



Schön, dass Ihr 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)
Tesfaem	(Unser fleißiges Putzbienchen)
Philipp	(Zuhause süß, im Betrieb herzlich)
Benjamin	(Sorgt für die schlanke Linie in der 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
Forellenzucht Durach Wolfegg	Bäckerei Hepp Reute
BBQ & More Seibranz	Gemüsehof Längle Eberhardzell
Hofmilch aus dem Allgäu	Q-Eis Familie Bühler Bad Waldsee

Waldseer Rind und Kalb

Wie 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 wird es von uns hier 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.

Allergene

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

Aperitif

Nonio Botanical

Nonino L'Àperitivo | Thomas Henry Tonic | Orange

0.3l | 7.50 EUR

1 | P

Von Kopf bis Fuß

Wolfegger Saibling

Forellenkaviar | lauwarmer Spargel |
Hollandaise | Kerbel | Schnittlauch Öl

S | F | E | L

Sud vom Waldseer Rind

Wagyu Carpaccio

Buchweizennudeln | Buchenpilze | gelber Rettich

F | S

Gigante vom Lamm

Bärlauchschaum | Lammjus | Artischocke | Junglauch

G | L | S

Dreierlei vom Wagyu Rind

Wagyu speck | Karotte | Brunnenkresse | Kräutersaitlinge |

Steinchampignon | Nudelteig

G | E | L | A | S | P

Weißer Schokoladencreme

Erdbeermousse | Erdbeere – Waldmeister Sorbet |

Amaranth

G | E | L

Menü 3 Gang 52.00 EUR

Menü 4 Gang 62.00 EUR

Menü 5 Gang 72.00 EUR

(17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)



Saibling | Forelle

Süßwasserfische

Familie Durach

Wolfegg

Wagyu Rind

Besondere
Rinderrasse

Familie Oberhofer

Bad Waldsee

Lamm

Schafzucht Kieble

Bergatreute

Weidehaltung mit ca.
100 Mutterschafen

Info:

Die Brunnenkresse ist eine wintergrüne Wasserpflanze. Sie hat hohle, runde Stängel, die im Wasser liegen. Ihr Geschmack kann mit dem von Rettich verglichen werden: Brunnenkresse schmeckt kräftig herb mit einer leicht scharfen Senfnote.

Aperitif

Martini Floreale² alkoholfrei

0.05l | 4.50 EUR

Von der Wurzel zur Blüte Vegan

Geräucherte Karotte | Rapsöl Emulsion |

Quinoa | Rote Zwiebel | Schnittlauch

S | A | B

Cashew Couscous | geschmorter Chicorée |

Wurzelgemüse | Albaöl

S | U | G

Grünes Curry | Kokosmilch | Falafel

Spinat | Grüner Spargel | wilder Brokkoli | Koriander

S | U | G

Rhabarber in Texturen

Vanillecreme | Strudelchip | kandierter Thymian

B | G

Menü 3 Gang 42.00 EUR

Menü 4 Gang 52.00 EUR

(17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)



Einkorn

Demeterhof

Familie
Schmidberger

Ankenreute

Saisonales Gemüse

Familie Längle

Eberhardzell

Info:

Vadouvan, ist eine indische Gewürzmischung, die vermutlich einen französischen Ursprung hat.

Die Zutaten von Vadouvan-Mischungen können durchaus variieren, immer enthalten sein müssen jedoch Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmelsamen, Senfsaat sowie Fenchelsamen. Unsere Mischung enthält zudem noch Urbohnen, braune Linsen, Bockshornkleesaat, Kurkuma, Erdnussöl, Curryblätter.

Traditionell wird die Gewürzmischung in der Sonne getrocknet und anschließend zerkleinert mit Öl zu kleinen Kugeln gerollt. Diese trocknen dann noch für mehrere Tage weiter in der Sonne. Durch die einsetzende Fermentierung bekommen die Kugeln dann eine dunkel-olivbraune Farbe.

