

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 14.10. – 17.10.2025

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

DIENSTAG

Königsberger Klopse / Petersilienkartoffel

28 €

(A-B-D-E-M)

Kürbisquiche / Knackiger Schauwies Salat

23 €

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

MITTWOCH

Geschmorte Hirschkeule / Pfifferlinge / Nuss-Spätzle

28 €

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

Grünkerpflanzlerl / Pfifferlinge / Nuss-Spätzle

23 €

(A-B-D-E-M)

DONNERSTAG

Backhendl / Vogerlsalat / Kartoffeldressing

28 €

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

Trüffelnudeln

(Frischer schwarzer Herbst Trüffel on Top 5 €/g)

23 €

(A-B-D-E-M)

FREITAG

Birnbaum Seeforelle / Zitrone-Fregola-Sarda / Confierte Kirsch Tomaten

28 €

(A-B-D-E-M)

Gefüllte Zucchini / Zitrone-Fregola-Sarda / Confierte Kirsch Tomaten

23 €

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

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

10 €

HOPFEN MENÜ

(HOPFENGUT N20 TETTNANG)

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Schattbuch willkommen zu heißen.
Die folgende Gerichte können Sie à la carte 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 77€**

**Ihr Küchenchef
Caio Benati**



BIOHOF SCHAUWIES SALAT

Radieschen / eingelegte Karotten / Melone / Hopfendressing
21 €

RAMEN “LOCHER HOPFEN TETTNANG”

Exotische Pilze / Bohnen / Karotten / Onsen Ei / Miso / Mandarina -Hopfen
Vegetarisch 28 € / Taube 38 € / Juvenil Ferkel 32 € / Rind 35 € / Garnelen 33 €

GERÄUCHERTES BIO SCHWEIN “TETTNANGER HOPFEN”

Speckbohnen / Rosmarinkartoffeln / Paprika / Pale Ale- Jus
Zwischengang 42 € / Hauptgang 51 € / Aufpreis Menü 15 €

POCHIERTE FORELLE “TETTNANGER HOPFEN”

Fenchel / Beete / Feldsalat
Zwischengang 45 € / Hauptgang 53 € / Aufpreis Menü 15 €

“PALE ALE”

Rote Johannisbeere / Tonka Bohne / Zitrone / Walnuss
19 €

MITTAGS KANN DAS TASTING MENÜ NUR BEI VORRESERVIERUNG
GEWÄHLT WERDEN - BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS.

TASTING MENÜ

BIOLAND RIND

Mirabellen / Lauch / Mais

42 €

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

LACHSFORELLE

Minze / Gurke / Feldsalat

38 €

(D-E-I-J-L-M)

PILZCONSOMMÉ

Exotische Pilze / Wakame

Kombu / Zitronengras

28 €

(A-D-E-J-M)

STÖR

Kürbis / Chioggia Bete / Miso

40 €

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

REH

Topinambur / Spitzkohl / Brokkoli

52 €

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

KÜRBIS

Aronia Beere / Pekannuss / Pflaume

26 €

(A-B-D-K)

VEGETARISCH

MAIS

Shadow Blossom / Habaneros / Bohnen

Tomaten / Paprika / Romanasalat

38 €

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

STECKRÜBE

Spinat / Parmesan / Verjus

34 €

(D-E-M)

PILZCONSOMMÉ

Exotische Pilze / Wakame

Kombu / Zitronengras

28 €

(A-D-E-J-M)

KÜRBIS

Kürbiskerne / Pastinaken / Apfel / Ingwer

32 €

(A-D-E-J-M)

B.B.Q

Brokkoli / Blumenkohl / Quitte

42 €

(D-E-J-L-M)

NEKTARINE

Couscous / Dattel / Gianduja

24 €

(A-B-D-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