



Schön, dass Ihr „wieder“ da seid.

„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)
Philipp	(Zuhause süß, im Betrieb herzhaft)
Julia	(Bringt Farbe in die Küche)

Bad Waldsee und unser Fokus auf die Region

Wir arbeiten zusammen mit:

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

Waldseer Rind und Kalb

Wir beziehen das Rind- und Kalbfleisch für unsere Speisekarte direkt von unseren Partnern aus Bad Waldsee:
Familie Oberhofer aus Heurenbach und
Demeterhof Schmidberger aus Ankenreute.

Geschlachtet werden unsere Rinder und Kälber in Kißlegg oder Waldburg, ohne lange Tiertransporte, küchenfertig zerlegt vor Ort 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 kurzgebratenen Highlights und überraschen mit ebenso guten geschmorten Gerichten aus Brust, Nacken und Co.

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

Auf Vorbestellung bieten wir verschiedene Zuschnitte und Steaks vom Wagyu Rind oder Kalb an.
Sprecht uns einfach an!

Aperitif

Portwein Tonic
Niepoort White Dry⁴ | Thomas Henry Tonic² | ⁵ |
Orange

0.3l 7.00 EUR

Vom Kopf bis Fuß

Tatar vom Waldseer Rind
Familie Oberhofer | Bad Waldsee - Heurenbach
Wachtelei | Rote Zwiebel | Kapern
9 | S | B | A

Rinderkraftbrühe
Kalbsragout Maultaschen | Wurzelgemüse
Demeter Hof Schmidberger - Ankenreute
L | U

Gebratenes Forellen Filet
Forellenzucht Durach - Wolfegg
Weißweinschaum | Wurzelgemüse | Kartoffel
L | P | G

Kurz und lang vom Waldseer Wagyu Rind
Familie Oberhofer Bad Waldsee - Heurenbach
Geschmortes & Gebratenes | Bohne | Brezel
G | S | P

Quitte | Marone | Fichtensprossen G | E | L

Menü 4 Gang (Kürbis oder Zander) 58.00 EUR

Menü 5 Gang 68.00 EUR

(17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)

Aperitif

Gin Tonic₂ alkoholfrei
Siegfried Wonderleaf | Limette | Thomas Henry Tonic₂|₅

0.3l 7.00 EUR

Von der Wurzel zur Blüte

Gegrillter Hokkaidokürbis
Ziegenkäse | Feldsalat | Walnuss
B | U

Geschäumter Kürbis (Vegan)
Butternusskürbis | Walnüsse
U

Zweierlei Süßkartoffel (Vegan)
Gemüsemaggi | Red Dohfar | Romanesco | Blumenkohl

Zwetschge in Texturen (Vegan)
Valrhona Inspiration Amande
U | P

Menü 48.00 EUR

(17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)

Vorspeise (Abendkarte 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)

Tatar vom Waldseer Rind Familie Oberhofer Bad Waldsee -Heurenbach Wachteilei rote Zwiebel Kapern E A B S	18.00	EUR
Lauwarme Lachs- Spinatroulade Blattspinat Kartoffelschaum Meerrettich G S L A E	15.00	EUR
Gegrillter Hokkaidokürbis Ziegenkäse Feldsalat Walnuss L P G A S	15.00	EUR

Suppe

Geschäumter Kürbis (Vegan) Butternusskürbis Walnüsse S N B	9.50	EUR
Rinderkraftbrühe Demeter Hof Schmidberger- Ankenreute Kalbsragout Maultaschen Wurzelgemüse G E L	9.50	EUR

Vegetarisch

Rote Beete Pasta Chioggia Beete gelbe Beete Kürbiskerne Peccorino G E L	16.50	EUR
Zweierlei Süßkartoffel (Vegan) Gemüsemaggi Red Dohfar Romanesco Blumenkohl S P A	16.50	EUR

Fisch

Gebratenes Forellenfilet Forellen Zucht Durach- Wolfegg Weißweinschaum Wurzelgemüse Kartoffel L F P S	25.00	EUR
Konfiertes Seeteufel Filet Safran Beur Blanc Fenchel Romanesco Fregola Sarda Pasta L F P G S E	27.00	EUR

Fleisch

Brust und Keule von der Freilandente Familie Rettich Bad Buchau- Uttenweiler Geflügeljus zweierlei Rosenkohl Quark Schupfnudeln L S E P	25.00	EUR
Rehrücken im Ganzen gebraten Preiselbeeren Rotkraut Sellerie Püree Vollkorn Haselnusspätzle L G E P	36.00	EUR
Kurz und Lang vom Waldseer Wagyu Rind Familie Oberhofer Bad Waldsee- Heurenbach Geschmortes & Gebratenes Bohne Brezel G S P E	34.00	EUR

Dessert

Quitte Marone Fichtensprossen G E L	11.00	EUR
Zwetschge in Texturen (Vegan) Valrhona Inspiration Amade U	11.00	EUR
Creme Brûlée Tonkabohne Feigen Orangensorbet L E	8.50	EUR
Zwetschgeneisbecher zwei Kugeln Walnusseis eine Kugel Vanilleeis heiße Zwetschgen Sahne G L E U	7.50	EUR
Gebackener Apfelstrudel eine Kugel Vanilleeis Sahne G L E	6.50	EUR
Eine Kugel Eis Allgäuer Eismanufaktur Isny Erdbeere Joghurt Vanille Schokolade Walnuss G L E B U	2.50	EUR

N= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
G= Gluten haltiges Getreide
E= Eier| Eierzeugnisse
F= Fisch| Fischerzeugnisse
W= Weichtiere| Weichtiererzeugnisse
C= Lupine/Lupinenerzeugnisse
K= Krebstiere| Krebstiererzeugnisse
1= mit Farbstoff
3= mit Antioxidationsmittel
8= Süßungsmittel

O= Sesamsamen| Sesamerzeugnisse
P= Schwefeloxid| Sulfid
L= Milch| Milcherzeugnisse
B= Soja| Sojaerzeugnisse
A= Senf| Senferzeugnisse
S= Sellerieerzeugnisse
U= Schalenfrüchte
2= mit Konservierungsstoffen
4= Geschmacksverstärker
9= mit Phosphat

Tageskarte (11:30 Uhr bis 21:30 Uhr)

Zupfsalat (Vegan) verschiedene Blattsalate Zwetschgen- Ingwer- Dressing C A S		5.50	EUR
Herbstliche Salat Bowl (Vegan) Kürbis Steinpilze Feigen See- Salat Brokkoli Linsen B	Vorspeise Hauptgang	9.50 12.50	EUR EUR
Wurstsalat vom Kalb Demeterhof Schmidberger Bad Waldsee- Ankenreute Emmentaler Essiggurken Gartengemüse S L		14.50	EUR
Schwäbische Krautkrapfen Kalbssoße Speck Sauerkraut G E L		16.50	EUR
Gefüllte Feigenravioli Radicchio Blattspinat Walnüsse G E S L P		16.50	EUR
Geschmorte Roulade vom Demeter Rind Demeter Hof Schmidberger Bad Waldsee- Ankenreute Herbstgemüse Dinkel- Vollkornspätzle S L G P		23.00	EUR
Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel Demeter Hof Schmidberger Bad Waldsee- Ankenreute Gurkensalat Petersilienkartoffel S L G P		23.00	EUR