

SCHMANKERL  
À la carte Menü

BEKANNTE BAYRISCHE VORSPEISEN

<b>BROT &amp; BREZN</b>	8
Im Haus gebacken & serviert mit bayrischem 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	

NEOBAYRISCHE VORSPEISEN

<b>ARME RITTER</b>	21.50
Gesogen mit Flusskrebse, dressiert mit Schinken & Muscheln - nach Johann Rottenhöfer	
<b>RADI SALAT</b>	21
Frisch & knackig Serviert mit Brezn Cenovis & Agrumen	
<b>WIRSING HÄUFERL</b>	23
Mit Topinambur & Kürbiskern Gemüse Mole	

SCHMANKERL  
À la carte Menü

HAUPTGANG

<b>BAYRISCHES BACKHENDL</b>	46
Mit aufgeschlagenem Schmand & Preiselbeer-Kren dazu Kompressen Kräuter Salat	
<b>SCHWEINDERL KARREE</b>	62
In Allgäuer Hinsicht Mit Schwammerl Soss & Yuzu Kosho	
<b>BÖFFLAMOT</b>	38.50
Ein Bayrisches Original Rinder-Schmorbraten in Rotwein serviert mit diversen Zwiebeln	
<b>HIESIGER ZANDER</b>	42
An saurem Muschelkraut & geräucherten Muscheln & Trauben	
BEILAGEN	
<b>ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE</b>	14.50
Mit Schmelzzwiebeln nach Anneliese Stöckle	
<b>FREDDY'S FINEST</b>	14.50
Feinste Erdäpfel aus dem Albulatal Serviert mit Gurkerl, Shirazu & geschmohrtem Lager Kombu	
<b>FERMENTIERTE SCHUPFNUDELN</b>	24
An Perigord Trüffel	

**BUSSERL**

À la carte Menü

**DESSERTS**

**MC ROSI'S APFELTASCHERL**

Mit Perigord Trüffel

22

**SCHNEEBURG**

Topfenknödel mit Zwetschgen Brenne & Brösel

18.50

**SZENARIUM PENIZILLIUM IVONA**

Bananen Roqueforti & Limetten

16

**GLÜH-WEIN-SORBET**

HY Pet Nat Sorbet

14

**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 gerne.

Alle Preise in CHF & inkl. 7.7% MwSt.

Jahrgangsänderungen bei allen Weinen vorbehalten.

**ROSI** 

## **SCHMANKERL MENÜ**

Degustationsmenü - Klassiker

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

### **BROT & BREZEN GANGERL**

Im Haus gebacken & serviert mit bayrischem Olivenöl

### **OBATZTER**

Ein Traum von Penicillium Camemberti

### **ALLGÄUER WURSTSALAT MIT KERNÖL**

Dem Michel sei Dank!

### **RADI SALAT**

Frisch & knackig

Serviert mit Brezn Cenovis & Agrumen

### **BAYRISCHES BACKHENDL**

Mit aufgeschlagenem Schmand & Preiselbeer-Kren dazu

Kompressten Kräuter Salat

### **FREDDY'S FINEST**

Feinste Erdäpfel aus dem Albulatal

Serviert mit Gurkerl, Shirazu & geschmohrtem Lager Kombu

### **SCHNEEBURG**

Topfenknödel mit Zwetschgen Brenne & Brösel

CHF 75 pro Person inkl. MwSt | exkl. Getränke

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

## **SCHMANKERL MENÜ**

Degustationsmenü - Das Mittlere

Lassen sie sich durch ein bayrisches Absurdistan verführen.  
Serviert in 8 Gängen.

### **EISZAPFEN**

Als Wermut Cocktail

### **BAYRISCHES SCHMALZGEBÄCK**

Wagyu A4 Bündnerfleisch von LUMA Beef & Kaviar-Schmand

### **WIRSING HÄUFERL**

Mit Topinambur & Kürbiskern Gemüse Mole

### **HIESIGER ZANDER**

An saurem Muschelkraut & Trauben

### **BÖFFLAMOT**

Ein Bayrisches Original

Rinder-Schmorbraten in Rotwein serviert mit diversen Zwiebeln dazu Allgäuer Kässpätzle

### **STAMPERL IM LATEX**

Bergamotte & Mandel

### **GLÜH-WEIN-SORBET**

Im wahrsten Sinne des Wortes

### **SCHNEEBURG**

Topfenknödel mit Zwetschgen Brenne & Brösel

CHF 120 pro Person inkl. MwSt | exkl. Getränke

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

## **SCHMANKERL MENÜ**

Degustationsmenü - Wirtshaus Maximus

Entdecken Sie ein bayrisches Absurdistan mit uns.

Serviert in 10 Gängen

### **EISZAPFEN**

Als Wermut Cocktail

### **BAYRISCHES SCHMALZGEBÄCK**

Wagyu A4 Bündnerfleisch von LUMA Beef & Kaviar-Schmand

### **WIRSING HÄUFERL**

Mit Topinambur & Kürbiskern Gemüse Mole

### **ARMER RITTER & KREBSTEE**

Nach Johann Rottenhöfer

Von hiesigen Flusskrebsen aus der Zeit König Ludwig's

### **BÖFFLAMOT**

Ein Bayrisches Original

Rinder-Schmorbraten in Rotwein serviert mit diversen Zwiebeln

Dazu fermentierten Schupfnudeln & Perigord Trüffel

### **STAMPERL IM LATEX**

Bergamotte & Mandel

### **GLÜH-WEIN-SORBET**

Im wahrsten Sinne des Wortes

### **SZENARIUM PENIZILLIUM IVONA**

Mit Bananen Roqueforti & Limette

### **SCHNEEBURG**

Topfenknödel mit Zwetschge & Brösel

### **BETTHUPFERL**

CHF 160 pro Person inkl. MwSt | exkl. Getränke

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

