

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
MIXED ANTIPASTI DISH FOR 2 **24,00 €**
für 1 Person - for 1 person 14,00 €

BEEF TARTAR MIT EINEM WACHTELEI, TOAST UND BUTTER **14,80/24,80 €**
BEEF TARTAR WITH QUAIL EGG, 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 **12,80 €**
CAPRESE WITH FRESH TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL

SUPPEN SOUPS

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

GAZPACHO – EINE KALTE SUPPE AUF BASIS VON ROHEM GEMÜSE **7,80 €**
GAZPACHO - A COLD SOUP BASED ON RAW VEGETABLES

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

SALATE SALADS

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

VEGETARISCHE SPEISEN VEGETARIAN DISHES

GNOCCHI MIT GORGONZOLASAUCE, GRÜNEM APFEL UND BABYSPINAT GNOCCHI WITH GORGONZOLASAUCE, GREEN APPLE AND BABY SPINACH	16,20 €
TAGLIATELLE MIT KORIANDERPESTO, CASHEWKERNEN, SAN MARZANO TOMATEN UND PARMESAN TAGLIATELLE WITH CORIANDERPESTO, CASHEW NUTS, SAN MARZANO TOMATOES AND PARMESAN	14,60 €
BASILIKUMRISOTTO MIT CHERRYTOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA BASIL RISOTTO WITH CHERRYTOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA	17,20 €

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES



WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT ERDÄPFELSALAT WIENER SCHNITZEL OF VEAL WITH POTATO SALAD	22,60 €
TAFELSPITZ MIT RÖSTERDÄPFEL, CREMESPINAT, APFELKREN UND SCHNITTLAUCHSAUCE PRIME BOILED BEEF WITH FRIED POTATOES, CREAMED SPINACH, APPLE HORSERADISH AND CHIVES SAUCE	19,80 €
WOLFSBARSCH AUF VENERE-RISOTTO MIT ROMANESCO UND LIMETTENSCHAUM SEA BASS ON COME RISOTTO WITH ROMANESCO AND LIME FOAM	28,60 €
KALBSFILET AUF FRÜHLINGSGEMÜSE MIT BÄRLAUCH-KARTOFFELPÜREE CALF FILLET ON SPRING VEGETABLES WITH WILD GARLIC MASHED POTATOES	32,80 €
MAISHENDLBRUST MIT SELLERIECREME UND GLASIERTEN URKAROTTEN CHICKEN BREAST WITH CELERY CREAM AND GLAZED PURPLE CARROTS	13,60 €
TAGLIATA VOM RIB-EYE "DRY-AGED" AUF RUCOLA, COCKTAILTOMATEN UND PARMESAN TAGLIATA OF RIB-EYE STEAK "DRY-AGED" ON ROCKET, TOMATOES AND PARMESAN	27,50 €

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

DESSERTS

JOGHURTMOUSSE AUF HIMBEERSPIEGEL YOGHURTMOUSSE ON RASPBERRY-MIRROR	7,80 €
CRÈME CARAMEL MIT BLUTORANGENSORBET CRÈME CARAMEL WITH BLOOD ORANGE BASKET	8,60 €
SCHOKOSOUFFLE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND VANILLEEIS (WARTEZEIT: 16 MIN) CHOCOLATE SOUFFLE WITH FRESH FRUIT AND VANILLA ICE-CREAM (WAITING PERIOD: 16 MIN)	12,20 €
TOPFENKNÖDEL AUF MARILLENRÖSTER CURD DUMPLING ON APRICOTS	9,80 €