

# SCHATTBUCH

## Restaurant

### MITTAGSKARTE 07.01 – 10.01.2025

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

#### DIENSTAG

Ochsenbäckchen / Kartoffelpüree / Schmorgemüse

28 €

(D-E-M)

Blumenkohlquiche / Salat

23 €

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

#### MITTWOCH

Schweinefilet / Rosmarinkartoffeln / Speckbohnen / Pfefferrahm

28 €

(D-E-M)

Tagliarini / Feta / Rucola / Trockentomate / Kalamata Olive

23 €

(A-B-D-E-M)

#### DONNERSTAG

Wiener Schnitzel / Kartoffel-Gurken-Salat

28 €

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

Kohlrabischnitzel / Kartoffel-Gurken-Salat

23 €

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

#### FREITAG

Doradenfilet / Piemontreis / Zuckerschoten / Grünes Thai Curry

28 €

(D-E-I-J-M)

Gebackenes Gemüse / Piemontreis / Zuckerschoten / Grünes Thai Curry

23 €

(A-D-E-J-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 / Wachtelkeule / Trüffelmaultasche  
28 €

## **SCHLUTZKRAPFEN**

Babyspinat / Salbeibutter / Weißweinschaum  
Zwischengang 24 €    Hauptgang 32 €

## **DRY AGED RINDERFILET VON DER BODENSEE FÄRSE**

Rosenkohl / Karotte / Kartoffelbaumkuchen / BBQ Jus  
Zwischengang 38 €    Hauptgang 64 €

## **WEISSER HEILBUTT**

Kokos Graupen / Mango / Kimchi / Bunter Mangold  
Zwischengang 32 €    Hauptgang 48 €

## Weinreise á 0,1l:

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

## TASTING MENÜ

### **GÄNSELEBER**

Kürbis / Birne / Sauternes

### **KRUSTENTIER SCHAUM**

Taschenkrebs / Zitronenverbene  
wilder Blumenkohl

### **FONTINA CANNELONI**

Wintertrüffel / Pastinake / Spinat

### **ITTENBEURER LACHSFORELLE „BLAU“**

Kaviar / Lauch / Buddhas Hand

### **WANGENER REHRÜCKEN**

Quitte / Schwarzwurzel / Marone  
Roter Federkohl

### **GERÄUCHERTE ORIGINAL BEANS „BENI WILD“**

Orange / Kürbiskern / Tigerpfeffer

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

## VEGETARISCH

### **WINTERRÜBE VOM BIOHOF SCHAUWIES**

Piemonter Haselnuss / Buddhas Hand  
Rosmarin

### **MARONENSCHAUM**

Vintage Port / Lauch

### **ALBA TRÜFFEL**

Parmesan / Topinambur / Onsen Ei  
Roter Federkohl

### **KÜRBIS**

Sanddorn / Harissa / Spitzkohl

### **FONTINA CANNELONI**

Wintertrüffel / Pastinake / Spinat  
Feldkaviar

### **ROTKOHL**

Nougat / Passionsfrucht  
Marcona Mandel / Glühwein

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