

# KAUPERS SCHNUBER MENÜ

November 2024

Zum Sorbet empfehlen wir...

Gin | Ingwer | Tonic | 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 Kürbiskerne | Pommes Anna | salziger Sabayon



hirsch

hausgemachtes Würschterl | aus dem Ofen | Selleriecreme | Pfifferlinge | 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



quitte

Feuerquitte | kaltgerührte Wildpreiselbeeren | Buchtel | V-Soße | Quittensorbet