

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

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

VORSPEISEN STARTERS

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

BEEF TARTAR MIT TOAST UND BUTTER (A,C,E,G,H,M,N) **14,80/24,80 €**
BEEF TARTAR WITH TOAST AND BUTTER

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

HAUSGEBEIZTER LACHS MIT AVOCADOCREME, BABYLEAFSALAT UND TOASTBROT (A,D,G) **15,20 €**
SALMON WITH AVOCADO CREAM, BABY LEAF SALAD AND TOASTBREAD

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

SUPPEN SOUPS

RINDSCONSOMME MIT FRITTATEN (A,E,L,G) **8,40 €**
BEEF CONSOMMÉ WITH FRIES

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

TOMATENSUPPE MIT BURRATA UND BASILIKUM (A,G,L,O) **7,60 €**
TOMATO SOUP WITH BURRATA AND BASIL

SALATE SALADS

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

VEGETARISCHE SPEISEN VEGETARIAN DISHES

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

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT ERDÄPFELSALAT <i>(A,C,G,M)</i>	20,60 €
WIENER SCHNITZEL OF VEAL WITH POTATO SALAD	
TAFELSPITZ MIT RÖSTERDÄPFEL, CREMESPINAT, APFELKREN UND SCHNITTLAUCHSAUCE <i>(A,G)</i>	19,80 €
PRIME BOILED BEEF WITH FRIED POTATOES, CREAMED SPINACH, APPLE HORSERADISH AND CHIVES SAUCE	
FISCHDUETT AUS SEETEUFEL UND JAKOBSMUSCHEL AUF ERBSENCREME MIT SÜBKARTOFFEL UND PASSIONSFRUCHT <i>(A,D,G,M,L,R)</i>	26,60 €
FISH DUET OF MONKFISH AND SCALLOP ON PEAS CREAM WITH SWEET POTATO AND PASSION FRUIT	
LAMMKRONE MIT BELUGALINSEN, CHORIZO IBERICO UND KAFFEEJUS <i>(A,G,M,O,P)</i>	24,80 €
LAMB CROWN WITH BELUGA LENTILS, CHORIZO IBERICO AND COFFEEJUS	
MAISHENDLBRUST MIT SELLERIECREME UND GLASIERTEN URKAROTTEN <i>(A,G,L,M,O)</i>	16,80 €
CHICKEN BREAST WITH CELERY CREAM AND GLAZED PURPLE CARROTS	
TAGLIATA VOM RIB-EYE "DRY-AGED" AUF RUCOLA, COCKTAILTOMATEN UND PARMESAN <i>(A,G,M,O)</i>	27,50 €
TAGLIATA OF RIB-EYE STEAK "DRY-AGED" ON ROCKET, TOMATOES AND PARMESAN	
QUINOALAIBCHEN AUF ERBSENMINZPÜREE UND BABYLEAFSALAT <i>(A,C,E,G,H,L,M,N)</i>	15,20 €
QUINOA ON PEAS-MINZ-PUREE AND BABYLEAF-SALAD	

DESSERTS

SCHOKOMOUSSE AUF HIMBEERSPIEGEL <i>(C,G)</i> MOUSSE AU CHOCOLATE ON RASPBERRY-MIRROR	7,80 €
CRÈME BRULÉE MIT BLUTORANGENSORBET <i>(C,G)</i> CRÈME BRULÉE WITH BLOOD ORANGE BASKET	8,60 €
HAUSGEMACHTES TIRAMISÚ <i>(A,C,G,H)</i> HOMEMADE TIRAMISÚ	8,50 €
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE <i>(A,C,G,H)</i> APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE	7,60 €
NOUGATKNÖDEL AUF MARILLENSPIEGEL <i>(A,C,G)</i> NOUGAT DUMPLINGS ON APRICOTS	9,80 €
KÄSETELLER <i>(A,G,M,H)</i> CHEESE PLATE	9,50 €

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



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