

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 01.04. – 04.04.2025

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

DIENSTAG

Schweinefilet / Kartoffelpüree / Speckbohnen / Pfefferjus

28 €

(D-E-M)

Gefüllte Riesenchampignons / Kartoffelpüree / Bohnen

23 €

(A-B-D-E-M)

MITTWOCH

Ossobuco / Cremepolenta / Ratatouille / Gremolata

28 €

(D-E-M)

Gebackene Aubergine / Cremepolenta / Ratatouille / Gremolata

23 €

(A-D-E-M)

DONNERSTAG

Ochsenschwanz-Bärlauchmaultaschen / Schmelzzwiebeln

28 €

(A-B-D-E-M)

Bärlauch Pasta / Grüner Spargel

23 €

(A-B-D-E-M)

FREITAG

Forellenfilet / Fregola Sarda / Fenchel / Lardo

28 €

(A-D-E-I-M)

Fregola Sarda / Fenchel / Burrata

(A-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 0,11:

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