchli



unsere budderstulle

mit zweierlei hausgemachter Butter...mit karamellisierter Molke...mit Senfsaat, Liebstöckel
und einem Hauch Kreuzkümmel...



bachforelle & rauchfischsud

über Zirbenholz geraucht | eingelegter Ingwer | Urgetreide | Garum



kürbis & erdäpfel

gegrillter & marinierter Kürbis | geröstete, gepuffte Kürbiskerne | Pommes Anna |
salziger Sabayon



hirsch

hausgemachtes Würschterl | Urkarottencreme | Herbsttrompeten | Holunderbeeren |
schwarzer Wildpfeffer Senf



geeiste erfrischung Kürbis ganz PUR



salzwiesen lamm

Rücken aus dem Ofen | Erdsonnenblume | Grünkohl | krosse Krause | Lamm Jus



noras käse vom brett



birne

birnensorbet | kaltgerührte Wildpreiselbeeren | Buchtel | V-Soße | eingelegte Birne