

**SCHMANKERL**

À la carte Menü

**BEKANNTE BAYERISCHE VORSPEISEN**

<b>BROT &amp; BREZN</b>	8
Im Haus gebacken & serviert mit bayerischem Olivenöl	
<b>OBATZTER</b>	8
Ein Traum von Penicillium Camemberti	
<b>ALLGÄUER WURSTSALAT MIT KERNÖL</b>	15   21.50
Dem Michel sei Dank! Die Lyoner-Wurst wird Nach Rezept aus den 1950er Jahren hergestellt	

**NEOBAYERISCHE VORSPEISEN**

<b>ARME RITTER</b>	21.50
Gesogen mit Flusskrebse, dressiert mit Schinken & Muscheln - nach Johann Rottenhöfer	
<b>GURKENLIEBE</b>	16
Frisch & knackig, als Salat	
<b>MAGIC MUSHROOMS</b>	26
Floureszierende Sulz vom Schwammerl, An unseren Lieblingsschwammerl der Saison & Bröseltopfen	

**SCHMANKERL**

À la carte Menü

**HAUPTGANG**

<b>KALB IM HUHN</b>	64.50
Nach einem Rezept von Johann Rottenhöfer aus Dem Jahr 1853	
<b>DAS CORDON BLEU</b>	38.50
Gefüllt mit Speck & Sherry Fondue Dressiert mit Preiselbeere & Meerrettich-Kräutern	
<b>DER SCHWEINSBRATEN</b>	38.50
Ein bayrisches Original Bauch vom Thurgauer Apfelschwein an Gurkentsukemono & Minzemulsion mit Krautsalat	
<b>STEINBUTT</b>	46
Am Knochen gegart Auf bayerischem Bohnen Ragout, grüner Speck, Konfiertes Eigelb & graubündener Sanddorn	
<b>BEILAGEN</b>	
<b>ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE</b>	14.50
Mit Schmelzzwiebeln nach Anneliese Stöckle	
<b>KARTOFFEL QUETSCH SALAT</b>	14.50
Nach altem oberbayerischem Familienrezept Lauwarm serviert it Kartoffel-Kombukrustl mit Miso	
<b>KARTOFFEL-HYBIRD</b>	11.50
Das Beste aus der Kartoffel, Knödel & Pommes	

## **BUSSERL**

À la carte Menü

## **DESSERTS**

**SCHLOSS NEUSCHWANSTEIN** 18.50

Topfenknöderl mit Aprikose & Bröselburg

**ROSI'S SCHOKOLADENPUDDING** 14.50

Java Schokolade von Felchlin, an Keks & Marsala Chantilly

**CARETTA ROQUEFORTI** 16

Orangen Sorbet nach dem Wassereis-Klassiker,  
Serviert mit Orangenblütentopfen & Roqueforti Knusper

## **FLEISCHDEKLARATION**

Unser Schwein, Kalb, Fisch & Geflügel beziehen wir aus nachhaltigen Produktionen aus der Schweiz. Die Muscheln stammen aus dem Zürichsee sowie Italien

Wenn immer möglich beziehen wir unsere Produkte in BIO-Qualität aus der Region

## **ALLERGENE**

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gern.

Alle Preise in CHF & inkl. 7.7% MwSt.

Jahrgangsänderungen bei allen Weinen vorbehalten.

**ROSI** 

## **SCHMANKERL MENU**

Degustationsmenü - Der Klassiker

In drei Gängen erhalten Sie verschiedene Speisen, die von unserer Karte nicht mehr wegzudenken sind. Einfach gut & echt bayerisch. Die Klassiker.

### **BROT & BREZN GANGERL**

Im Haus gebacken & serviert mit bayerischem Olivenöl

### **OBATZTER**

Ein Traum von Penicillium Camemberti

### **ALLGÄUER WURSTSALAT MIT KERNÖL**

Dem Michel sei Dank!

### **GURKENLIEBE**

Frisch & knackig, als Salat

### **DAS CORDON BLEU**

Gefüllt mit Speck & Sherry Fondue

Dressiert mit Preiselbbere & Meerrettich-Kräutern

### **KARTOFFEL-QUETSCH-SALAT**

Nach altem oberbayerischen Familienrezept

Lauwarm serviert mit Kartoffel-Kombukurstl mit Miso

### **SCHLOSS NEUSCHWANSTEIN**

Topfenknödel mit Aprikose & Bröselburg

CHF 75 pro Person inkl. MWST | exkl. Getränke

Es gilt zu beachten, dass das Degustationsmenü ausschliesslich dem ganzen Tisch serviert wird.

## **SCHMANKERL MENU**

Degustationsmenü - Das Mittler

Lassen Sie sich durch ein bayerisches Absurdistan verführen.  
Serviert in 8 Gängen.

### **NITRO SEMMERL**

Mit Bratenkruste & Apfel

### **ROTKRAUT KALTSCHALE**

Nach Kaufbeurer Franziskanerinnen des  
Crescentiaklosters

### **MAGIC MUSHROOMS & BREZENPUDDING**

Floureszierende Sulz vom Schwammerl &  
altbayerischer Brezenpudding

### **STEINBUTT**

Am Knochen gegart

Auf bayerischem Bohnen Ragout, grüner Speck,  
konfiertes Eigelb & graubündener Sanddorn

### **DER SCHWEINSBRATEN**

Bauch vom Thurgauer Apfelschwein an  
Gurkentsukemono & Minzemulsion mit Krautsalat  
Dazu Allgäuer Kasspätzle

### **STAMPERL IM LATEX**

### **CARETTA ROQUEFORTI**

Orangen Sorbet mit Orangenblüten Topfen &  
Roqueforti Knusper

### **ROSI'S SCHOKOLADENPUDDING**

Java Schokolade von Felchlin, an Keks &  
Marsala Chantilly

CHF 140 pro Person inkl. MWST | exkl. Getränke

Es gilt zu beachten, dass das Degustationsmenü ausschliesslich dem ganzen Tisch serviert wird.

## **SCHMANKERL MENU**

Degustationsmenü - Wirtshaus Maximus

Entdecken Sie ein bayerisches Absurdistan mit uns. Serviert in 10 Gängen.

### **NITRO SEMMERL**

Mit Bratenkruste & Apfel

### **ROTKRAUT KALTSCHALE**

### **MAGIC MUSHROOMS & BREZENPUDDING**

Floureszierende Sulz vom Schwammerl &  
altbayerischer Brezenpudding

### **BONBON AUS WURST**

ROSI's Interpretation der Maultasche

Inspiriert von Helge Schneider

### **STEINBUTT**

Am Knochen gegart

Auf bayerischem Bohnen Ragout, grüner Speck,  
Konfiertes Eigelb & graubündener Sanddorn

### **KALB IM HUHN**

Nach einem Rezept von Johann Rottenhöfer aus dem Jahr 1853

Dazu Spätzle mit Soß, Périgord Trüffel & Madeira

### **STAMPERL IM LATEX**

### **CARETTA ROQUEFORTI**

Orangen Sorbet mit Orangenblüten Topfen &

Roqueforti Knusper

### **SCHLOSS NEUSCHWANSTEIN**

Topfenknödel mit Aprikose & Butterbrösel

### **BETTHUPFERL**

CHF 180 pro Person inkl. tax | exkl. Getränke

Es gilt zu beachten, dass das Degustationsmenü ausschliesslich dem ganzen Tisch

