

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.

FJORDFORELLEN TATAR

mit Gurke, Nori & Topinambur Chips

*24,00 €

(D-E-F-J-M)

REH-ESSENZ

mit Gänseleber Ravioli & Steckrübe

*17,00 €

(D-E-J-M)

SKREI-FILET

mit Bohne, Lardo & süß saurer Blumenkohl

19,00 €

(D-E-M)

KALBSFILET & BRIES

mit fermentiertem Spargel, Artischocke, Kartoffelkräpfen & Morchel Jus

*33,00 €

(A-B-D-E-M)

ORIGINAL BEANS EDEL WEIß

mit Rote Beete & Tahiti Vanille

*14,50 €

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

Als 3-Gang-Menü 60,00 € / pro Person

Als 5-Gang-Menü 80,00 € / pro Person

Die mit * gekennzeichneten Preise sind à la carte Portionen

Weinreise :

3 Gang Weinbegleitung á 0,1 26,00 €

5 Gang Weinbegleitung á 0,1 44,00 €

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)

BEEFTATAR

am Tisch zubereitet

21,00 €

(A-B-D-E-I-K-L)

JAKOBSMUSCHELN

mit Karotte, Koriander & Ingwer Chips

19,00 €

(A-D-E-M)

OMA'S SUPPENTOPF „NEU INTERPRETIERT“

Praline & Essenz vom Ochsenschwanz mit Brät Strudel

12,00 €

(A-B-E-M)



HAUPTGÄNGE

MAISSTUBEN KÜKEN

mit Haferwurzel, Portwein Navetten, & Madeira Jus

25,50 €

(A-D-E-M)

WOLFSBARSCHFILET

mit allerlei Rettich, Miso Creme, Kerbelknollen & Kreuzkümmel Schaum

29,50 €

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

SPESSART FORELLE

mit wildem Brokkoli, Mandelcreme, Petersilie & Weißweinschaum

26,50 €

(D-E-I-M)

KANINCHEN

mit violetten Süßkartoffeln, Zwiebelgemüse, Bulgur Chip & Gelbe Rüben Mousse

32,00 €

(D-E-M)



KLASSIKER

SPANISCHES RINDERFILET

mit Kartoffelterrinen, Birnen Chutney, Frühlingslauch & Trüffeljus

42,00 €

(D-E-M)

DIE WAHRSCHEINLICH BESTE RINDERROULADE

mit gefüllten Schupfnudeln, geschmorten Karotten & Blaukraut

22,00 €

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

DER ULTIMATIVE ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN

mit Kässpätzle & verschiedenen Zwiebel-Texturen

26,50 €

(A-B-D-E-M)

VEGETARISCH

QUER-“BEET“

ausgewähltes Babygemüse mit Kartoffelterrinen & Gemüsepuées

20,00 €

(D-E-M)

SCHLUTZKRAPPEN

mit Winter Portulak, Salbeibutter & Trüffel

24,50 €

(A-B-D-E-M)



DESSERTS

„ AMALFI ZITRONE “

Mascarpone, Piemonteser Haselnuss

13,50 €

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

CASHEW NUSS

Heidelbeere, Hefequark, Yuzu

13,50 €

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

KÄSEBRETT VOM AFFINEUR WALTMANN

mit hausgemachten Chutneys & Brot

ab 14,50 €

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