



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 €
MARTINI FLORAL [2, 6, 13] Martini Floral 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 €
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 €
RAMAZZOTTI ROSATO* [1, 13] Ramazzotti Rosato Sekt Tonic Water	0,2 l	7,50 €

SCHUH'S MENÜ

Salat von der Wassermelone
Fetakäse | Minze | Kräutersalat
und / oder

3 erlei von der Gurke
kaltes Gurkensüppchen mit Chili & Kokosnussmilch | Gin
Gurkenspaghetti | hausgemachtes Gurkensorbet

Hausgemachtes Sorbet | Chardonnay-Sekt

Rosa gebratener Lammrücken
Rotweinsoße | Selleriepüree | Serviettenknödel

Hausgemachte Buttermilchwaffel
Beerenragout | hausgemachtes Schokoladensorbet
und/ oder

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

3. Gang 60,00 €

(Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert oder Käse)

4. Gang 65,00 €

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

5. Gang 79,00 €

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

6. Gang 89,00 €

(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



Pfifferlingsrahmsuppe 12,00 €
mit weißem Balsamico verfeinert | Kräuter [Vegan möglich]



Trüffelrührei 17,00 €
Rührei mit gehobeltem Sommertrüffel | auf geröstetem Bauernbrot | Wildkräutersalat

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



3 erlei von der Gurke 16,00 €
kaltes Gurkensüppchen mit Chili & Kokosnussmilch | Gin
Gurkenspaghetti | hausgemachtes Gurkensorbet



Wassermelonensalat 16,00 €
Fetakäse | Minze | Kräutersalat



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 Serviettenknödel 25,00 €
Pfifferlings-Sahnesoße | verfeinert mit weißem Balsamico | Kräuter [Vegan möglich]



Veganer Griechischer Kichererbsenburger mit schwarzen Linsen 19,00 €
Olive-Vayo | Veta | Scheiben von Tomate und Gurke | Brötchen vom BIO Fasanenbrot

Dazu	Pommes Frites	5,50 €
	Süßkartoffel Pommes Frites	6,50 €
	Ketchup / Mayonnaise	0,60 €

FISCH

Gegrilltes Lachsforellenfilet 29,00 €
Rahmspinat | Rotweinzwiebelchutney | glasierte Butterkartoffeln

Lachs-Pasta 27,00 €
gegrillte Lachswürfel | Pasta | Avocadosoße

*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.

FLEISCH

Rosa gebratener Lammrücken Rotweinsoße Selleriepüree hausgemachte Serviettenknödel	38,00 €
Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterkruste Rotweinsoße hausgemachte Pommes Dauphin	34,00 €
Gegrilltes Steak vom Duroc Schweinenacken Pfifferlings Rahmsoße hausgemachte Spätzle	28,00 €
Cordon Bleu vom Landschwein gefüllt mit getrockneten Tomaten und Ziegenfrischkäse Rahmsoße Rosmarinkartoffeln	28,00 €
Griechischer Burger gegrilltes Rinderpattie Olivenmayonnaise Fetakäse Tomaten und Gurkenscheiben Brötchen vom BIO Fasanenbrot	19,00 €
Schuh's paniertes Süddeutsches Landschweinschnitzel	19,00 €
Dazu	
	Pommes Frites 5,50 €
	Süßkartoffel Pommes Frites 6,50 €
	Ketchup / Mayonnaise 0,60 €

*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.

DESSERT

Hausgemachte Limoncello Creme Brûlée Ananasragout Mango-Himbeersorbet	14,00 €
Hausgemachte Buttermilchwaffel Beerenragout hausgemachtes 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 Ei & 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 €

* Alles 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.