Abendkarte (18.00 Uhr bis 21:30 Uhr)

Tatar vom Demeter Rind 16.50 EUR
Sous vide gegartes Eigelb | Gewürzgurken | Schalotten |
Kapern | Butterbrioche
G|A

Wolfegger Saibling
Forellenkaviar | lauwarmer Spargel
Hollandaise | Kerbel | Schnittlauch Öl 14.50 EUR
S|F|E|L
L|F|S

Sud vom Waldseer Rind 14.50 EUR
Wagyu Carpaccio
Buchweizennudeln | Buchenpilze | gelber Rettich
F|S

Schaumsuppe vom Weißen Spargel 11.50 EUR
Ricotta - Estragon Tortellini
L|S|G

Gebratenes Heilbutt Filet 28.50 EUR
Salzzitrone | Hollandaise | weißer Spargel |
Knusperkartoffel
F|G|S|L|E

Filet Steak vom Demeter Rind 39.50 EUR
Estragon - Kalbsjus | Hollandaise |
weißer Spargel | Knusperkartoffel |
L|G|E

Lammsattel am Knochen gebraten 32.00 EUR
Lammjus | Grüner Spargel | Artischocke |
Ricotta Gnocchi
S|G|E|L

Rindfleisch

Demeterhof

Familie
Schmidberger

Ankenreute

Kalbfleisch

Demeterhof

Familie Schmidberger

Ankenreute

Saisonales Gemüse

Familie Längle

Eberhardzell

Lamm

Schafzucht Kieble

Bergatreute

Weidehaltung mit ca.
100 Mutterschafen

Lamm Sattel

Lamm Sattel
beschreibt ein Stück
zwischen der ersten
und achten Rippe des
Rückens

Tageskarte 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr

Zupfsalat (Vegan) 7.50 EUR

verschiedene Blattsalate | Wildkräuter dressing |
gepickeltes Gemüse

A | S

Frühlingsbowl (Vegan) 13.00 EUR

Artischocke | Avocado | Linsen | grüner Spargel |
Granatapfel | gepickeltes Gemüse

Koriander | Chili | Limette | Sesam dressing

A | O

Wurstsalat vom Demeter Kalb 16.50 EUR

Emmentaler | Zwiebel | eingelegtes Gemüse

Lila Kartoffelgnocchi 18.50 EUR

Bärlauchpesto | Büffelmozzarella | eingelegte Tomate |
grüner Spargel

G | L | E

Maultaschen vom Waldseer Rind 18.50 EUR

Röstzwiebeln | Kalbssoupe | Blattsalat

A | S | E | G

Gebackenes Kalbsschnitzel 26.50 EUR

Kalt gerührte Preiselbeeren | Kräuterkartoffeln |

S | L | G | E | P

Scala Eiskaffee 7.50 EUR

gerührter Wiener Eiskaffee

Vanilleeis | Mokkaeis | Espresso | Sahne

G | L | E | I

Schokoladenbrownie 8.50 EUR

Joghurt Löwenzahn Eis | Erdbeeren

E | L | G

Erdbeer Eisbecher 8.50 EUR

Erdbeereis | Vanilleeis | Joghurteis | Erdbeersauce |

Marinierte Erdbeeren | Sahne

G | E | L


SCALA Restaurant | Café

Einkorn

Demeterhof

Familie
Schmidberger

Ankenreute

Saisonales Gemüse

Familie Längle

Eberhardzell

Kalbfleisch

Demeterhof

Familie Schmidberger

Ankenreute

Unser neues Eis

Q-Eis

In Hittisweiler bei Bad
Walsee wird
neuerdings
Eisgeschichte
geschrieben.

Beate Bühler stellt
mit Ihrer Hofeigenen
frischen Milch und
regionalen Zutaten
verschiedene
Eisorten her.

Die Frische und auch
die Natürlichkeit ihrer
mit Liebe
hergestellten
Produkte kann man
herausschmecken.

Unsere Sorbets
stellen wir selbst her.
Fragen Sie doch bei
unseren Service
Mitarbeitern nach den
aktuellen Sorten.