

## SCHUBERTS ÜBERRASCHUNGSMENÜ SCHUBERT'S SURPRISE MENU

*Sie verraten uns, was Sie nicht vertragen oder mögen, wir machen den Rest!  
Tell us what you don't like or not tolerate and we take care of the rest!*

**AB 2 PERSONEN  
MIN. 2 PERSONS**

pro Person / per person

<b>SERVIERT IN VIER GÄNGEN SERVED IN FOUR COURSES</b>	<b>45,00 €</b>
<b>SERVIERT IN FÜNF GÄNGEN SERVED IN FIVE COURSES</b>	<b>55,00 €</b>
<b>SERVIERT IN SECHS GÄNGEN SERVED IN SIX COURSES</b>	<b>63,00 €</b>

## VORSPEISEN    STARTERS

**SCHUBERT - PLATTE FÜR 2** – FELINO, PROSCIUTTO DI PARMA, SPECK, PARMIGIANO REGGIANO, MOZZARELLA DI BUFALA  
**MIXED ANTIPASTI DISH FOR 2** **24,00 €**  
für 1 Person - for 1 person 14,00 €

**BEEF TARTAR** MIT TOAST UND BUTTER **14,80/24,80 €**  
**BEEF TARTAR** WITH TOAST AND BUTTER

**RINDSCARPACCIO** AUF RUCOLA MIT PECORINO UND BALSAMICOREDUKTION **12,80 €**  
**BEEF CARPACCIO** ON RUCOLA WITH PECORINO AND BALSAMICOREDUCTION

**HAUSGEBEIZTER LACHS** MIT GRÜNEM SPARGEL, BABYLEAFSALAT UND TOASTBROT **15,20 €**  
**SALMON** WITH GREEN ASPARAGUS, BABY LEAF SALAD AND TOASTBREAD

**CAPRESE** MIT FRISCHEN TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUM **11,80 €**  
**CAPRESE** WITH FRESH TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL

## SUPPEN    SOUPS

**RINDSCONSOMME** MIT FRITTATEN **8,40 €**  
**BEEF CONSOMMÉ** WITH FRIES

**SPANISCHE KALTE SUPPE** – MIT PAPRIKA, GURKE UND TOMATE (LEICHT SCHARF) **7,80 €**  
**SPANISH COLD SOUP** – WITH PAPRIKA, CUCUMBER AND TOMATO (SLIGHTLY HOT)

**TOMATENSUPPE** MIT BURRATA UND BASILIKUM **7,60 €**  
**TOMATO SOUP** WITH BURRATA AND BASIL

## SALATE    SALADS

<b>GEGRILLTER ZIEGENKÄSE</b> AUF KRÄUTERSALAT MIT FEIGEN, WALNÜSSEN UND ROTWEINZWIEBELN <b>GRILLED GOAT CHEESE</b> ON HERBAL SALAD WITH FIGS, WALNUTS AND RED WINE ONIONS	<b>14,20 €</b>
<b>GARNELEN</b> AUF ASIASALAT MIT AVOCADO, MANGO UND ROSMARINCROUTONS <b>SHRIMPS</b> ON ASIA SALAD WITH AVOCADO, MANGO AND ROSEMARY CROUTONS	<b>16,80 €</b>
<b>BACKHENDL-SALAT</b> IN JOGHURT MARINIERT MIT KÜRBISPANIER, KÜRBISKERNÖL UND SALAT <b>LAMB'S LETTUCE SALAD</b> IN YOGHURT MARINATED WITH PUMPKIN, PUMPKIN OIL AND SALAD	<b>12,90 €</b>
<b>GEGRILLTE KALAMARI</b> MIT FENCHEL-LIMETTEN-SALAT, CHILI UND RUCOLA <b>GRILLED KALAMARI</b> WITH FENNEL LIME SALAD, CHILI AND RUCOLA	<b>15,80 €</b>

