

# SCHATTBUCH

## Restaurant

### **MITTAGSKARTE 03.02. – 06.02.2026**

Zu jedem Hauptgang erhalten Sie als Vorspeise wahlweise einen frischen Marktsalat oder unsere Tagessuppe.

### **DIENSTAG**

Rosa Gebratene Büffel Picanha / Rosmarin Kartoffel / Paprika Gemüse

28 €

(D-E-M)

Gefüllter Riesenchampignon / Rosmarin Kartoffel / Paprika Gemüse

23 €

(D-E-M)

### **MITTWOCH**

Hühnerfrikassee / Basmati Reis / Brokkoli

28 €

(D-E-M)

Lauch Quiche / Rucola

23 €

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

### **DONNERSTAG**

Rehpflanzerl / Rahmwirsing / Topinamburstampf

28 €

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

Grünkernpflanzerl / Rahmwirsing / Topinamburstampf

23 €

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

### **FREITAG**

Saiblingsfilet / Soba Nudeln / Wok Gemüse / Miso Schaum

28 €

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

Gebackene Aubergine / Soba Nudeln / Wok Gemüse / Miso Schaum

23 €

(A-B-D-E-F-J-M)

**Für den süßen Abschluss bieten wir Ihnen ein wechselndes Mittagsdessert an.**

10 €

## **KLEINES MENÜ**

**Liebe Gäste,**

wir freuen uns, Sie im Schattbuch willkommen zu heißen.  
Die folgende Gerichte können Sie à la carte genießen, gegen einen Gang aus dem Menü  
Ihrer Wahl tauschen oder auch zusätzlich bestellen.  
Lassen Sie sich von unseren saisonalen Qualitätsprodukten inspirieren.

**3 Gang Menü 87€  
4 Gang Menü 99€**

**Ihr Küchenchef  
Caio Benati**



### **WINTER SALAT VON MARKT GARTEN ROOTS (KIBLEGG)**

BIO Rinder Tatar / Kren / Schwarzer Rettich / Nüsse

28 €

(B-D-E-I-J-K-L-M)

### **KÜRBISSUPPE**

Maronen / Parmesan / Portwein

21€

(D-E-J-M)

### **TRÜFFELNUDELN**

Perigord Ragout / Trüffel Jus

Zwischengang 22 € Hauptgang 32 € Aufpreis Menü 15 €

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

### **BIO KALBSFILET**

Happy Foie / Kartoffelterrine / Champignon / Flower Sprouts

Zwischengang 40 € Hauptgang 48 € Aufpreis Menü 15 €

(D-E-J-M)

### **BAYERISCHER STÖR**

Rote Beete Risotto / Fenchel / Safran Schaum

Zwischengang 38 € Hauptgang 45 € Aufpreis Menü 15 €

(D-E-J-M)

### **BRATAPFEL**

Pekannuss / Rosmarin / Lübecker Marzipan

19 €

(A-B-D-K)

**MITTAGS KANN DAS TASTING MENÜ NUR BEI VORRESERVIERUNG  
GEWÄHLT WERDEN - BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS.  
DIENSTAGS GIBT ES KEIN TASTING MENÜ.**

## **TASTING MENÜ**

## **VEGETARISCH**

### **ENTE**

Happy Foie / Rote Beete / Birne  
Rosmarin / Finger Lime  
42 €  
(D-E-J-M)

### **WALDORFSALAT**

Apfel / Bergkäse / Blut Orange  
Knollensellerie / Walnüsse  
38 €  
(A-D-E-J-K-M)

### **STROZZAPRETI**

Tropea Zwiebeln / Rucola  
Getrocknete Tomaten  
34 €  
(A-B-D-E-J-M)

### **STROZZAPRETI**

Tropea Zwiebeln / Rucola  
getrocknete Tomate  
34 €  
(A-B-D-E-M)

### **LAUCHESSENZ**

Ochsenschwanz / Buchweizen / Karotte  
Lauchzwiebel  
32 €  
(D-J-M)

### **LAUCHESSENZ**

Buchweizen / Karotte  
Lauchzwiebel  
28 €  
(D-E-J-M)

### **LAMMKARREE**

Pistazien / Sellerie / Trüffel-Kartoffel  
32 €  
(A-D-E-K-M)

### **CHICOREE**

Kartoffel / Spinat / Senf  
32 €  
(E-L-M)

### **LACHSFORELLE**

Bulgur / Zucchini / Wirsing / XO  
52 €  
(A-C-D-E-H-I-J-L-M-N)

### **STECKRÜBE**

Birne / Grünkohl / Rotkohl  
42 €  
(D-E-J-M)

### **CASSIS**

Grieß / Mango / Balsamico  
Urwaldpfeffer  
26 €  
(A-B-D-M)

### **KALAMANSI**

Macadamia / Bella di Cerignola  
Juniperus / Chili  
26 €  
(A-D-K-M)

4 Gänge 140 € / 5 Gänge 150 € / 6 Gänge 160 €

4 Gänge 120 € / 5 Gänge 130 € / 6 Gänge 140 €

Wir erlauben uns einen kleinen Aufpreis, wenn Sie Käse vom Wagen statt Dessert bestellen möchten.

Weinreise á 0,1l :

4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 € pro Person