

# SCHATTBUCH

## Restaurant

### MITTAGSKARTE 12.11. – 15.11.2024

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

#### DIENSTAG

Iberico Rücken / Rosmarinkartoffeln / Speckbohnen

28 €

(D-E-M)

Serviettenknödel / Pilzrahm

23 €

(A-B-D-E-M)

#### MITTWOCH

Saltimbocca vom Milchkalb / Gnocchi / Mediterranes Gemüse

28 €

(A-B-D-E-M)

Gnocchi / Mediterranes Gemüse / Feta

23 €

(A-B-D-E-M)

#### DONNERSTAG

Maishuhnbrust / Erbsenrisotto / Kräutersaitlinge

28 €

(D-E-M)

Erbsenrisotto / Kräutersaitlinge / Pilzschaum

23 €

(D-E-M)

#### FREITAG

Gebratene Garnelen / Glasnudelsalat / Thai Curry Schaum

28 €

(D-E-F-H-I-J-M)

Gebackenes Gemüse / Glasnudelsalat / Thai Curry Schaum

23 €

(A-D-E-F-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 €

## **SCHATTBUCH BEEFTEA**

Ochsenschwanz / Miyazaki Wagyu / Buchenpilze / Crossne

34 €

## **SCHLUTZKRAPFEN**

Babyspinat / Salbeibutter / Weißweinschaum

Zwischengang 24 €    Hauptgang 32 €

## **ALLGÄUER HIRSCHRÜCKEN**

Mirabelle / Kürbis / Pfifferlinge / Portweinjus

Zwischengang 36 €    Hauptgang 58 €

## **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

### **ERBSENKALTSCHALE**

Bayerische Garnele / Gurke  
Kapuziner Kresse

### **OCHSENSCHWANZ RAVIOLI**

Steinpilz / Heidelbeere / Parmesan

### **ROTBARBE**

Artischocke / Habanero / Mandel / Olive

### **BURGAUD ENTENBRUST**

Kerbelknolle / Beete / Feige  
Purple Curry

### **ZWETSCHGE**

Valrhona Caramelia / Hefe / Balsamico

## VEGETARISCH

### **TOMATENVARIATION**

Pinienkerne / Basilikum / Alter Balsamico

### **GERSTEN MISO VOM MISO PETER**

Rettich / Bier / Eigelb

### **STEINPILZ RAVIOLI**

Petersilie / Karotte / Beurre Blanc

### **KÜRBIS**

Sanddorn / Harissa / Spitzkohl

### **BBQ SELLERIE VOM BIOHOF SCHAUWIES**

Kartoffel / Mirabelle / Bunter Mangold

### **JOHANNISBEERE**

Bergwiesen Heu / Piemonteser Haselnuss  
Tonkabohne

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