

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 26.11. – 29.11.2024

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

DIENSTAG

Rumpsteak / Ofenkartoffel / Kräuterquark

28 €

(D-E-M)

Ofenkartoffel / Kräuterquark / Salat

23 €

(D-E-L-M)

MITTWOCH

Rehpflanzerl / Topinamburstampf / Brokkoli

28 €

(A-B-D-E-M)

Gefüllte Riesenchampignons / Topinamburstampf / Brokkoli

23 €

(A-B-D-E-M)

DONNERSTAG

Wiener Schnitzel / Kartoffel-Gurkensalat

28 €

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

Kohlrabischnitzel / Kartoffel-Gurkensalat

23 €

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

FREITAG

(Aufgrund einer Veranstaltung schließen wir pünktlich um 14:00)

Lachsfilet / Basmati Reis / Zuckerschoten / Chorizo Schaum

28 €

(D-E-I-M)

Pilzravioli / Junger Spinat / Parmesanschaum

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



N25 CAVIAR OSCIETRA RESERVE

Blinis / Schnittlauch Creme Fraiche
50g 140 € - 125g 350 € - 10g On Top 28 €

BABYLEAF SALAT VOM KELTENHOF

Eingelegtes Gemüse / Steirisches Kernöl / Trüffelbrioche
23 €

SCHATTBUCH BEEFTEA

Ochsenchwanz / Miyazaki Wagyu / Buchenpilze / Crosne
34 €

SCHLUTZKRAPFEN

Babyspinat / Salbeibutter / Weißweinschaum
Zwischengang 24 € Hauptgang 32 €

BURGAUD ENTENBRUST

Mirabelle / Kürbis / Steinpilze / Portweinjus
Zwischengang 36 € Hauptgang 58 €

WEISSER HEILBUTT

Kokos Graupen / Mango / Kimchi / Bunter Mangold
Zwischengang 32 € Hauptgang 48 €

Weinreise á 0,11:

3-Gang – 39 € / 4-Gang – 49 € / 5-Gang – 59 € / 6-Gang – 69 €

TASTING MENÜ

GÄNSELEBER

Kürbis / Birne / Sauternes

KRUSTENTIER SCHAUM

Taschenkrebis / Zitronenverbene
wilder Blumenkohl

FONTINA CANNELONI

Wintertrüffel / Pastinake / Spinat

ROTBARBE

Artischocke / Habanero / Mandel / Olive

WANGENER REHRÜCKEN

Quitte / Schwarzwurzel / Marone
Roter Federkohl

GERÄUCHERTE ORIGINAL BEANS „BENI WILD“

Orange / Kürbiskern / Tigerpfeffer

4 Gänge 121 € / 5 Gänge 131 € / 6 Gänge 141 €

VEGETARISCH

WINTERRÜBE VOM BIOHOF SCHAUWIES

Piemonter Haselnuss / Buddhas Hand
Rosmarin

GERSTEN MISO VOM MISO PETER

Rettich / Bier / Eigelb

STEINPILZ RAVIOLI

Petersilie / Karotte / Beurre Blanc

KÜRBIS

Sanddorn / Harissa / Spitzkohl

FONTINA CANNELONI

Wintertrüffel / Pastinake / Spinat
Feldkaviar

ZWETSCHGE

Valrhona Caramelia / Hefe / Ba

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