



Herzlich willkommen!

Wir freuen uns darauf, Sie mit leckeren regionalen und saisonalen Handmade- Gerichten verwöhnen zu dürfen. In unserem Haus wird alles frisch zubereitet, daher hoffen wir auf Ihr Verständnis, sollte es mal etwas länger dauern.

Möchten Sie unsere Speisekarte mit Allergen-Kennzeichnung?

Kein Problem, sprechen Sie einfach unsere Mitarbeiter im Service an. Auch können Sie Ihre Fragen an unsere Mitarbeiter stellen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und ein paar entspannte und gemütliche Stunden in unserem Restaurant. All unsere Gerichte erhalten Sie auch zum Mitnehmen.

Genießen Sie doch auch „Schuh´s“ als Catering zu Hause oder in der Firma.

Alexander & Sarah & das gesamte Team

UNSERE ALKOHOLFREIE APERITIF EMPFEHLUNG

iNFiNiTEA [2, 6, 12] Sekt aus Chardonnay und Rooibos (< 0,5 %)	0,15 l	5,60 €
TRAUBENSECCO Andreas Männle, (< 0,0 %)	0,15 l	5,60 €
RED MOON SPARKLING alkoholfreier Apfelcidre (< 0,0 %)	0,15 l	5,60 €
SAN LIMELLO [2, 4, 13] Dr. Jaglas alkoholfreies Limonen Elixier Tonic Water (< 0,0 %)	0,2 l	8,50 €
HERBER HiBiSKUS [2, 13] Dr. Jaglas alkoholfreies Hibiskus Elixier Tonic Water (< 0,0 %)	0,2 l	8,50 €
WiLD'S APEROL [13] alkoholfreier Aperol Tonic Water (< 0,0 %)	0,2 l	7,50 €
GiN TONiC ROYAL [2, 13] alkoholfreier Gin Cassissirup Tonic Water (< 0,0 %)	0,2 l	7,50 €
MANDARiNEN-GIN AFFAIR [2,13] alkoholfreier Manadrinen-Gin alkoholfreier Weißwein Tonic Water (< 0,5 %)	0,2 l	7,50 €
PEAR & CiNNAMON Birnensaft Zimtsirup Soda (< 0,0 %)	0,2 l	7,50 €

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

SCHUH'S CHARDONNAY SEKT*	0,1 l	5,30 €
SCHUH'S ROSÉ SEKT*	0,1 l	6,20 €
CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER, COLLECTION N° 244*	0,1 l	15,50 €
CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER, ROSÉ 2017*	0,1 l	22,00 €
PiCON* Orangenlikör mit Pils aufgegossen	0,3 l	5,90 €
LILLET WILD BERRY* [6, 9, 13] Beerenlikör Schweppes Wild Berry	0,2 l	7,80 €
LILLET & BIRNEN LIEBE* Beerenlikör Birnensaft Zimtsirup Sekt	0,2 l	7,80 €
APEROL SPRIZZ* [6, 9, 13] Aperol Sekt Soda	0,2 l	7,80 €
LIMONCELLO SPRIZZ* [13] Limoncello Sekt Soda Minze	0,2 l	7,80 €
MIDSUMMER* [13] Mandarinengin Sekt Tonic Water	0,2 l	7,80 €
SARTI SPRIZZ* [6, 9, 13] Sarti Sekt Tonic Water	0,2 l	7,80 €

SCHUH'S MENÜ

Röschen vom Tête de Moine | geschmortes herbstliches Ofengemüse | Ahornvinaigrette
Lavendelperlen | marinierter Blattsalat

und / oder

Rinderkraftbrühe
hausgemachte Markklößchen

Hausgemachtes Sorbet | Chardonnay-Sekt

3. Gang 54,00 €

(Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert)

Geschmorte Rinderroulade | Rotweinsoße
karamellisiertes Rotkraut | cremiges Kartoffelpüree

4. Gang 60,00 €

(Vorspeise oder Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert)

Hausgemachtes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
hausgemachtem Ananaseis | Ananasragout

5. Gang 72,00 €

(Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert)

6. Gang 84,00 €

und / oder

(Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert, Käse)

Baldauf's Finest –

Käseauswahl aus dem Käseatelier im Allgäu | Quittensenf | Baguette

Ab 20 Uhr servieren wir Ihnen das Schuh's Menü nur noch als
3 Gang-Menü

Weinreise 18,00 €

(0,1 l Glas zur Vorspeise, Hauptgang und Dessert)
alkoholfreie Weinreise 18,00 €

SUPPEN & VORSPEISEN

Kräftige Rinderkraftbrühe 12,00 €
hausgemachte Markklößchen



Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis 11,00 €
mit herbstlichen Gewürzen | Kokosnussmilch [Vegan möglich]

