



Herzlich willkommen!

Wir freuen uns darauf, Sie mit leckeren regionalen und saisonalen Handmade- Gerichten verwöhnen zu dürfen. In unserem Haus wird alles frisch zubereiten, 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 Schuh
& Team

UNSERE EMPFEHLUNG

| | | |
|--|-------|--------|
| PiCON Bier mit Orangen-Likör aufgegossen | 0,3 l | 5,40 € |
| GRAPPA BLUBB Grappa-Likör, Tonic Water, Limette | 0,2 l | 9,50 € |
| LILLET WILD BERRY Beerenlikör, Schweppes wild Berry | 0,2 l | 7,50 € |
| APEROL SPRiZZ! Aperol, Sekt | 0,2 l | 7,50 € |
| LIMONCELLO SPRiZZ! Limoncello, Sekt, Minze | 0,2 l | 7,50 € |
| MiDSUMMER Mandarinen-Gin Sekt Tonic Water | 0,2 l | 7,50 € |
| RAMAZZOTTi ROSSATO! Ramazzotti Rossato, Sekt, Soda | 0,2 l | 7,50 € |

ALKOHOLFREI!

| | | |
|---|-------|--------|
| SAN LIMELLO alkoholfreies Limonenelixier Tonic Water | 0,2 l | 8,50 € |
| WILD's APEROL alkoholfreier Aperol Tonic Water | 0,2 l | 7,50 € |
| MARTINI FLORAL Martini Floral Tonic Water | 0,2 l | 7,50 € |

SCHUH'S MENÜ

Karamellisierte Ziegenfrischkäse Crème Brûlée
Thymian-Apfelchutney | mariniertes bunter Blattsalat | alter Balsamico | gebackenes Kartoffelstroh

und / oder

Cremesuppe vom regionalen Bärlauch
mit gebackener Gamba im Kartoffelstrohmantel

Hausgemachtes Sorbet |
Chardonnay-Sekt

Gebratene Poulardenbrust
Kräutersahnesoße | Buttererbsen | Limettenrisotto

hausgemachtes Mousse von der weißen Schokolade und Eierlikör
Schokoladeneis | Rotweinkirschen

3. Gang 51,00 €
(Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert)
4. Gang 56,00 €
(Vorspeise oder Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert)
5. Gang 70,00 €
(Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert)

Weinreise 15,00 €
(0,1 l Glas zur Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

Ab 20 Uhr servieren wir Ihnen nur noch das 3 Gang-Menü

VORSPEISEN | SUPPEN

| | |
|---|---------|
|  Cremesuppe vom regionalen Bärlauch Kokosnussmilch | 10,00 € |
| Dazu: gebackene Gambas im Kartoffelstrohmantel | 5,00 € |
| Carpaccio vom Weiderind hauchdünn geschnittene Scheiben vom Weiderind Basilikumpesto gehobelter Parmesan marinierter Blattsalat alter Balsamico Kartoffelstroh | 18,00 € |
| Gesmokter Lachs Stremel mit getrockneten Wildblüten Limettendip, bunter Kräutersalat alter Balsamico | 18,00 € |
|  Karamellisierte Ziegenfrischkäse Crème Brûlée Thymian-Apfelchutney marinierter bunter Blattsalat alter Balsamico gebackenes Kartoffelstroh | 16,00 € |
|  Marinierter bunter Blattsalat 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 | VEGAN



Pasta an Limetten-Sahnesoße 19,00 €
mit Kirschtomaten und Buttererbsen | gehobelter Parmesan [Vegan möglich]

Dazu:

gegrillte Tofuwürfel 7,00 €

gegrillte Lachswürfel 9,00 €



Hausgemachte Maultaschen mit Taleggio gefüllt 27,00 €
auf sautiertem Blattspinat | Thymian-Apfelchutney

FISCH

Gebratenes Skrei Filet (Winterkabeljau) 29,00 €
geschmorte schwarze Linsen | Rosmarinkartoffeln

Gegrilltes Thunfischsteak 32,00 €
glasierte Buttererbsen | Limetten-Parmesanrisotto

*Alle Hauptgerichte (ausgenommen Burger) 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

| | |
|---|-----------------------------------|
| Rosa gebratener Zwiebelrostbraten karamellierte Zwiebelsoße Bratkartoffeln mit Speck | 34,00 € |
| Paniertes Kalbsschnitzel Waldpilzrahmsauce mit Bergkäse überbacken hausgemachte Spätzle | 32,00 € |
| Gebrautes Schweinefiletmedaillons mit Bärlauchkruste Rahmsauce hausgemachte Spätzle | 30,00 € |
| Geschmorte Schweine Bäckle Rotweinsauce geschmorte schwarze Linsen cremiges Kartoffelpüree | 28,00 € |
| Gegrillte Poulardenbrust Kräuterrahmsauce glasierte Buttererbsen cremiges Limetten-Parmesanrisotto | 28,00 € |
| Schuh's Käs'-Bomben Burger gegrilltes Rinderpatty ausgelassener Bacon Käse-Jalapeñosauce Tomaten – und Gurkenscheiben BIO Brötchen | 19,00 € |
| Schuh's paniertes Süddeutsches Schweineschnitzel | 19,00 € |
| Dazu | |
| | Pommes Frites 5,50 € |
| | Süßkartoffel Pommes Frites 6,50 € |
| | hausgemachte Spätzle 5,50 € |
| | Ketchup / Mayonnaise 0,60 € |
| | Rahmsauce 2,00 € |
| | Rotweinsauce 3,00 € |

*Alle Hauptgerichte (ausgenommen Burger) 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

| | |
|--|---------|
| Gebackenes Vanilleeis mit Marzipan Beerenragout | 13,00 € |
| Hausgemachtes Mousse von der weißen Schokolade und Eierlikör Schokoladeneis Rotweinkirschen | 13,00 € |
| Hausgemachte Eisvariation mit Eis und Sorbets Fruchtragout | 12,00 € |
| Hausgemachtes Überraschungssorbet aufgegossen mit Chardonnay Sekt [Vegan möglich] | 7,00 € |
| Espresso & Vanille doppelter Espresso hausgemachtes Vanilleeis | 7,00 € |
| Hausgemachtes Eis / Sorbet fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den aktuellen Sorten | 3,50 € |
| Käseauswahl von der Käserei Baldauf aus Lindau am Bodensee Feigensenfsoße BIO Brot vom 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.