

# 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

\*26,00 €

(A-B-D-E-M)

## TOPINAMBUR

Ziegenkäse Eis, Pomelo & Artischocke

\*17,00 €

(B-D-E-M)

## PILZESSENZ

Herbsttrompeten Pilze mit Ochsen-Kürbis Ravioli

\*16,00 €

(A-B-D-E-M)

## KABELJAU

Hummerschaum, Estragon Kartoffel, Winter Portulak & Fenchel

\*21,00 €

(D-E-H-I-M)

## US KRONFLEISCH

Wasabi, süß-saure Schwarzwurzel, Navetten & Ingwer Jus

\*37,00 €

(D-E-M)

## WILLIAMS BIRNE

Fenchel, Kokos & weiße Schokolade

\*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 à 0,1l:

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)

## ZWEIERLEI KANINCHEN

Karotte, Ingwer & Beluga Linsen

19,50 €

(D-E-L-M)

## TERIYAKI LACHS

Erdnuss, Lauch & grüne Sojabohne

22,50 €

(A-D-E-K-M)

## OMA'S SUPPENTOPF „NEU INTERPRETIERT“

Praline & Essenz vom Ochschwanz mit Brätstrudel

12,00 €

(A-B-E-M)

---

# HAUPTGÄNGE

---

## HIRSCHKALBSRÜCKEN

Kartoffel-Maronen Kuchen, Sauerkirsche, Rosenkohl & Kohlrabi

34,00 €

(A-B-D-E-M)

## SEESAIBLING

Blutwurst, Steckrübe, mini rote Bete & Sauerkraut Nage

31,00 €

(D-E-I-M)

## ROTBARSCH

lila Kartoffel, Yuzu, wilder Blumenkohl & grüne Bohne

32,00 €

(D-E-I-M)

## IBERICO PRESA

marinierter Kürbis, Hanf Saat, Petersilie & Pfefferjus

32,00 €

(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 & Gemüsepuées

20,00 €

(D-E-M)

## SCHLUTZKRAPFEN

Winter-Portulak, Salbeibutter & Pfifferlinge

24,50 €

(A-B-D-E-M)



# DESSERTS

---

## TOPFENKNÖDEL

Dörrpflaume, Nougat, Yuzu & Shizo Purple Sorbet

14,50 €

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

## ERNTEDANK 2018

Quitte, Sanddorn, Kürbis & Müsli

14,50 €

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

## WILLIAMS BIRNE

Fenchel, Kokos & weiße Schokolade

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)

Zum Mittagstisch offerieren wir Ihnen 4 ausgewählte Sorten

---



# 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.