

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 15.04. – 18.04.2025

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

DIENSTAG

Iberico Karree / Rosmarin Kartoffel / Ofengemüse

28 €

(D-E-M)

Kartoffel-Pilz-Gröstl / Spiegelei / Meerrettichschaum

23 €

(D-E-M)

MITTWOCH

Kassler Nacken / Krautschupfnudeln

28 €

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

Krautschupfnudeln

23 €

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

DONNERSTAG

Rinderbrust / Bratkartoffeln / Wirsing / Meerrettichsoße

28 €

(D-E-M)

Ofenkartoffel / Kräuterquark / Salat

23 €

(D-E-L-M)

KARFREITAG

An Karfreitag servieren wir Ihnen gerne unser 3 Gänge Fisch Menü :

leicht geräuchertes Saiblingsfilet

Wildfang Adlerfisch

Rhabarber

Preis 69 € pro Person wir bitten um Reservierung

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