



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	5,10 €
GRAPPA BLUBB Grappa-Likör, Tonic Water, Limette	0,2 l	9,30 €
LILLET WILD BERRY Beerenlikör, Schweppes wild Berry	0,2 l	7,30 €
APEROL SPRiZZ! Aperol, Sekt	0,2 l	7,30 €
LIMONCELLO SPRiZZ! Limoncello, Sekt, Minze	0,2 l	7,30 €
MiDSUMMER Mandarinen-Gin Sekt Tonic Water	0,2 l	7,30 €
WiNTERPFLAUME Likör von der Winterpflaume, Sekt	0,2 l	7,30 €
RAMAZZOTTi ROSSATO! Ramazzotti Rossato, Sekt, Soda	0,2 l	7,30 €
SARTi SPRiZZ! Sarti Likör, Sekt, Soda	0,2 l	7,30 €

ALKOHOLFREI!

ROYAL GIN & TONIC alkf. Gin Cassisirup Tonic Water	0,2 l	7,30 €
MARTINI FLORAL Martini Floral Tonic Water	0,2 l	7,30 €

SCHUH'S MENÜ

Marinierter Eggsteiner Feldsalat
ausgelassener Speck | geröstete Croutons | alter Balsamico | gebackenes Kartoffelstroh

und / oder

Essenz vom heimischen Wild
hausgemachte Kräuter-Wildklösschen

Hausgemachtes Sorbet |
Chardonnay-Sekt

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
karamellierte Rotweinsöße | Apfel-Rotkraut | hausgemachte Kartoffelknödel

Hausgemachtes Weihnachtliches Tiramisu
Zimt-Zwetschgen

und / oder



Käseauswahl - von der Käserei Baldauf aus Lindau am Bodensee
Feigensenfsoße | BIO Brot vom Fasanenbrot

3. Gang 55,00 €
(Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert oder Käse)
4. Gang 60,00 €
(Vorspeise oder Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert oder Käse)
5. Gang 70,00 €
(Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert oder Käse)
6. Gang 80,00 €
(Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert, Käse)

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

 Maronensamtsuppe mit karamellisierten Maronenstücken	11,00 €
Essenz vom heimischen Wild hausgemachte Kräuter-Wildklösschen	11,50 €
 Marinierter bunter Blattsalat alter Balsamico gebackenes Kartoffelstroh [Vegan möglich]	7,90 €
Marinierter Eggsteiner Feldsalat ausgelassener Speck geröstete Croutons alter Balsamico gebackenes Kartoffelstroh [Vegetarisch / Vegan möglich]	14,00 €
Carpaccio vom Weiderind hauchdünn geschnittene Scheiben vom Weiderind Basilikumpesto gehobelter Parmesan marinierter Blattsalat alter Balsamico Kartoffelstroh	18,00 €
Scheiben von der kaltgeräucherten Entenbrust Feigensenfsoße marinierter Feldsalat alter Balsamico gebackenes Kartoffelstroh	18,00 €
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



Trüffelpasta
Parmesan-Trüffelsoße | gehobelter schwarzer Trüffel | Parmesan
[Vegan möglich]

31,00 €



Hausgemachte getrüffelte Risottoprälinen
Trüffelsahnesoße | Orangen-Schwarzwurzel Gemüse

26,00 €



Kartoffelgulasch
im Brotlaib

24,00 €

FISCH

Gegrilltes Wildfang Zanderfilet
auf Kartoffelgulasch

32,00 €

Steak vom Kabeljau
Orangen-Schwarzwurzel Gemüse | hausgemachte Kartoffeltaler

30,00 €

*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

FLEISCH

2 erlei vom Rind rosa gebratenes Rinderfiletsteak geschmorte Bäckle Rotweinsauce Selleriepüree Kartoffelgratin	39,00 €
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust karamellierte Rotweinsauce Apfel-Rotkraut hausgemachte Kartoffelknödel	35,00 €
Geschmortes Ragout vom heimischen Reh Preiselbeerrahmsauce Rahmwirsing hausgemachte Spätzle in Weißwein gekochte Birne mit Preiselbeermarmelade	34,00 €
Gebratene Poulardenbrust mit Dörrobst gefüllt Kräutersahnesauce Orangen-Schwarzwurzel Gemüse hausgemachte Serviettenknödel	32,00 €
Schuh's Eggstoi'ner Burger gegrilltes Rinderpatty ausgelassener Bauchspeck Spiegelei 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

Hausgemachtes Nougatmousse hausgemachte Baumkuchenspitzen in Schokolade getaucht Beerenragout Cassissorbet	12,50 €
Hausgemachtes Weihnachtliches Tiramisu Zimt-Zwetschgen	12,00 €
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.