

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

SULZ VOM SCHWAMMERL 18

An Schwammerl Parfait, angezogenen wilden Schwammerln & Madeira

ALLGÄUER WURSTSALAT 15 | 21.50
MIT KERNÖL

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

NEOBAYRISCHE VORSPEISEN

ARME RITTER 18.50

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

GESCHICHTETER KRACHSALAT 16.50

mit frischen Kräutern, Kalamansi & Kürbiskern Pesto

KARFIOL 22

An Eigelb, Ponzu Marmelad, Butterbrösel & Stachelbeere

ÜBERRASCHUNGS EI 12.50

Wachtelei umhüllt mit Wolpertinger Brät und frisch gebacken

SCHMANKERL
À la carte Menü

HAUPTGANG

BACKFISCH 38

Zander knusprig gebacken in feinem Bierteig, an Quetsch-Erbse, eingelegter Hand des Buddha & Helgas Kräuter

DAS CORDON BLEU 38.50

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

DAS KALB IM HUHN 54.50

Nach einem Rezept von Johann Rottenhöfer aus dem Jahr 1853

KÜMMELFLEISCH 36

Von der Sau die Haxe
An feiner Dunkelbiersoß mit Sauerrahm & Gurkerl

BEILAGEN

ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE 14.50

Mit Schmelzzwiebeln nach Anneliese Stöckle

FREDDY 14.50

Feinste Auswahl an Berg-Erdäpfel aus dem Albulatal mit Mohn & Anchovis

KARTOFFELHYBRID 9.50

Knödel & Pommes, das beste aus der Kartoffel in einem, hefig, soßig serviert

BUSSERL

À la carte Menü

DESSERTS

DIE BREZN

16

Scheiterhaufen von der Brezn, angerichtet
mit Fingerlimes, Salzkaramell & Brezn-Eiscreme

EISBOMBE

18

Schokolade, Vanille & Rhabarber in einem Kleid
aus Eischnee

APFELKRAPFEN ROQUEFORTI

12.50

Gefüllt mit blauem Obatzten & Apfel

RINDER-RIESEN

3.50

Rindskaramel & Java Schokolade von Felchlin

FLEISCHDEKLARATION

Unser Schwein, Kalb, Fisch & Geflügel beziehen wir aus nachhaltigen
Produktionen aus der Schweiz. Die Muscheln stammen aus den Zürichsee,
unsere Krabben aus Dänemark.

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.

ROSI 

SCHMANKERL MENÜ

Degustationsmenü - Klassiker

In drei Gängen erhalten Sie verschiedene Speisen, die von unserer Karte nicht mehr wegzudenken sind. Einfach gut & echt bayrisch. Der Klassiker.

BROT & BREZEN GANGERL

Im Haus gebacken & serviert mit bayrischem Olivenöl

OBATZTER

Ein Traum von Penicillium Camemberti

SULZ VOM SCHWAMMERL

An Schwammerl Parfait, angezogenen wilden Schwammerln & Madeira

ALLGÄUER WURSTSALAT MIT KERNÖL

Dem Michel sei Dank!

DAS CORDON BLEU

Gefüllt mit Speck & Sherry Fondue

Dressiert mit Preiselbeere & Meerrettich-Kräuter

FREDDY

Feinste Auswahl an Berg-Erdäpfel aus dem Albulatal

Mit Mohn & Anchovis

DIE BREZN

Scheiterhaufen von der Brezn, angerichtet mit Salzkaramell & Brezn-Eiscreme

CHF 70 pro Person inkl. MwSt | exkl. Getränke

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

SCHMANKERL MENÜ

Degustationsmenü - das Mittlere

In acht Gängen erhalten Sie verschiedene Speisen, die von unserer Karte nicht mehr wegzudenken sind.

NITRO SEMMERL

Mit Bratenkruste & Apfel

SZENARIUM PENICILLIUM

Ein Hauch von Brotzeit in Camemberti

ARME RITTER

Gesogen mit Flusskrebse, dressiert mit

Schinken & Muscheln - nach Johann Rottenhöfer

KARFIOL

An Eigelb, Ponzu Marmelad, Butterbrösel & Stachelbeere

STAMPERL IM LATEX

Mandel & Bergamotte

DAS KÜMMELFLEISCH

Von der Sau die Hax'n, an Biersoss mit Sauerrahm &

Gurkerl, dazu Butterspätzle mit geräuchertem Kaviar

EISBOMBE

Schokolade, Vanille & Rhabarber in einem Kleid aus Eischnee

BETTHUPFERL

Rinder Riesen

CHF 95 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

SZENARIUM PENICILLIUM

Ein Hauch von Brotzeit in Camemberti

KREBSERITA AN ARMEN RITTER

Von hiesigen Flusskrebsen aus der Zeit König Ludwig's

KARFIOL

An Eigelb, Ponzu Marmelad, Butterbrösel & Stachelbeere

STAMPERL IM LATEX

DAS KÜMMELFLEISCH

Von der Sau die Hax'n, an Biersoss mit Sauerrahm & Gurkerl, dazu Butterspätzle mit geräuchertem Kaviar

SPEZI GRANITÉ

Mit Fingerlimes

SZENARIUM PENICILLIUM

Apfelkrapfen Roqueforti

EISBOMBE

Schokolade, Vanille & Rhabarber in einem Kleid aus Eischnee

BETTHUPFERL

CHF 125 pro Person inkl. MwSt | exkl. Getränke

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

