

SCHATTBUCH

Restaurant

SINNESRAUSCH À LA CARTE

Im Restaurant Schattbuch ist jedes Gericht
ein Geschmackserlebnis!

Die von uns behutsam und minutiös
zusammengestellten Gerichte sollen all Ihre
Sinne berauschen.

Um höchstmögliche Qualität und
ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu garantieren,
bieten wir Ihnen ab einer Gästezahl von 6 Personen
ein einheitliches Menü an.

Wir beraten Sie gern,
sodass keine Wünsche offen bleiben.

Ihr Chefkoch Christian Grundl
mit Team



TASTING-MENÜ

Gerne können Sie jeden Gang aus dem Menü auch
einzeln als à la carte Portion bestellen.

KALBSBRIES & BACKE

Fermentierter Spargel, Petersilie

*26,00 €

(A-B-D-E-M)

FENCHEL

Blauschimmel Käse, Walnuss & Traube

*19,00 €

(D-E-M)

WACHTEL

Brust & Keule, Buchenpilze, Ei

*19,00 €

(D-E-M)

ROCHENFLÜGEL

Erbse, Birnen, Haselnuss & Portwein

*24,00 €

(D-E-H-I-M)

IBERICO RÜCKEN UND KINN

Pastinake, Bohne, Kichererbsen & Rotwein Jus

*37,00 €

(D-E-M)

KIWI

Joghurt, Kokos

*14,50 €

(A-B-C-D-E-G-K-M)

4-Gang - 75 € / 5-Gang - 85 € / 6-Gang - 95 € pro Person
Die mit* gekennzeichneten Preise sind à la carte Portionen
(Die Menügänge 1 – 4 sind nicht als Hauptgang Portion möglich)

Weinreise a`0.11:

4-Gang - 36 € / 5-Gang-46 € / 6-Gang - 56 € pro Person



VORSPEISEN

TAGESSUPPE

Jeden Tag frisch für Sie zubereitet

7,50 €

(A-D-E-K-M)

MARKTSALAT

Junge Blattsalate mit hauseigenem Dressing

7,50 €

(B-C-E-J-K-L-M)

REH RAVIOLI

Alba Trüffel & Marone

27,50 €

(A-B-D-E-L-M)

ROTBARBE

Paprika, Safran, Feta & Polenta

24,00 €

(A-D-E-K-M)

OMA'S SUPPENTOPF „NEU INTERPRETIERT“

Praline & Essenz vom Ochenschwanz mit Brätstrudel

12,00 €

(A-B-E-M)

HAUPTGÄNGE

JUVENIL SPANFERKEL

Süßkartoffel, Artischocken & Brokkoli

34,00 €

(A-B-D-E-M)

WEISSER HEILBUTT

Buchweizen Ragout, Schwarze Olive, Zwiebelgemüse & Paprikaschaum

34,00 €

(D-E-I-M)

SEEHECHT

Winter Portulak, Grapefruit, Schwarzwurzel & Weißwein Schaum

29,00 €

(D-E-I-M)

KRONFLEISCH

verschiedener Bete, Kartoffelkräpfen, Meerrettich & Rotwein Jus

36,00 €

(A-B-D-E-M)



KLASSIKER

GEFÜLLTE WACHTEL

Maronenknödel, Kürbis, Rahmrosenkohl & Trüffeljus

33,00 €

(A-B-D-E-L-M)

SEETEUFELBACKEN

Zitronengnocchi, Chorizo, Sauerrahm & Muscheln

31,00 €

(A-B-D-E-M)

GESCHMORTE US RIPPE

Lauch, Topinambur, rote Zwiebel & Rotweinjus

34,00 €

(A-B-D-E-M)

VEGETARISCH

QUER-“BEET“

ausgewähltes Babygemüse, Kartoffelterrinen & Gemüsepürees

20,00 €

(D-E-M)

SCHLUTZKRAPFEN

Winter-Portulak, Salbeibutter & Trüffelschaum

24,50 €

(A-B-D-E-M)



DESSERTS

TOPFENKNÖDEL

Dörripflaume, Nougat, Zimt & Birnen Sorbet

14,50 €

(A-B-C-D-E-F-G-K-M)

WALDORF SALAT

Apfel, Sellerie, Walnuss, Rapsöl

14,50 €

(A-B-C-D-E-F-G-K-M)

VALRHONA YUZU INSPIRATION

Mango, Pastinake & Zitronen Verbene

14,50 €

(A-B-C-D-E-G-K-M)

KÄSEBRETT VOM AFFINEUR WALTMANN

mit hausgemachten Chutneys & Brot

ab 15,50 €

(B-D-L-M)



ALLERGEN-SYMBOL ÜBERSICHT

A

Glutenhaltiges Getreide

H

Krebstiere und Erzeugnisse daraus

B

Eier und Erzeugnisse daraus

I

Fische und Erzeugnisse daraus

C

Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

J

Soja und Erzeugnisse daraus

D

Milch und Erzeugnisse daraus

K

Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse) und Erzeugnisse daraus

E

Sellerie und Erzeugnisse daraus

L

Senf und Erzeugnisse daraus

F

Sesam und Erzeugnisse daraus

M

Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/ltr

G

Lupinen und Erzeugnisse daraus

N

Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Seit dem 13. Dezember 2014 ist die Kennzeichnung der Hauptallergene auch für lose Ware verpflichtend.

Zusatzstoffe müssen mit Zahlen gekennzeichnet werden.

Wir bitten um Ihr Verständnis.