



## Schön, dass Sie „wieder“ da sind.

„Ich war noch nie richtig verliebt. Aber ich stelle mir das Gefühl ähnlich vor wie das, was ich habe, wenn ich den Kellner mit meinem Essen kommen sehe.“

(Will Ferrell, amerikanischer Schauspieler)

## Was uns als Restaurant wichtig ist und uns ausmacht.

### Unser Stammteam und was getuschelt wird 😊:

Simon	(Der, der immer da ist)
Felix	(Der Sonnenschein des Scala)
Holger	(Harte Schale, weicher Kern)
Christian	(Der Mann für alle Fälle)
Gabrijela	(Die gute Seele des Hauses)
Carmen	(So süß wie Ihre Desserts)
Lea	(Unser Jungstar)
Melike	(Immer bereit und top gestylt)
Michaela	(Die Frau für das Finanzielle)
Tesfalem	(Unser fleißiges Putzbienchen)

## Bad Waldsee und den Fokus auf die Region

### Wir arbeiten zusammen mit:

Weinhaus Angerer	Klinge Bad Waldsee
Demeter Hof Schmidberger	Forellenzucht Durach
Familie Oberhofer	Stelzenmühle Eggmannsried
Meckatzer Löwenbräu	Spargelhof Landerer
Schussenrieder Brauerei	Reichenau Gemüse eG
Steinacher Brauerei	Gemüsehof Längle Eberhardzell
Gigelbräu Biberach	Mozzarella Manufaktur Melillo
Hof-Milch aus dem Allgäu	Geflügelhof Rettich



## **Waldseer Rind und Kalb**

**Wir beziehen das Rind- und Kalbfleisch für unser regionales Menü direkt von unseren Partnern aus Bad Waldsee:  
Familie Oberhofer aus Heurenbach und vom  
Demeter Hof Schmidberger aus Ankenreute.**

Geschlachtet werden unsere Rinder und Kälber in Kißlegg oder Waldburg, ohne lange Tiertransporte, küchenfertig zerlegt wird es hier bei uns im Scala.

### **From Nose to Tail** (von der Nase bis zum Schwanz)

Früher war es üblich, ein geschlachtetes Tier so ganzheitlich wie möglich zu verwerten. Ganz nach dem Motto «Zurück in die Zukunft» setzen wir aus Abschnitten und Knochen unsere leckeren Soßen an, machen aus den Edelstücken unsere kurzberateten Highlights und überraschen mit ebenso guten geschmorten Gerichten aus Brust, Nacken und Co.

Darunter verstehen wir Wertschätzung gegenüber regionalem Tier, Landwirt und Metzger.

Vielen Dank Simon Mayer und Team Scala

**Auf Vorbestellung bieten wir verschiedene Zuschnitte und Steaks vom Wagyu Rind oder Kalb.  
Sprechen Sie uns an!**



# APERITIF



## Lustau Rose Tonic

Lustau Vermut Rose | Thomas Henry Tonic |  
Orange  
S|Z

0.3l 7.20 EUR

# Menü Regional

## Carpaccio vom Wagyu Rind

Familie Oberhofer | Bad Waldsee- Heurenbach

Bio Olivenöl | Wildkräuter | Parmesan  
A|P

## Spinatschaumsuppe

Rote Beete | Freilandeier  
S|E

## Zanderfilet

Verjusschaum | Spitzkohl | gebackene Gemüseknollen  
G|L|S|P|

oder

## Rinderrücken Steak vom Allgäuer Rind

Kräuterkruste | gebratener Kürbis | Brokkoli | Tagliatelle  
G|E|P|L

## Goldener Herbsttag

Salzkaramelltorte | Portweifeigen | Walnusseis  
G|E|L|P

## Menü

Als 3 Gang Menü 45.00 EUR

(Vorspeise oder Suppe, Fisch oder Hauptgang, Dessert)

Als 4 Gang Menü 55.00 EUR

(Vorspeise, Suppe, Fisch oder Hauptgang, Dessert)

Als 5 Gang Menü 65.00 EUR

(Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)



# APERITIF



**Crodino Spritz** alkoholfrei

Crodino | Orangen | Soda

2

0.3l 5.00 EUR

## MENÜ Gemüse

**Gratinierter Ziegenfrischkäse**

**Schönegger Käse Alm**

Seesalate | karamellisierte Feigen | Walnüsse

A|P|L|U

**Sellerieschaumsuppe**

Pumpernickel – Apfel - Praline

L|G|S|E|

**Zweierlei Hokkaido- Kürbis**

Hokkaido- Kürbis | Kürbiskernöl | Blattspinat | Perlgrauen

G|A|S

oder

**Allgäuer Käseknödel**

Kräuterrahm | gebratene Pfifferlinge | Hittisauer Bergkäse | Blattspinat

G|E|S|L

**Scala Sunset**

Vanille Crème Brûlée | Kürbiskernöleis | Gewürzorange

L|E

### Menü

**Als 3 Gang Menü 35.00 EUR**

(Vorspeise oder Suppe, Hokkaido oder Käseknödel, Dessert)

