



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 Seibrantz	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

Nonino Botanical Tonic

Nonino L'Aperitivo | Thomas Henry Tonic 25

Orange

0.3l | 8.00 EUR

1 | P

## Von Kopf bis Fuß

Tatar von gebeizter Lachsforelle

Feldgurke | Albaöl | Kohlrabi | Erbse

S | F | E | L

Sud vom Waldseer Rind

Wagyu Carpaccio

Buchweizennudeln | Buchenpilze | gelber Rettich

F | S

Lamm Ravioli Gigante

Bärlauchschaum | Lammjus | Artischocke | Junglauch

G | L | S

Dreierlei vom Wagyu Rind

Wagyu speck | Karotte | Brunnenkresse |

Steinchampignons | Nudelteig

G | E | L | A | S | P

Weißer Joghurt-Schokoladencreme

Erdbeermousse | Erdbeer-Waldmeistersorbet |

gepuffte Quinoa

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)

*Scala*  
SCALA Restaurant | Café

Saibling | Forelle

Süßwasserfische

Familie Durach

Wolfegg

Wagyu Rind

Besondere  
Rinderrasse

Familie Oberhofer

Bad Waldsee

Lamm

Schafzucht Kieble

Bergatreute

Weidehaltung mit ca.  
100 Mutterschafen

Info: Buchenpilze

Bekannt ist der Weiße Buchenpilz in Deutschland auch als Shimeji oder Bunapi-Shimeji. Es gibt ihn in braun oder weiß. Dieser Edelpilz verzaubert mit feinem Aroma, das an Anis erinnert. Er bleibt auch beim Garen schön fest und hell.

## Aperitif

Martini Floreale<sup>2</sup> alkoholfrei

0.05l | 4.50 EUR

## Von der Wurzel bis zur Blüte (Vegan)

Geräucherte Karotte | Rapsöl Emulsion |

Rettich | Feldgurke | