

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 22.11. – 24.11.2023

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

MITTWOCH

Kalbsrahmgulasch / Salzkartoffeln / Brokkoli

26,50 €

(D-E-M)

Tagliarini / Tomate / Artischocke / Olive / Kapern

21,50 €

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

DONNERSTAG

Backhendl / Kartoffel-Vogerl-Salat / Remoulade

26,50 €

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

Kürbisschnitzel / Kartoffel-Vogerl-Salat

21,50 €

(A-B-D-E-M)

FREITAG

Doradenfilet / Gewürzbulgur / Fenchel / Safranschaum

26,50 €

(D-E-I-M)

Gefüllte Tomate / Gewürzbulgur / Fenchel / Safranschaum

21,50 €

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

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

9,50 €

TASTING MENÜ

BALFEGO THUNFISCH

Winterportulak / Ingwer / Sesam /
Raz el Hanout

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

34 €

ALBA TRÜFFEL

Parmesan / Topinambur / Flower Sprouts

(D-E-M)

38 €

BEEFTEA

Miyazaki Wagyu / Knollenziest

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

32 €

STEINBUTT

XO / Ananas / Champignons /
Wurzelspeck

(B-D-E-I-J-N-M)

42 €

WANGENER REHRÜCKEN

Kartoffel / Nuss / Fermentierte Pflaume /
Beete Kampot Pfeffer

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

54 €

BLAUMOHN

Nougat / Zwetschghe / Kakaofrucht

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

19 €

4-Gang – 115 € / 5-Gang – 125 € / 6-Gang – 135
€ pro Person

VEGETARISCH

SHISO

Meerestrauben / Kokos / Rettich

(A-B-D-E-M)

32 €

JACKFRUITPRALINE

Shimeji / Rote Beete / Trüffel /
Fichtensprosse

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

28 €

PILZCONSOMMÉ

Lauch / Nussbutter

(D-E-M)

24 €

VACHERIN MONT D'OR

Weißer Trüffel / Kerbelknolle /
Sauerkraut Feige

(D-E-M)

38 €

GERÄUCHERTER HÜTTENKÄSE

Kürbis / Spinat / Eigelb
Walnüsse

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

38 €

ORIGINAL BEANS „BENI 66%“

Orientalischer Chai / Hibiskus / Erdnuss /
Ingwer

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

19 €

4-Gang – 105 € / 5-Gang – 115 € / 6-Gang – 125
€ pro Person

Weinreise á 0,1l:

4-Gang – 49 € / 5-Gang – 59 € / 6-Gang – 69 € pro Person

