



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 €
SELECT SPRiZZ! Select Bitter Likör, Sekt, Soda	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 €

SCHUH'S MENÜ

Carpaccio von der roten Bete
Ziegenfrischkäse | karamellierte Walnüsse | mariniertes Blattsalat | alter Balsamico | gebackenes Kartoffelstroh
und / oder

Cremesuppe vom Gewürzkürbis
mit Kokosnussmilch

Hausgemachtes Sorbet |
Chardonnay-Sekt

Geschmorte Rinderroulade
Rotweinsauce | karamellisiertes Apfel-Rotkraut | hausgemachte Serviettenknödel

Hausgemachte Vanille Creme Brûlée
Ananasragout | Sorbet von tropischen Früchten
und / oder




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

3. Gang 46,00 €
(Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Dessert oder Käse)
4. Gang 51,00 €
(Vorspeise oder Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert oder Käse)
5. Gang 61,00 €
(Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert oder Käse)
6. Gang 71,00 €
(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

 Cremesuppe vom Gewürzkürbis mit Kokosnussmilch	11,00 €
 Mariniertes bunter Blattsalat alter Balsamico gebackenes Kartoffelstroh [Vegan möglich]	7,90 €
 Carpaccio von der roten Bete Ziegenfrischkäse karamellierte Walnüsse mariniertes Blattsalat alter Balsamico gebackenes Kartoffelstroh [Vegan möglich]	15,00 €
Carpaccio vom Weiderind hauchdünn geschnittene Scheiben vom Weiderind Basilikumpesto gehobelter Parmesan mariniertes Blattsalat alter Balsamico 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]

29,00 €



gegrillter Riesen-Steinchampignon
cremiges Risotto mit eingelegtem Kürbis

26,00 €



Hausgemachte Serviettenknödel
Waldpilz-Kräuter-Sahnesoße

24,00 €

FISCH

Gebackenes Schollenfilet
hausgemachte Remouladensoße | glasierte Butterkartoffeln

31,00 €

Hausgemachte Maultaschen mit Lachsfüllung
auf cremigem Kürbisrisotto

27,00 €

*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

Gebratene Kalbsleber Rotweinsauce gebackene Zwiebelringe karamellierte Apfelspalten cremiges Kartoffelpüree	28,00 €
Rosa gebartenes Lammkarree Rotweinsauce buntes Bohnengemüse Rosmarinkartoffeln	36,00 €
Rosa gebratenes Rumpsteak mit Studentenfutter-Kruste Rahmkohlrabigemüse Kartoffelgratin	32,00 €
Geschmortes Ragout vom heimischen Reh Preiselbeerrahmsauce Rahmwirsing hausgemachte Spätzle in Weißwein gekochte Birne mit Preiselbeermarmelade	31,00 €
Schuh's Herbstzeit Burger gegrilltes Rinderpatty Camembert eingekochte Birne Preiselbeermarmelade 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

Hausgemachte Vanille Creme Brûlée Ananasragout Sorbet von tropischen Früchten	11,00 €
Hausgemachte Orangen-Milchreisknödel mit Schokoladenkern Zimt-Zwetschgen hausgemachtes Vanilleeis	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.