

**SCHMANKERL**

À la carte Menü

**BEKANNTE BAYRISCHE VORSPEISEN****BROT & BREZN** 8

Im Haus gebacken & serviert mit bayrischem Olivenöl

**OBATZTER** 8

Ein Traum von Penicillium Camemberti

**ALLGÄUER WURSTSALAT MIT KERNÖL** 15 | 21.50

Dem Michel sei Dank! Die Lyoner-Wurst wird Nach Rezept aus den 1950er Jahren hergestellt

**NEOBAYRISCHE VORSPEISEN****ARME RITTER** 21.50

Gesogen mit Flusskrebse, dressiert mit Schinken & Muscheln - nach Johann Rottenhöfer

**GURKENLIEBE** 16

Frisch & knackig, als Salat

**MAGIC MUSHROOMS** 28.50

Variation unserer Lieblingsschwammerl, mit Erbsen Und fluoreszierender Sulz vom Schwammerl

**SCHMANKERL**

À la carte Menü

**HAUPTGANG****KALB IM HUHN** 64.50

Nach einem Rezept von Johann Rottenhöfer aus Dem Jahr 1853

**DAS CORDON BLEU** 38.50

Gefüllt mit Speck & Sherry Fondue Dressiert mit Preiselbeere & Meerrettich-Kräutern

**DER SCHWEINSBRATEN** 38.50

Ein Bayrisches Original Bauch vom Thurgauer Apfelschwein mit Gurkentsukemono

**STEINBUTT** 46

Am Knochen gegart Auf bayerischem Bohnen & Spargel Ragout, grüner Speck, konfiertes Eigelb & graubündener Sanddorn

**BEILAGEN****ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE** 14.50

Mit Schmelzzwiebeln nach Anneliese Stöckle

**KARTOFFEL-QUETSCH-SALAT** 14.50

Nach altem oberbayrischen Familienrezept Lauwarm serviert mit Kombu-Kartoffelkrusteln

**KARTOFFEL-HYBRID** 11.50

Das Beste aus der Kartoffel, Knödel & Pommes

**BUSSERL**

À la carte Menü

**DESSERTS**

**SCHLOSS NEUSCHWANSTEIN** 18.50

Topfenknöderl mit Rhabarber & Bröselburg

**SZENARIUM PENIZILLIUM IVONA** 16

Erdbeer Roqueforti & Limetten

**GLÜH-WEIN-SORBET** 14

Im wahrsten Sinne des Wortes

Belle de Boskoop

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 & BREZN GANGERL**

Im Haus gebacken & serviert mit bayrischem 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 Preiselbeere & Meerrettich-Kräutern

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

Nach altem oberbayrischen Familienrezept

Lauwarm serviert mit Kombu-Kartoffelkrusteln

### **SCHLOSS NEUSCHWANSTEIN**

Topfenknöderl mit Rhabarber & Bröselburg

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.

### **NITRO SEMMERL**

Mit Bratenkruste & Apfel

### **TRÜFFEL BREZN & SCHINKEN BROT CONSOMMÈ**

Wie bei der Funk-Oma

### **ROTKRAUT KALTSCHALE**

Nach Kaufbeurer Franziskanerinnen des Crescentiaklosters

### **STEINBUTT**

Am Knochen gegart

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

### **DER SCHWEINSBRATEN**

Bauch vom Thurgauer Apfelschwein an

Gurkentsukemono & Minzemulsion mit Krautsalat

Dazu Allgäuer Kässpätzle

### **STAMPERL IM LATEX**

### **GLÜH-WEIN-SORBET**

Im wahrsten Sinne des Wortes

### **SCHLOSS NEUSCHWANSTEIN**

Topfenknöderl mit Rhabarber & Bröselburg

CHF 140 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

### **NITRO SEMMERL**

Mit Bratenkruste & Apfel

### **TRÜFFEL BREZN & SCHINKEN BROT CONSOMMÉ ROTKRAUT KALTSCHALE**

### **BONBON AUS WURST**

ROSI'S Interpretation der Maultasche  
Inspiriert von Helge Schneider

### **STEINBUTT**

Am Knochen gegart  
Auf bayerischem Bohnen & Spargel Ragout, grüner Speck,  
konfiertes Eigelb & graubündener Sanddorn

### **KALB IM HUHN**

Nach einem Rezept von Johann Rottenhöfer aus dem Jahr 1853  
Neben Kaiser Eiern  
Dazu Spätzle mit Soß, Périgord Trüffel & Madeira

### **STAMPERL IM LATEX**

### **GLÜH-WEIN-SORBET**

Im wahrsten Sinne des Wortes

### **SZENARIUM PENIZILLIUM IVONA**

Erdbeer Roqueforti & Limetten

### **BETTHUPFERL**

CHF 180 pro Person inkl. MwSt | exkl. Getränke  
Es gilt zu beachten, dass das Degustationsmenü ausschliesslich  
dem ganzen Tisch serviert wird.

