

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 offenbleiben.

Ihr Chefkoch Christian Grundl
mit Team



TASTING-MENÜ

Gerne können Sie jeden Gang aus dem Menü auch
einzeln bestellen.

GERÄUCHERTER STÖR & KAVIAR

Amalfi Zitrone, Steckrübe, schwarzer Knoblauch

*26,00 €

(A-B-D-E-M)

HASELNUSS

Brunnenkresse, Schafskäse & Blaubeere

*19,00 €

(D-E-M)

MORCHELLESENZ

Morchel Ravioli, Bärlauch

*19,00 €

(D-E-M)

JAKOBSMUSCHELN

Karotte, Koriander & Sauerampfer

*24,00 €

(D-E-H-I-M)

SCHWARZFEDERHUHN

Trüffel, Zuckerschote, Kräuterseitlinge, Miso-Sellerie

*37,00 €

(D-E-M)

RHABARBER

Marcona Mandel, Bohnenkraut, Rosmarin Eis

*14,50 €

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

4-Gang - 75 € / 5-Gang - 85 € / 6-Gang - 95 € pro Person
Wünschen Sie Käse statt Dessert erlauben wir uns gegebenenfalls einen Aufpreis zu buchen
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)

RINDERTATAR

Am Tisch zubereitet

25,50 €

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

PULPO

Bärlauch, Spargel, Büffelmozzarella, alter Balsamico

27,50 €

(A-D-E-K-M)

OMA'S SUPPENTOPF „NEU INTERPRETIERT“

Praline & Essenz vom Ochenschwanz mit Brätstrudel

12,00 €

(A-B-E-M)

HAUPTGÄNGE

IRISCHER LAMMRÜCKEN

Aubergine, Schafskäse, geräucherte Paprika & Schichtkartoffel

36,00 €

(D-E-M)

ROTBARSCH

Graupen, Wasserkresse, Bohnencreme, Roter Rettich & Weißweinschaum

31,00 €

(D-E-I-M)

SEEHECHT

Grüner Spargel, Estragon Kartoffel, Orangen Gelee & Schinken Schaum

32,00 €

(D-E-I-M)

US ROASTBEEF

Bärlauch Kruste, Artischocke, Kartoffel & Morchel Jus

38,00 €

(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)

SCHLUTZKRAPPEN

Winter-Portulak, Salbeibutter & Trüffelschaum

24,50 €

(A-B-D-E-M)



DESSERTS

RHABARBER

Marcona Mandel, Bohnenkraut, Rosmarin Eis

*14,50 €

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

Passionsfrucht

Heu Eis, Kaffee & Banane

14,50 €

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

MISPEL

Hafer, Quark, Birkensirup

16,50 €

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

KÄSEBRETT VOM AFFINEUR ANTONY

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.