

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>GURKERLSALAT</b>	16
Frisch & knackig, an Chiliöl	
<b>DAS SCHWAMMERL</b>	28.50
Serviert mit zerfallenem Brezenknöderl, Geröstetem Pompom Blanc, Erbsen, Bärlauch & Sherry	

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>BÖFFLAMOT</b>	38.50
Ein Bayrisches Original Rinder-Schmorbraten in Rotwein serviert mit Quitten Shibazuke & Zwiebel Soubise	
<b>HIESIGER ZANDER</b>	44.50
An saurem Muschelkraut, geräucherten Muscheln & Trauben	
<b>BEILAGEN</b>	
<b>ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE</b>	14.50
Mit Schmelzzwiebeln nach Anneliese Stöckle	
<b>KARTOFFEL-QUETSCH-SALAT</b>	14.50
Nach altem oberbayrischen Familienrezept Lauwarm serviert mit Kombu-Kartoffelkrusteln	
<b>FERMENTIERTE SCHUPFNUDELN</b>	24
An Périgord Trüffel	

**BUSSERL**

À la carte Menü

**DESSERTS**

**MC ROSI'S APFELTASCHERL** 24

Mit Périgord Trüffel & Totentrompeten-Sabayon

**SCHLOSS NEUSCHWANSTEIN** 18.50

Topfenknöderl mit La Flor Schokoladen Crémeux & Bröselburg

**SZENARIUM PENIZILLIUM IVONA** 16

Bananen 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!

### **GURKENSALAT**

Frisch & knackig, an Chiliöl

### **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 La Flor Schokoladen Crèmeux & 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 7 Gängen.

### **NITRO SEMMERL**

Mit Bratenkruste & Apfel

### **BONBON AUS WURST**

Rosi's Interpretation der Maultasche

Inspiriert von Helge Schneider

Orangen-Schinken Consommé & Trüffel Brezn

### **LIQUID-CENTER-LOBSTER-SCHNITZEL**

An kompresstem Salat

### **BÖFFLAMOT**

Ein Bayrisches Original

Rinder-Schmorbraten in Rotwein serviert mit

Quitten Shibazuke & Zwiebel Soubise

Dazu Allgäuer Kässpätzle

### **STAMPERL IM LATEX**

Bergamotte & Mandel

### **GLÜH-WEIN-SORBET**

Im wahrsten Sinne des Wortes

### **SCHLOSS NEUSCHWANSTEIN**

Topfenknöderl mit La Flor Schokoladen Crèmeux & Bröselburg

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 9 Gängen

### **NITRO SEMMERL**

Mit Bratenkruste & Apfel

### **BONBON AUS WURST**

Serviert mit Orangen-Schinken Consommé

### **DAS SCHWAMMERL**

An zerfallenem Brezenknöderl, geröstetem Pompom Blanc,  
Erbsen, Bärlauch & Sherry

### **LIQUID-CENTER-LOBSTER-SCHNITZEL**

An kompresstem Salat

### **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**

Bergamotte & Mandel

### **GLÜH-WEIN-SORBET**

Im wahrsten Sinne des Wortes

### **SZENARIUM PENIZILLIUM IVONA**

Bananen Roqueforti & Limetten

### **BETTHUPFERL**

CHF 160 pro Person inkl. MwSt | exkl. Getränke

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