## VEGETARISCHE SPEISEN    VEGETARIAN DISHES

<b>GNOCCHI</b> MIT GORGONZOLASAUCE, GRÜNEM APFEL UND BABYSPINAT <b>GNOCCHI</b> WITH GORGONZOLASAUCE, GREEN APPLE AND BABY SPINACH	<b>16,20 €</b>
<b>TAGLIATELLE</b> MIT KORIANDERPESTO, CASHEWKERNEN, SAN MARZANO TOMATEN UND PARMESAN <b>TAGLIATELLE</b> WITH CORIANDERPESTO, CASHEW NUTS, SAN MARZANO TOMATOES AND PARMESAN	<b>14,60 €</b>
<b>BASILIKUMRISOTTO</b> MIT CHERRYTOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA <b>BASIL RISOTTO</b> WITH CHERRYTOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA	<b>15,20 €</b>

## HAUPTSPEISEN    MAIN COURSES



<b>WIENER SCHNITZEL</b> VOM KALB MIT ERDÄPFELSALAT <b>WIENER SCHNITZEL</b> OF VEAL WITH POTATO SALAD	<b>20,60 €</b>
<b>TAFELSPITZ</b> MIT RÖSTERDÄPFEL, CREMESPINAT, APFELKREN UND SCHNITTLAUCHSAUCE <b>PRIME BOILED BEEF</b> WITH FRIED POTATOES, CREAMED SPINACH, APPLE HORSERADISH AND CHIVES SAUCE	<b>19,80 €</b>
<b>WOLFSBARSCH</b> AUF VENERE-RISOTTO MIT ROMANESCO UND LIMETTENSCHAUM <b>SEA BASS</b> ON COME RISOTTO WITH ROMANESCO AND LIME FOAM	<b>28,60 €</b>
<b>KALBSFILET</b> AUF FRÜHLINGSGEMÜSE MIT BÄRLAUCH-KARTOFFELPÜREE <b>CALF FILLET</b> ON SPRING VEGETABLES WITH WILD GARLIC MASHED POTATOES	<b>29,20 €</b>
<b>MAISHENDLBRUST</b> MIT SELLERIECREME UND GLASIERTEN URKAROTTEN <b>CHICKEN BREAST</b> WITH CELERY CREAM AND GLAZED PURPLE CARROTS	<b>15,20 €</b>
<b>TAGLIATA VOM RIB-EYE "DRY-AGED"</b> AUF RUCOLA, COCKTAILTOMATEN UND PARMESAN <b>TAGLIATA OF RIB-EYE STEAK "DRY-AGED"</b> ON ROCKET, TOMATOES AND PARMESAN	<b>27,50 €</b>

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen. **Gedeck pro Person 2,50 €**. Preise inkl. MwSt.  
Our Staff will assist you if you have any questions about ingredients which may cause allergic reactions. **Cover charge 2.50 €** incl. Tax / Tip not included

## DESSERTS

<b>SCHOKOMOUSSE</b> AUF HIMBEERSPIEGEL <b>MOUSSE AU CHOCOLATE</b> ON RASPBERRY-MIRROR	<b>7,80 €</b>
<b>CRÈME BRULÉE</b> MIT BLUTORANGENSORBET <b>CRÈME BRULÉE</b> WITH BLOOD ORANGE BASKET	<b>8,60 €</b>
<b>SCHOKOSOUFFLE</b> MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND VANILLEEIS (WARTEZEIT: 16 MIN) <b>CHOCOLATE SOUFFLE</b> WITH FRESH FRUIT AND VANILLA ICE-CREAM (WAITING PERIOD: 16 MIN)	<b>12,20 €</b>
<b>TOPFENKNÖDEL</b> AUF MARILLENRÖSTER <b>CURD DUMPLING</b> ON APRICOTS	<b>9,80 €</b>
<b>KÄSETELLER</b> <b>CHEESE PLATE</b>	<b>9,50 €</b>



Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen. **Gedeck pro Person 2,50 €**. Preise inkl. MwSt.  
Our Staff will assist you if you have any questions about ingredients which may cause allergic reactions. **Cover charge 2.50 €** incl. Tax / Tip not included