

SCHMANKERL

À la carte Menü

BEKANNTE BAYERISCHE VORSPEISEN

BROT & BREZN	8
Im Haus gebacken & serviert mit bayerischem 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	

NEOBAYERISCHE VORSPEISEN

ARME RITTER	21.50
Gesogen mit Flusskrebse, dressiert mit Schinken & Muscheln - nach Johann Rottenhöfer	
RADI	16
Frisch & knackig, als Salat Herzhaft abgeschmeckt mit Kombu	
MAGIC MUSHROOMS	26
Floureszierende Sulz vom Schwammerl, An unseren Lieblingsschwammerl der Saison & Bröseltopfen	

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 an Gurkentsukemono & Minzemulsion mit Krautsalat	
STEINBUTT	46
Als Hommage an Bud Spender & Terrence Hill Auf Paprikakraut & Bohnenragout mit grünem Speck & Konfiertem Eigelb	
BEILAGEN	
ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE	14.50
Mit Schmelzzwiebeln nach Anneliese Stöckle	
KARTOFFEL QUETSCH SALAT	14.50
Nach altem oberbayerischem Familienrezept Lauwarm serviert it Kartoffel-Kombukrustl mit Miso	
KARTOFFEL-HYBIRD	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.

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!

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.

NITRO WOLKE

Apfelmeringue zum Frohlocken

ROTKRAUT KALTSCHALE

Nach Kaufbeurer Franziskanerinnen des

Crescentiaklosters

MAGIC MUSHROOMS & BREZENPUDDING

Floureszierende Sulz vom Schwammerl &

altbayerischer Brezenpudding mit Trüffel

STEINBUTT

Als Hommage an Bud Spender & Terrence Hill

Auf Bohnenragout mit Paprika, Tomaten, grünem Speck
& konfiertem Eigelb

DER SCHWEINSBRATEN

Bauch vom Thurgauer Apfelschwein an

Gurkentsukemono & Minzemulsion mit Krautsalat

Dazu Allgäuer Kasspätzle

STAMPERL IM LATEX

CARETTA

Orangen Sorbet mit Orangenblüten Topfen

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 WOLKE

Apfelmeringe zum Frohlocken

ROTKRAUT KALTSCHALE

MAGIC MUSHROOMS & BREZENPUDDING

Floureszierende Sulz vom Schwammerl &
altbayerischer Brezenpudding mit Trüffel

BONBON AUS WURST

ROSI's Interpretation der Maultasche

Inspiriert von Helge Schneider

STEINBUTT

Als Hommage an Bud Spender & Terrence Hill
Auf Bohnenragout mit Paprika, Tomaten, grünem Speck &
Konfiertem Eigelb

KALB IM HUHN

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

STAMPERL IM LATEX

CARETTA

Orangen Sorbet mit Orangenblüten Topfen

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.

