

# SCHATTBUCH

## Restaurant

### MITTAGSKARTE 28.04. – 29.04.2026

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

#### DIENSTAG

Puten Piccata / Tagliarini / Tomaten

28 €

(A-B-D-E-M)

Büffel Mozzarella / Tagliarini / Basilikum Pesto

23 €

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

#### MITTWOCH

Cordon Bleu / Kartoffel-Gurkensalat

28 €

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

Sellerie Schnitzel / Kartoffel-Gurkensalat

23 €

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

#### DONNERSTAG

Aufgrund einer exklusiven Veranstaltung geschlossen

#### FREITAG

Geschlossen

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

10 €

# SPARGEL MENÜ

**Liebe Gäste,**

wir freuen uns, Sie im Schattbuch willkommen zu heißen.  
Die folgenden Gerichte können Sie à la carte genießen oder auch zusätzlich bestellen.  
Lassen Sie sich von unseren saisonalen Qualitätsprodukten inspirieren.

Unser Menü ist klassisch gegliedert aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

3 Gang Menü Ohne Suppe 79 €

4 Gang Menü 99 €

-----  
3 Gang Menü Ohne Suppe Vegetarisch 73 €

4 Gang Menü Vegetarisch 90 €

Ihr Küchenchef

**Caio Benati**



## VORSPEISEN

### **BIOHOF SCHAUWIES SALAT**

Thunfisch Tataki / Eingelegte Gemüse / Spargel / Erdbeeren

29 € - Ohne Thunfisch 19 €

### **SPARGEL ESSENZ**

Weißer Spargel Cappelletti / Grüner Spargel / Tomaten / Basilikum

22 €

## HAUPTGANG

### **PORTION SPARGEL (LANDERER TETTANG)**

Grenaille Kartoffeln / Miso Hollandaise, Braune Butter oder Klassische Hollandaise

35 €

### **WAHLWEISE MIT:**

**NIERENZAPFEN (GREATER OMAHA)**

180g - 29 € Aufpreis

**KALBSCHNITZEL (ALLGÄU)**

180g - 19 € Aufpreis

**SEE FORELLE (BIRNBAUM)**

180g - 21 € Aufpreis

**ROASTBEEF (OJO DE AGUA)**

180g - 23 € Aufpreis

## **MENUDESSERT**

19 €

MITTAGS KANN DAS TASTING MENÜ NUR BEI VORRESERVIERUNG  
GEWÄHLT WERDEN - BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS.  
DIENSTAGS GIBT ES KEIN TASTING MENÜ.

## TASTING MENÜ

### **HIRAMASA KINGFISH**

Erbsen / Radieschen / Granny Smith  
Feta / Sauerampfer / Wasabi  
42 €

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

### **AGNOLOTTI**

Mangold / Ricotta / Liebstöckel  
Kombu  
34 €

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

### **WACHTEL CONSOMMÉ**

Shiitake / Wilder Pak Choi / Schnittlauch  
Fermentierte Chili  
32 €

(A-D-E-J-M)

### **PAPAGEI FISH**

Rhabarber / Spinat / Holunderblüte  
32 €

(A-D-E-J-M)

### **JUVENIL FERKEL**

Grenaille Kartoffel / Morchel / Bärlauch  
Klee / Bordelaiser Sauce  
52 €

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

### **MATCHA**

Erdbeere / Shiso / Miso / Reis  
26 €

(A-B-D-K)

## VEGETARISCH

### **ERBSEN**

Nocellara del Belice / Gurke / Mandeln  
Kapuzinerkresse  
38 €

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

### **AGNOLOTTI**

Mangold / Ricotta / Liebstöckel  
Kombu  
34 €

(D-E-M)

### **MISO CONSOMMÉ**

Shiitake / Pak Choi / Schnittlauch  
Fermentierte Chili / Wakame / Veilchen  
28 €

(A-D-E-J-M)

### **RHABARBER**

Kohlrabi / Heu / Szechuan Pfeffer  
Milch Molke Garum  
32 €

(A-D-E-J-M)

### **POWERADE**

Okra / Feige / Tapioka / Miso  
Lustenauer Senf / Purple Curry  
42 €

(D-E-J-L-M)

### **ZIEGENKÄSE**

Sauerampfer / Rhabarber / Hibiskus  
Schwarzer Knoblauch  
24 €

(A-B-D-M)

4 Gänge 140 € / 5 Gänge 150 € / 6 Gänge 160 €

4 Gänge 120 € / 5 Gänge 130 € / 6 Gänge 140 €

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