

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

Rehpfanzerl / Rahmwirsing / Topinamburstampf

28 €

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

Grünkernpfanzerl / 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 / Kartoffelterrinen / 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

ENTE

Happy Foie / Rote Beete / Birne
Rosmarin / Finger Lime

42 €

(D-E-J-M)

STROZZAPRETI

Tropea Zwiebeln / Rucola
Getrocknete Tomaten

34 €

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

LAUCHESSENZ

Ochsenschwanz / Buchweizen / Karotte
Lauchzwiebel

32 €

(D-J-M)

LAMMKARREE

Pistazien / Sellerie / Trüffel-Kartoffel

32 €

(A-D-E-K-M)

LACHSFORELLE

Bulgur / Zucchini / Wirsing / XO

52 €

(A-C-D-E-H-I-J-L-M-N)

CASSIS

Grieß / Mango / Balsamico
Urwaldpfeffer

26 €

(A-B-D-M)

VEGETARISCH

WALDORFSALAT

Apfel / Bergkäse / Blut Orange
Knollensellerie / Walnüsse

38 €

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

STROZZAPRETI

Tropea Zwiebeln / Rucola
getrocknete Tomate

34 €

(A-B-D-E-M)

LAUCHESSENZ

Buchweizen / Karotte
Lauchzwiebel

28 €

(D-E-J-M)

CHICOREE

Kartoffel / Spinat / Senf

32 €

(E-L-M)

STECKRÜBE

Birne / Grünkohl / Rotkohl

42 €

(D-E-J-M)

KALAMANSI

Macadamia / Bella di Cerignola
Juna / 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