

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 17.03. – 20.03.2026

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

DIENSTAG

Scaloppine al Limone / Tagliarini

28 €

(A-B-D-E-M)

Tagliarini / Tomaten / Kapern / Olive / Rucola

23 €

(A-B-D-E-M)

MITTWOCH

Rinderbrust / Rahmwirsing / Bratkartoffeln

28 €

(D-E-M)

Kartoffel-Pilz-Gröstl / Spiegelei

23 €

(B-D-E-M)

DONNERSTAG

Schattbuch Burger / Brioche / Zwiebel Chutney / Trüffel Mayo / Pommes

28 €

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

Veggie Schattbuch Burger / Brioche / Zwiebel Chutney / Trüffel Mayo / Pommes

23 €

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

FREITAG

Lachs / Quinoa / Edamame / Avocado / Granatapfel / Gurke / Safran Schaum

28 €

(D-E-I-J-M)

Feta / Quinoa / Edamame / Avocado / Granatapfel / Gurke / Safran Schaum

23 €

(B-D-E-J-M)

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

10 €

A LA CARTE

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Schattbuch willkommen zu heißen.
Die folgenden Gerichte können Sie einzelne 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€ - 3 Gang Vegetarisch 67€

4 Gang Menü 99€ - 4 Gang Vegetarisch 89€

Ihr Küchenchef



BABYLEAF SALAT

Misato / Rote Bete / Buchenpilz / Granny Smith / Asiatisches Dressing

22 €

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

PASTINAKENSUPPE

Schwarzer Knoblauch / Kombu / Crème fraîche

21€

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

TRÜFFELNUDELN

Melanosporum Ragout / Trüffel Jus

Zwischengang 22 € Hauptgang 32 € Aufpreis Menü 15 €

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

RAVIOLI

Topinambur / Café / Vanille / Haselnuss

Zwischengang 20 € Hauptgang 30 € Aufpreis Menü 15 €

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

WILDFANG ZANDER

Beluga Linsen / Blumenkohl / Kapern / Karotten / Zitrone

Zwischengang 38 € Hauptgang 45 € Aufpreis Menü 15 €

(D-E-I-J-M)

HIRSCHRÜCKEN

Sellerie / Chicorée / Polenta / Preiselbeeren Jus

Zwischengang 40 € Hauptgang 48 € Aufpreis Menü 15 €

(D-E-J-L-M)

PASSIONSFRUCHT

Ingwer / Kokosnuss / Zitrone / Basilikum / Tonka / Rosa Pfeffer

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