

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

DAS SCHWAMMERL 28.50

Serviert mit zerfallenem Brezenknöderl, Geröstetem Pommes Blanc, Erbsen, Bärlauch & Sherry

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 38.50Ein Bayrisches Original
Bauch vom Thurgauer Apfelschwein mit Gurkentsukemono**STEINBUTT** 46Am 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 14.50Nach altem oberbayrischen Familienrezept
Lauwarm serviert mit Kombu-Kartoffelkrusteln**KARTOFFEL-HYBRID** 11.50Das 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.

