

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.

Ihr Chefkoch Christian Grundl
mit Team

**Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir tischweise Rechnungen ausstellen.**



TASTING-MENÜ

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

GÄNSESTOPFLEBER

Feige, Brioche & Brunnenkresse

*23,00 €

(A-B-D-E-M)

TOPINAMBUR

Ziegenkäse Eis, Pomelo & Artischocke

*17,00 €

(B-D-E-M)

PILZESSENZ

Herbsttrompeten Pilze mit Ochsen-Kürbis Ravioli

*21,00 €

(A-B-D-E-M)

KABELJAU

Hummerschaum, Estragon Kartoffel, Winter Portulak & Fenchel

*11,00 €

(D-E-H-I-M)

US KRONFLEISCH

Wasabi, süß-saure Schwarzwurzel, Navetten & Ingwer Jus

*37,00 €

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

WILLIAMS BIRNE

Fenchel, Kokos & weiße Schokolade

*14,50 €

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

4-Gang - 70 € / 5-Gang - 80 € / 6-Gang - 90 € pro Person
Die mit* gekennzeichneten Preise sind à la carte Portionen
(Die Menügänge 1 - 4 sind nicht als Hauptgang Portion möglich)

Weinreise à 0,1l:

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



VORSPEISEN

TAGESSUPPE

Jeden Tag frisch für Sie zubereitet

6,50 €

(A-D-E-K-M)

MARKTSALAT

Junge Blattsalate mit hauseigenem Dressing

6,50 €

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

KALBSTATAR

Kalbskopfsülze, Senfsaat & Schalotten Vinaigrette

24,00 €

(D-E-L-M)

JAKOBSMUSCHELN

Tomaten Variation, Basilikum Sorbet & Burrata Mousse

19,50 €

(A-D-E-M)

OMA´S SUPPENTOPF „NEU INTERPRETIERT“

Praline & Essenz vom Ochenschwanz mit Brätstrudel

12,00 €

(A-B-E-M)

HAUPTGÄNGE

REHRÜCKEN

Kirsche, Pfifferlinge, Sellerietaschen & Pfeffer Jus

32,00 €

(D-E-M)

SEEHECHTFLET

Yuzu Gel, Baby Spinat, Rote Beete & Curry Couscous

28,00 €

(D-E-I-M)

ZWEIERLEI SEETEUFEL

Chorizoschaum, Chicorée, Sauerrahmcreme, Zitrus-Gnocchi

31,00 €

(D-E-I-K-M)

IBERICO FILET & KINN

Spitzpaprika, Süßkartoffel & Kümmeljus

29,50 €

(D-E-M)



KLASSIKER

SPANISCHES RINDERFILET

Kartoffelterrinen, Birnen-Chutney, Pfifferlinge,
Frühlingslauch & Trüffeljus

42,00 €

(D-E-M)

ROTES THAI CURRY „NEU INTERPRETIERT“

Maishuhnbrust, junges Gemüse, schwarzer & weißer Reis

26,50 €

Riesengarnelen, junges Gemüse, schwarzer & weißer Reis

28,50 €

(C-D-E-F-G-H-J-K-M)

ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN

Kässpätzle & verschiedenen Zwiebel-Texturen

28,50 €

(A-B-D-E-M)



VEGETARISCH

QUER-“BEET“

ausgewähltes Babygemüse, Kartoffelterrinen & Gemüsepürees

20,00 €

(D-E-M)

ROTES THAI CURRY „NEU INTERPRETIERT“

junges Gemüse, schwarzer & weißer Reis

22,50 €

(C-D-E-F-G-J-K-M)

SCHLUTZKRAPFEN

Baby Spinat, Salzeibutter & Pfifferlinge

24,50 €

(A-B-D-E-M)

DESSERTS

WEISSE NEKTARINE

Mandel, Schwarze Johannisbeere & Hüttenkäse

13,50 €

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

HIMBEERE

Kaffir Limettenblatt, Roggenbrot & griechischer Joghurt

13,50 €

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

ZWETSCHGE

Ingwer, Erdnuss & Quark

14,50 €

(A-B-C-D-E-G-K-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.