



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	5,20 €
iT'S NOT A SiN-SECCO [2] Secco aus Ingwer und Bitterorangenschale (< 0,0 %)	0,15 l	5,20 €
TRAUBENSECCO Andreas Männle, (< 0,0 %)	0,15 l	5,20 €
RED MOON SPARKLiNG alkoholfreier Apfelcidre (< 0,0 %)	0,15 l	5,20 €
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 €

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

SCHUH'S CHARDONNAY SEKT*	0,1 l	4,90 €
SCHUH'S ROSÉ SEKT*	0,1 l	5,60 €
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	5,40 €
ELEXIR VOM GLÜHWEINGEWÜRZ* mit Sekt aufgegossen	0,2 l	7,50 €
LILLET WILD BERRY* [6, 9, 13] Beerenlikör Schweppes Wild Berry	0,2 l	7,50 €
APEROL SPRiZZ* [6, 9, 13] Aperol Sekt Soda	0,2 l	7,50 €
LIMONCELLO SPRiZZ* [13] Limoncello Sekt Soda Minze	0,2 l	7,50 €
MIDSUMMER* [13] Mandarinengin Sekt Tonic Water	0,2 l	7,50 €

SCHUH'S MENÜ

Scheiben von der kaltgeräucherten Entenbrust
grünes Karottenpüree | Bienen-Senf-Sorbet | marinierter Feldsalat
und / oder

Cremesuppe von der Süßkartoffel
Kokosnussmilch | Chilifäden | gebackene Gambas im Kartoffelstroh

Hausgemachtes Sorbet | Chardonnay-Sekt

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Studentenfutterkruste
Schokoladenjus | hausgemachte Kartoffelkrapfen

Hausgemachte weihnachtliche Creme Brûlée
eingekochte Zwetschgen | hausgemachtes Schokoladensorbet
und/ oder

Käseauswahl von der Käserei Baldauf aus dem Allgäu
hausgemachtes Rhabarber Chutney
Baguette von der BIO Bäckerei Fasanenbrot

3. Gang 62,00 €

(Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert oder Käse)

4. Gang 69,00 €

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

5. Gang 85,00 €

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

6. Gang 97,00 €

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

Weinreise 18,00 €

(0,1 l Glas zur Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

alkoholfreie Weinreise 18,00 €

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

VORSPEISEN | SUPPEN



Cremesuppe von der Süßkartoffel Kokosnussmilch Chilifäden	12,00 €
Dazu: 2 im Kartoffelstroh gebackene Garnelen	5,00 €
Essenz von der Freilandgans hausgemachte Gänse-Maultaschen	13,50 €
Carpaccio vom Weiderind hauchdünn geschnittene Scheiben vom Weiderind Basilikumpesto gehobelter Parmesan marinierter Blattsalat alter Balsamico Kartoffelstroh	18,50 €
Scheiben von der kaltgeräucherten Entenbrust grünes Karottenpüree hausgemachtes Birnen-Senf-Sorbet marinierter Feldsalat	18,00 €
Eggensteiner Feldsalat ausgelassener Speck geröstete Croutons alter Balsamico gebackenes Kartoffelstroh	14,90 €
 Vegetarischer Eggensteiner Feldsalat karamellisierte Walnüsse geröstete Croutons alter Balsamico gebackenes Kartoffelstroh [Vegan möglich]	14,90 €
 Marinierter bunter Blattsalat Nüsse & Samen Sprossen alter Balsamico gebackenes Kartoffelstroh [Vegan möglich]	7,90 €
Zur Vorspeise servieren wir Ihnen Brot vom BIO Fasanenbrot aus Blankenloch	
Ihnen hat unser feines Brot vom BIO Fasanenbrot geschmeckt und Sie möchten gerne einen Nachservice genießen	3,00 €

*Alle Vorspeisen erhalten Sie auch als kleine Portion. 1,50 € werden dafür vom Preis abgezogen.

*Bei Umbestellungen erlauben wir uns Ihnen 1,50 € für den erforderlichen Mehraufwand zu berechnen.

PASTA | VEGETARISCH



hausgemachte Trüffelmaultaschen
Parmesan-Trüffelsoße | Selleriepüree | gehobelter Sommer Trüffel

33,00 €



cremigies Steinpilz-Parmesan-Risotto
gebackene Kürbisspalten | grünes Karottenpüree [Vegan möglich]

29,00 €



Hausgemachte Maronengnocchi
Sahnesoße mit gehackten karamellisierten Maronen | geschmortes Wintergemüse

28,00 €

FISCH

Gegrilltes Zanderfilet
auf cremigem Steinpilz-Parmesan-Risotto

35,00 €

Gegrilltes Isländisches Seesaiblingfilet
Curry-Spitzkohlgemüse | hausgemachte Kartoffeltaler

33,00 €

*Alle Hauptspeisen erhalten Sie auch als kleine Portion. 2,00 € werden dafür vom Preis abgezogen.

*Bei Umbestellungen erlauben wir uns Ihnen 1,50 € für den erforderlichen Mehraufwand zu berechnen.

FLEISCH

Zweierlei vom Hardtwald Reh	39,00 €
Rosa gebratener Rehrücken geschmortes Rehragout Rotweinsoße eingelegte Birnenhälfte mit Preiselbeeren Rahmwirsing hausgemachte Spätzle	
Rosa gebratenes Rumpsteak mit Studentenfutterkruste	36,00 €
Schokoladenjus hausgemachte Kartoffelkrapfen	
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust	36,00 €
Rosmarinjus karamellisiertes Apfel-Rotkraut hausgemachte Kartoffelknödel	
Rosa gebratenes Steak vom heimischen Wildschwein	34,00 €
Kirschwasserrahmsoße geschmortes Wintergemüse hausgemachte Kartoffeltaler	
Schuh's paniertes Süddeutsches Landschweinschnitzel	19,00 €
Dazu	
Pommes Frites	4,50 €
Süßkartoffel Pommes Frites	6,50 €
Hausgemachte Spätzle	6,00 €
Hausgemachte Kartoffelkrapfen	6,50 €
Rotweinsoße	3,00 €
Rahmsoße	2,00 €
Ketchup / Mayonnaise	0,60 €

*Alle Hauptspeisen erhalten Sie auch als kleine Portion. 2,00 € werden dafür vom Preis abgezogen.

*Bei Umbestellungen erlauben wir uns Ihnen 1,50 € für den erforderlichen Mehraufwand zu berechnen.

DESSERT

Hausgemachte weiße Mousse von der Valrhonashokolade im Schokogitter Ananasragout hausgemachtes Sorbet	14,50 €
Hausgemachte weihnachtliche Crème Brûlée eingekochte Zwetschgen Schokoladensorbet	13,00 €
Hausgemachte Eisvariation mit Eis und Sorbet Beerenragout [Vegan möglich]	13,00 €
Espresso & Vanille doppelter Espresso hausgemachtes Vanilleeis	9,50 €
Hausgemachtes Überraschungssorbet aufgegossen mit Chardonnay Sekt (Vegan)	7,00 €
Hausgemachtes Eis & Sorbet frag unsere Mitarbeiter nach den aktuellen Sorten	3,50 €
Käseauswahl von der Käserei Baldauf aus dem Allgäu hausgemachtes Rhabarber Chutney Baguette vom BIO Fasanenbrot	14,00 €

*Alle Desserts erhalten Sie auch als kleine Portion. 1,50€ werden dafür vom Preis abgezogen.

* Bei Umbestellungen erlauben wir uns Ihnen 1,50€ für den erforderlichen Mehraufwand zu berechnen.