

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 10.12. – 13.12.2024

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

DIENSTAG

Kalbsfleischpflanzerl / Feldsalat / Kartoffeldressing

28 €

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

Gebackener Camembert / Feldsalat / Kartoffeldressing / Preiselbeeren

23 €

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

MITTWOCH

Spanferkelragout / Spätzle / Rosenkohl

28 €

(A-B-D-E-M)

Kässpätzle / Röstzwiebeln

23 €

(A-B-D-E-M)

DONNERSTAG

Maishuhnbrust / Risotto / Erbsen / Pilze

28 €

(D-E-M)

Risotto / Erbsen / Pilze

23 €

(D-E-M)

FREITAG

Garnelen / Glasnudelsalat / Thai Curry Schaum

28 €

(A-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



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 €

DRY AGED RINDERFILET VON DER BODENSEE FÄRSE

Mirabelle / Kürbis / Herbsttrompete / Portweinjus
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

KÜRBIS

Sanddorn / Harissa / Spitzkohl

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