

# SCHATTBUCH

## Restaurant

### MITTAGSKARTE 11.02 – 14.02.2025

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

#### DIENSTAG

Zwiebelrostbraten / Kässpätzle

28 €

(A-B-D-E-M)

Kässpätzle / Röstzwiebeln

23 €

(A-B-D-E-M)

#### MITTWOCH

Knuspriger Schweinebauch / Brezenknödel / Bayrisch Kraut

28 €

(A-B-D-E-M)

Brezenknödel / Pilzrahm

23 €

(A-B-D-E-M)

#### DONNERSTAG

Backhendl / Petersilienkartoffeln

28 €

(A-B-D-E-M)

Tagliarini / Tomatenpesto / Belper Knolle

23 €

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

#### FREITAG

Seehecht / Kartoffelstampf / Babyspinat / Senfschaum

28 €

(D-E-I-M)

Pochierte Eier / Kartoffelstampf / Babyspinat / Senfschaum

23 €

(B-D-E-M)

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

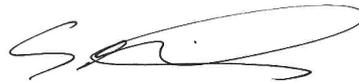
10 €

# 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

### **BLUEFIN THUNFISCH**

Zahmer Tanzpilz / Koji / Avocado  
Romana Salat

### **KRUSTENTIER SCHAUM**

Roscoff Zwiebel / Fermentierte Walnuss  
Buchweizen

### **FONTINA CANNELONI**

Wintertrüffel / Pastinake / Spinat

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

Kaviar / Lauch / Buddhas Hand

### **KALBSFILET & BACKE**

Haferwurz / Kohlrabi / Petersilie  
Kapern / Limettenjus

### **ANANAS**

Macadamia / Banane / Shiso  
Purple Curry

## VEGETARISCH

### **WINTERRÜBE VOM BIOHOF SCHAUWIES**

Piemonter Haselnuss / Buddhas Hand  
Rosmarin

### **ESSENZ VON DER ROSCOFF ZWIEBEL**

Bergkäse „Krista“ / Buchweizen  
Fermentierte Walnuss

### **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