Carpaccio vom Weiderind 18,50 €
hausgemachtes Basilikumpesto | gehobelter Parmesan
marinierter Blattsalat | alter Balsamico | gebackenes Kartoffelstroh

Hausgemachtes Parfait von der Geflügelleber 18,00 €
Honig-Apfel-Chutney | geröstete Scheiben von der Brioche | Blattsalat

Käse-Röschen vom Tête de Moine | geschmortes herbstliches Ofengemüse 17,00 €
Ahornvinaigrette | Lavendelperlen | marinierter Blattsalat



Marinierter bunter Blattsalat 7,90 €
Sprossen | Saaten & Nüsschen | alter Balsamico | gebackenes Kartoffelstroh [Vegan möglich]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir einen Brotkorb von der Bäckerei BIO Fasanenbrot

Ihnen hat das Brot von der Bäckerei BIO Fasanenbrot fein geschmeckt und möchten mehr... 3,00 €
Brot Nachservice

Unsere Vorspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch auch in kleiner Portion. Sie sparen dabei 1,50 €.

PASTA & VEGETARISCH & VEGAN



hausgemachte Maultaschen mit Steinpilzfüllung
an Nussbutter | Selleriepüree

29,00 €



3 erlei vom Kürbis
cremiges Risotto mit Gewürzkürbisutney | Kürbis-Kokosnusssoße
gebackene Scheiben vom Hokkaido [Vegan möglich]

27,00 €



feine Pasta mit geschmortem Radicchio und Feige
geröstete italienische Haselnüsse [Vegan möglich]

25,00 €

FiSCH

Gegrilltes Steak vom Schwertfisch
cremiges Kürbisrisotto

32,00 €

Gegrilltes Zanderfilet
Rahmsauerkraut | cremiges Kartoffelpüree

32,00 €

Unsere Hauptspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch auch in kleiner Portion. Sie sparen dabei 2,00 €.
Bei Umbestellungen erlauben wir uns, einen Aufpreis von 1,50 € zu berechnen.

FLEISCH

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind Karamellierte Zwiebel-Rotweinsauce Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	35,00 €
Karlsruher Gourmet-Schnitzel paniertes Kalbsschnitzel geschmortes Kalbsrahmragout mit Bergkäse gratiniert hausgemachte Spätzle	32,00 €
Geschmorte Rinderroulade Rotweinsauce karamellisiertes Rotkraut cremiges Kartoffelpüree	31,00 €
Kalbsleber Berliner Art gebratene Kalbsleber Rotweinsauce karamellierte Apfelspalten Kartoffelpüree gebackene Zwiebelringe	31,00 €
Geschmortes Ragout vom heimischen Reh mit Preiselbeerrahmsauce eingekochte Birne hausgemachte Spätzle	29,00 €
Paniertes Schnitzel vom Süddeutschen Landschwein hausgemachte Kräuter-Rahmsauce Pommes Frites	20,50 €

Unsere Hauptspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch auch in kleiner Portion. Sie sparen dabei 2,00 €.
Bei Umbestellungen erlauben wir uns, einen Aufpreis von 1,50 € zu berechnen.

DESSERT

Eisvariation hausgemachtes Eis & Sorbet Fruchtragout		13,00 €
Hausgemachtes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern hausgemachtem Ananaseis Ananasragout		13,00 €
Hausgemachte gebackene Topfenknödel eingekochte Weißherbst-Zwetschgen hausgemachtes weißes Schokoladen-Sahneeis		13,00 €
Espresso & Vanille hausgemachtes Vanilleeis doppelter Espresso Schlagsahne		9,50 €
Sorbet & Sekt hausgemachtes Überraschungssorbet Chardonnay Sekt aufgegossen		7,00 €
Schuh's hausgemachtes Eis & Sorbet fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den aktuellen Eissorten	pro Kugel	3,50 €
Baldauf's Finest Käseauswahl aus dem Käseatelier im Allgäu hausgemachter Quittensenf Baguette		14,00 €

Unsere Desserts servieren wir Ihnen auf Wunsch auch in kleiner Portion. Sie sparen dabei 1,50 €.
Bei Umbestellungen erlauben wir uns, einen Aufpreis von 1,50 € zu berechnen.