

# SCHATTBUCH

## Restaurant

### MITTAGSKARTE 11.03. – 14.03.2025

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

#### DIENSTAG

Rumpsteak / Ofenkartoffel / Kräuterquark

28 €

(D-E-M)

Ofenkartoffel / Kräuterquark / Salat

23 €

(D-E-L-M)

#### MITTWOCH

Kasseler Nacken / Krautschupfnudeln / Meerrettich

28 €

(A-B-D-E-M)

Krautschupfnudeln / Meerrettich

23 €

(A-B-D-E-M)

#### DONNERSTAG

Cordon Bleu / Kartoffel-Endiviensalat

28 €

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

Kohlrabischnitzel / Kartoffel-Endiviensalat

23 €

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

#### FREITAG

Fjordforelle / Bärlauchrisotto / Kräutersaitlinge

28 €

(D-E-I-M)

Bärlauchrisotto / Junge Erbsen / Kräutersaitlinge

23 €

(D-E-M)

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

10 €

# À LA CARTE

**Liebe Gäste,**

wir freuen uns, Sie begeistern zu dürfen.  
Die folgenden Gerichte können Sie à la carte genießen oder gerne auch zusätzlich bestellen.  
Pimp your menu!

Ihr Küchenchef  
**Sebastian Cihlars**



## **BABYLEAF SALAT VOM KELTENHOF**

Eingelegtes Gemüse / Steirisches Kernöl / Trüffelbrioche  
23 €

## **WACHTELESSENZ**

Crosne / Grießnockerl / Wachtelbrust / Trüffelmautasche  
28 €

## **SCHLUTZKRAPFEN**

Winterportulak / Salbeibutter / Weißweinschaum  
Zwischengang 24 € Hauptgang 32 €

## **WANGENER REHFILET „GULASCH“**

Wintertrüffel / Boretane Zwiebel / Romanesco / Mirabelle / Brezenknödel  
Zwischengang 39 € Hauptgang 52 €

## **GEANGELTER WOLFSBARSCH**

Quinoa / Fenchel / Chorizo / Winterportulak / Pomelo  
Zwischengang 42 € Hauptgang 59 € Aufpreis Menü 15 €

## Weinreise á 0,1l:

3-Gang - 39 € / 4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 €

## TASTING MENÜ

### **BLUEFIN THUNFISCH**

Zahmer Tanzpilz / Koji / Avocado  
Romana Salat

### **IBERICO SECRETO BELLOTA**

Bohnen / Lustenauer Senf  
Sauerkraut / Lauge

### **HERZBRIES**

Roscoff Zwiebel / Fermentierte Walnuss  
Buchweizen

### **GEFLÄMMTER SKREI**

XO / Senfgurke / Karotte / Kartoffel

### **KALBSFILET & BACKE**

Haferwurz / Kohlrabi / Petersilie  
Kapern / Limettenjus

### **ANANAS**

Macadamia / Banane / Shiso  
Purple Curry

## VEGETARISCH

### **ARTISCHOCKE**

Topinambur / Pinienkerne / Safran  
Kombucha

### **MORCHEL**

Junge Erbse / Sauerteigbrot / Oxalis  
Rhabarber Beurre Blanc

### **ESSENZ VON DER ROSCOFF ZWIEBEL**

Bergkäse „Krista“ / Buchweizen  
Fermentierte Walnuss

### **HOHENLOHER KICHERERBSE**

Grünes Thai Curry / Aubergine / Kokos  
Tamarinde

### **FONTINA CANNELONI**

Wintertrüffel / Pastinake / Spinat  
Feldkaviar

### **SCHWARZER SESAM**

Mascarpone / Himbeere /  
Rote Beete / Estragon

4 Gänge 121 € / 5 Gänge 131 € / 6 Gänge 141 €

4 Gänge 109 € / 5 Gänge 119 € / 6 Gänge 129 €

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