



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 Cassisirup 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 €
GRAPPA BLUBB* [13] Grappa Likör Tonic Water Limette	0,2 l	9,50 €
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

Carpaccio von der roten Bete mit Quitten-Vinaigrette
Feta-Käsewürfel | karamellierte Walnüsse | mariniertes Blattsalat
und / oder

Cremesuppe vom Gewürzkürbis
Kokosnussmilch | geröstete Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl

Hausgemachtes Sorbet | Chardonnay-Sekt

Geschmorte Rinderroulade
Rotweinsoupe | Rahmwirsing | hausgemachte Spätzle

Hausgemachtes Nougatmousse
Birnenkompott | eingekochte Rotweibirne | karamellierte Walnüsse
und/ oder

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

3. Gang ,00 €

(Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert oder Käse)

4. Gang ,00 €

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

5. Gang ,00 €

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

6. Gang ,00 €

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

Weinreise 15,00 €

(0,1 l Glas zur Vorspeise, Hauptgang und Dessert)
alkoholfreie Weinreise 15.00 €

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

VORSPEISEN | SUPPEN



Cremesuppe vom Gewürzkürbis 12,00 €
Kokosnussmilch | geröstete Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl [Vegan möglich]

Rinderkraftbrühe 12,00 €
feine Flädlestreifen | Kräuter

Carpaccio vom Weiderind 18,00 €
hauchdünn geschnittene Scheiben vom Weiderind | Basilikumpesto | gehobelter Parmesan
marinierter Blattsalat | alter Balsamico | Kartoffelstroh



Carpaccio von der roten Bete 16,00 €
Fetawürfel | Blattsalat mit Quittenvinaigrette | karamellierte Walnüsse [Vegan möglich]



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

Zur Vorspeise servieren wir Ihnen Brot vom BIO Fasanenbrot aus Blankenloch

Ihnen hat unser feines Brot vom BIO Fasanenbrot geschmeckt 3,00 €
und Sie möchten gerne einen Nachservice genießen

*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



Trüffel-Pasta 30,00 €
Parmesansoße | gehobelter Sommer Trüffel [Vegan möglich]

Glutenfreie Nudeln +2,50 €



Hausgemachte Kürbis-Kartoffel-Gnocchi 27,00 €
Kürbissahnesoße | Würfel vom eingelegten Gewürzkürbis



Hausgemachte Serviettenknödel 25,00 €
Waldpilz-Sahnesoße | Kräuter

FISCH

Gegrilltes Zanderfilet 33,00 €
auf Rahmsauerkraut | hausgemachte Schupfnudeln

Gegrilltes Filet vom schwarzen Heilbutt mit Kürbiskernkruste 31,00 €
geschmorte schwarze Linsen | cremiges Kartoffelpüree

*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

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste Rotweinsauce Petersilienwurzelpüree hausgemachte Serviettenknödel	35,00 €
Geschmorte Scheiben von der Lammkeule Rosmarinjus glasierte bunte Bohnen hausgemachte Pommes Dauphin	34,00 €
Geschmorte Rinderroulade Rotweinsauce Rahmwirsing hausgemachte Spätzle	31,00 €
Gebratene Kalbsleber Berliner Art glasierte Apfelspalten cremiges Kartoffelpüree gebackene Zwiebelringe	31,00 €
Schuh's paniertes Süddeutsches Landschweinschnitzel	19,00 €
Dazu	
Pommes Frites	4,50 €
Süßkartoffel Pommes Frites	6,50 €
Hausgemachte Spätzle	6,00 €
Cremiges Kartoffelpüree	5,50 €
Rotweinsauce	3,00 €
Rahmsauce	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

Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit Quittenschaum eingekochte Zwetschgen Marzipan-Mohneis	14,00 €
Hausgemachtes Nougatmousse eingekochte Rotweibirne Birnenkompott karamellisierte Walnüsse	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.