**Als 4 Gang Menü 45.00 EUR**

(Vorspeise, Suppe, Hokkaido oder Käseknödel, Dessert)

**Als 5 Gang Menü 55.00 EUR**

(Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

## VORSPEISE

### Zupfsalat (Vegan)

verschiedene Blattsalate | Himbeerdressing  
C|A|S

5.50 EUR

### Gratinierter Ziegenfrischkäse

#### Schönegger Käse Alm

Seesalate | karamellierte Feigen | Walnüsse  
A|P|L|U

13.50 EUR

### Carpaccio vom Wagyu Rind

#### Familie Oberhofer | Bad Waldsee- Heurenbach

Bio Olivenöl | Wildkräuter | Parmesan  
A|P

16.00 EUR

## Suppe

### Spinatschaumsuppe (Vegetarisch)

Rote Beete | Freilandei  
S|E

9.50 EUR

### Sellerieschaumsuppe (Vegetarisch)

Pumpernickel- Apfel- Praline  
L|G|S|E|

9.50 EUR

## VEGAN

### Zweierlei Hokkaido- Kürbis

Hokkaido- Kürbis | Kürbiskernöl | Blattspinat | Perlgraupen  
U|A|B|S

16.00 EUR

## VEGETARISCH

### Ricotta Spinat Mezzalune

Gefüllte Pasta | Parmesanschaum | Pinienkerne  
G|A|S

16.50 EUR

### Allgäuer Käseknödel

Kräuterrahm | gebratene Pfifferlinge | Hittisauer Bergkäse | Blattspinat  
G|E|S|L

16.50 EUR

# FISCH

## Zanderfilet

Verjusschaum | Spitzkohl | gebackene Gemüseknollen  
L|S|P|G

26.00 EUR

## Medallion vom Seeteufel

Safranschaum | Zweierlei vom Hokkaido- Kürbis | Perlgrauen  
G|F|S|E|P|L

26.00 EUR

# FLEISCH

## Zweierlei vom Freilandhähnchen

23.00 EUR

## Familie Rettich | Bad Buchau- Uttenweiler

Schmorgemüesoße | Herbstgemüse | Tagliatelle  
L|G|S|E|P

## Kalbsrahmgulasch

## Demeter Hof Schmidberger | Bad Waldsee- Ankenreute

Paprikarahmsoße | Herbstgemüse | Spätzle  
L|G|S|E|P

22.00 EUR

## Gebackenes Kalbsschnitzel

## Demeter Hof Schmidberger | Bad Waldsee- Ankenreute

Preiselbeeren | Speckbohnen | Bratkartoffeln  
L|E|G|S|A|P|

25.50 EUR

## Rostbraten vom Allgäuer Rind

Schmelzwiebelsoße | Röstzwiebeln |  
Herbstgemüse | Spätzle  
L|S|E|G|P|B

24.50 EUR

# sÜSS

## Goldener Herbsttag

Salzkaramelltarte | Portweifeigen | Walnusseis  
G|E|L|P

11.00 EUR

## Scala Sunset

Vanille Crème Brûlée | Kürbiskernöleis | Gewürzorange  
E|L|P

11.00 EUR

## Joghurt- Melonen- Eisbecher

zwei Kugeln Joghurteis | eine Kugel Meloneneis |  
frische Melone | Sahne  
G|L|E|U

7.50 EUR

## Scala Eiskaffee

gerührter Wiener Eiskaffee  
Mokkaeis | Espresso | Sahne  
G|L|E|B|U

6.90 EUR

## Variation hausgemachter Sorbets

drei Kugeln aber auch einzeln bestellbar:

Birne- Ingwer | Traube | Zwetschge  
G|U|B|E

7.50 EUR

## Eine Kugel Eis | Allgäuer Eismanufaktur

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

2.50 EUR

N= Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse  
G= Gluten haltiges Getreide  
E= Eier/Eierzeugnisse  
F= Fisch/Fischerzeugnisse  
W= Weichtiere/Weichtierzeugnisse  
K= Krebstiere/Krebstierzeugnisse  
C= Lupinen/Lupinenerzeugnisse  
A= Senf/Senferzeugnisse  
S= Sellerie/Sellerieerzeugnisse

U= Schalenfrüchte  
O= Sesamsamen/Sesamenerzeugnisse  
P= Schwefeloxid/Sulfit  
L= Milch/Milcherzeugnisse  
B=Soja/Sojaerzeugnisse  
1=mit Farbstoff | 2=mit Konservierungsstoff | 3=mit  
Antioxidationsmittel | 4=Geschmacksverstärker | 8=mit Süßungsmittel | 9=mit  
Phosphat