

**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>RADI</b>	16
Frisch & knackig, als Salat Herzhaft abgeschmeckt mit Kombu	
<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 Mit Kaviari Paris, ROSI Editon, 30 G		+65
<b>KALBSRÜCKEN AN JÄGERSAUCE</b>	62	
Mit Kombu & Yuzu Kosho, Dazu Salatbouquet mit Salzzitrone nach Vera Birkenbiel		
<b>SEETEUFEL IN PFEFFERSAUCE</b>	46	
Mit Schneekrabbe		
<b>BEILAGEN</b>		
<b>ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE</b>	14.50	
Mit Schmelzzwiebeln nach Anneliese Stöckle		
<b>OIS GAUDE VOM FREDDY</b>	16.50	
Dem Hüter der Albula-Bergkartoffeln Serviert mit Apfelmelhonig, Rahmfrischkäse & Belperknolle		
<b>KARTOFFEL-HYBRID</b>	11.50	
Das Beste aus der Kartoffel, Knödel & Pommes		

**BUSSERL**

À la carte Menü

**DESSERTS**

**SCHLOSS NEUSCHWANSTEIN**

Topfenknöderl mit Zwetschge & Bröselburg

18.50

**ROSI'S SCHOKOLADENPUDDING**

Java Schokolade von Felchlin, an Keks & Marsala Chantilly

14.50

**CARETTA**

Orangen Sorbet nach dem Wassereis-Klassiker,  
Serviert mit Orangenblüten Schmand

16

**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.

Jahgangsänderungen 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!

### **RADI**

Frisch & knackig, als Salat

Herzhaft abgeschmeckt mit Kombu

### **DAS CORDON BLEU**

Gefüllt mit Speck & Sherry Fondue

Dressiert mit Preiselbeere & Meerrettich-Kräutern

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

Nach altem oberbayerischen Familienrezept

Lauwarm serviert mit Kartoffel-Kombukurstl mit Miso

### **SCHLOSS NEUSCHWANSTEIN**

Topfenknödel mit Zwetschge & Bröselburg

CHF 80 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.

### **UNTER UNSEREM HIMMER**

Nitro Wolke zum Frohlocken

### **ROTKRAUT KALTSCHALE**

Nach Kaufbeurer Franziskanerinnen des Crescentiaklosters

### **SCHLEIFER NUDLA & KAVIAR**

Aus der bayerischen Nudelküche

### **SEETEUFEL IN PFEFFERSAUCE**

Mit Schneekrabbe & Kartoffel-Rohrnudel

### **KALBSRÜCKEN AN JÄGERSAUCE**

Mit Kombu & Yuzu Kosho,

Dazu Salatbouquet mit Salzzitrone nach Vera Birkenbiel

### **STAMPERL IM LATEX**

### **CARETTA**

Orangen Sorbet an Orangenblüten Schmand

### **ROSÌ'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.

### **UNTER UNSEREM HIMMER**

Nitro Wolke zum Frohlocken

### **ROTKRAUT KALTSCHALE**

Nach Kaufbeurer Franziskanerinnen des  
Crescentiaklosters

### **MAGIC MUSHROOMS**

Floureszierende Sulz vom Schwammerl

### **SCHLEIFER NUDLA & KAVIAR**

Aus der bayerischen Nudelküche

### **SEETEUFEL IN PFEFFERSAUCE**

Mit Schneekrabbe & Kartoffel-Rohnudel

### **KALB IM HUHN**

Nach einem Rezept von Johann Rottenhöfer aus dem Jahr 1853

Spätzle mit Soß,

Dazu Salatbouquet mit Salzzitrone nach Vera F. Birkenbiel

### **STAMPERL IM LATEX**

### **CARETTA**

Orangen Sorbet an Orangenblüten Schmand

### **SCHLOSS NEUSCHWANSTEIN**

Topfenknödel mit Zwetschge & Bröselburg

### **BETTHUPFERL**

CHF 180 pro Person inkl. tax | exkl. Getränke

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

