

Scala

SCALA

Restaurant | Café

# APERITIF

APERITIF  
DES  
MONATS

---

## Blutorangen-Gin & Tonic

Blutorangenpüree | Gin |  
Tonic Water

0.2l

7.00 EUR

---

## Ananas-Citrus-Mojito

Havana Rum | Ananas | Zitrusfrüchte | Minze

0.3l

7.00 EUR

## Ginger Rosé

Rosé Prosecco<sup>4</sup> | Ingwer | Rosenblüte

0.2l

5.50 EUR

## Hugo

Holunder | Secco<sup>4</sup> | Soda | Limette | Minze

0.3l

4.90 EUR

## Aperol Spritz

Aperol | Secco | Soda | Orangen

0.3l

5.90 EUR

## Crodino Spritz alkoholfrei

Crodino | Orangen | Soda

0.3l

4.50 EUR

## Lillet rosé

Pink Grapefruit-Limonade |  
Secco<sup>4</sup> | Limette

0.3l

4.90 EUR

## Campari <sup>2|5</sup>

Orange | Soda

0.2l

4.90 EUR

## Martini Bianco

5cl

4.00 EUR

## Sandeman Sherry

Medium Dry | Fino

5cl

4.00 EUR

# SCALA LIMONADE

serviert in einer Karaffe | für 3 Personen

Holundersirup | Orangensaft |  
Sodawasser | Limette | Minze

1.0l

7.90 EUR

# SCALA MENÜ

Sie können unser drei, vier oder fünf Gang Scala Menü bestellen:

von Mittags von 11:30 Uhr - 13:00 Uhr  
bis abends von 18:00 Uhr - 20:30 Uhr

## Carpaccio vom Hirschrücken

Wildkräutersalat | Preiselbeerdressing |  
Serviettenknödelchip

G|A|S|E|L

## Schwarzwurzelsuppe

gebackenes Roquefortkäse-Wan-Tan

G|E|A|S|L

## Pochiertes Welsfilet

Ahrenhorster Wels | Riesling-Rahmkraut |  
Petersilienkartoffeln

F|A|S|L|

oder

## Glasierte Gänsebrust

Rotkohljus | Schwarzwurzelgemüse |  
glasierte Maronen | Maronenpüree

A|S|L

## Gebackene, heiße Schokolade

Bratapfeleis | Vanilleschaum

G|E|U|L

|                                  |       |     |
|----------------------------------|-------|-----|
| Als 3 Gang Menü (ohne Suppe)     | 45.00 | EUR |
| Als 3 Gang Menü (ohne Vorspeise) | 49.00 | EUR |
| Als 4 Gang Menü                  | 55.00 | EUR |
| Als 5 Gang Menü                  | 65.00 | EUR |

## Unsere Rotweinempfehlung zum Scala Menü

2014 Lorinon Tinto Crianza                      0.75l                      32.00 EUR

Bodegas Pago El Camino | Rioja | Spanien

„Seit Jahren gehört der Lorinon Crianza Tinto in diesem Preissegment zu den besten Qualitäten. Aus Tempranillo und einem kleinen Anteil Garnacha entsteht ein Wein mit vollmundiger Struktur, feiner ausbalancierter Frucht und dezent schokoladigen Akzenten. Er verfügt über ein animierendes Frucht-Säure-Spiel und beeindruckt sowohl mit Kraft wie mit viel Eleganz. Am Gaumen zart strukturierte Gerbstoffe und ein Hauch Mineralität!“

# ERSTE RUNDE

## Paté von der Entenleber

salzige Bratapfelcreme | Nussbutterbrösel |

Brioche

G|E|C|A|S|L

12.50 EUR

## Carpaccio vom Hirschrücken

Wildkräutersalat | Preiselbeerdressing |

Serviettenknödelchip

G|A|S|E|L

14.00 EUR

## Gebeizter Orangen-Lachs

marinierte Schwarzwurzel |

Pumpernickelbrot | Radicchio

G|C|A|S|U|L

13.00 EUR

# SUPPENKÜCHE

## Schwarzwurzelsuppe

gebackenes Roquefortkäse-Wan-Tan

G|E|A|S|L

9.50 EUR

## Safran-Bouillabaisse

klare Fischsuppe mit Dorade | Garnele | Fenchel

F|K|A|S

9.50 EUR

Beilagen umbestellen ist bei uns kein Problem,  
wir berechnen lediglich 1.00 EUR Aufpreis

# GRÜNZEUG

## Winterlicher Feldsalat

Orangen-Champagner-Dressing |  
gebackenes Roquefortkäse-Wan-Tan |  
Rote Beete | Walnüsse

G|E|C|A|S|L

als Vorspeise  
als Hauptgang

8.50 EUR  
13.00 EUR

## Zupfsalat

verschiedene Blattsalate |  
Walnuss- Honig Dressing

A|S

5.50 EUR

# HAUPTGANG

## Gekochte Kalbszunge

Madeirasauce | Rieslingkraut |  
Kartoffel- Trüffelpüree

G|A|S|L

21.00 EUR

## Glasierte Gänsebrust

Rotkohljus | Schwarzwurzelgemüse |  
glasierte Maronen | Maronenpüree

A|S|L

23.50 EUR

## Geschmorte Hirschkeule

Wacholder-Preiselbeersauce | Rotkohl |  
Haselnuss-Spätzle

G|E|C|A|S|L

22.50 EUR

## Minutensteaks vom Rinderfilet

Pefferrahmsauce | winterliches Gemüse |  
Maronenkrapfen

G|A|S|L

29.50 EUR

# VEGETARISCH

## Ziegenkäse-Honig-Ravioli

Nussbitterschaum | Walnüsse |  
sautierter Mangold

G|E|A|S|L

15.50 EUR

# VEGAN

## Kichererbsen-Trüffel-Kroketten

Schwarzwurzelgemüse | Romanesco |  
Baharat- Schaum

C|A|S

14.50 EUR

# FISCH

## Pochiertes Welsfilet

Ahrenhorster Wels | Riesling-Rahmkraut |  
Petersilienkartoffeln

F|A|S|L

24.00 EUR

## Lachs-Spinatroulade

Krustentierschaum | Blattspinat |  
Venere Reis

F|K|A|S|L

25.00 EUR

## EHRlich REGIONAL

Wissen woher unsere Produkte kommen!

Mehl Stelzenmühle Eggmansried  
Weine Das Weinhaus Markus Angerer  
Fleisch aus Oberschwaben und dem Allgäu  
Bier Bad Waldsee, Leutkirch, Wangen

Getränke Waldseer Weinmarkt  
Kartoffelhof Beck, Ankenreute  
Bäckerei Hepp, Reute  
Eis Allgäuer Eismanufaktur, Isny

# SCHWÄBISCH

## Hausgemachte Maultaschen

zweierlei Zwiebeln | kleiner Blattsalat  
G|E|A|S|L

13.90 EUR

## Paniertes Schnitzel

vom Allgäuer Schweinerücken |  
Pommes frites | kleiner Blattsalat  
L|E|G|S|A|P|1|3|4

14.80 EUR

## Rostbraten vom Allgäuer Rind

Schmelzzwiebel-Sauce | Röstzwiebeln |  
winterliches Gemüse | Spätzle  
L|S|E|G|P|B

23.90 EUR

## Wurstsalat

Gartengemüse | Zwiebeln | Brot  
G|S|A|E|P|1|2|3|4

9.50 EUR

## Schweizer Wurstsalat

Gartengemüse | Allgäuer Käse |  
Zwiebeln | Brot  
G|S|A|E|L|P|1|2|3|4

9.80 EUR

Portion Röstkartoffeln

4.00 EUR

Portion Pommes frites

3.50 EUR



gemalt von Elias | 5 Jahre

Hey kleiner SCALA Gast:

Unser Küchenteam hat für Dich  
etwas Spezielles gekocht!

Unser Serviceteam verrät dir  
gerne mehr!

# SÜSS

## Lebkuchen Halbgefrorenes

Blutorangen-Ragout | Zimtstreusel  
G|E|L

10.00 EUR

## Gebackene, heiße Schokolade

Bratapfeleis | Vanilleschaum  
G|E|U|L

11.00 EUR

## Scala's Süße Verführung -lassen Sie sich überraschen !

fruchtig, kalt und himmlisch süß  
U|E|L|B|G|O

12.50 EUR

## Variation hausgemachter Sorbets

drei Kugeln aber auch einzeln bestellbar:

Passionsfrucht | Zwetschge | Bratapfel  
G|U|B|E

7.50 EUR

## Eine Kugel Eis | Allgäuer Eismanufaktur

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Mokka  
G|L|E|B|U

2.40 EUR