

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 04.02 – 07.02.2025

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

DIENSTAG

Kalbsrücken Steak / Ofengemüse / Pfefferjus

28 €

(D-E-M)

Lauwarmer Feta / Ofengemüse / Rucolapesto

23 €

(D-E-K-M)

MITTWOCH

Schweinebäckchen vom Landschwein / Belugalinsen / Schmorgemüse

28 €

(D-E-M)

Gefüllter Riesenchampignon / Belugalinsen / Schmorgemüse

23 €

(A-B-D-E-M)

DONNERSTAG

Rehpfanzerl / Kartoffel-Selleriepüree / Rosenkohl

28 €

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

Blumenkohlquiche / Salat

23 €

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

FREITAG

Fish & Chips / Remouladensoße

28 €

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

Trüffelnudeln

23 €

(A-B-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 / 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

VEGETARISCH

WINTERRÜBE VOM BIOHOF SCHAUWIES

Piemonter Haselnuss / Buddhas Hand
Rosmarin

MARONENSCHAUM

Vintage Port / Lauch

ALBA TRÜFFEL

Parmesan / Topinambur / Onsen Ei
Roter Federkohl

HOHENLOHER KICHERERBSE

Grünes Thai Curry / Aubergine /
Kokos / Tamarinde

FONTINA CANNELONI

Wintertrüffel / Pastinake / Spinat
Feldkaviar

ROTKOHL

Nougat / Passionsfrucht
Marcona Mandel / Glühwein

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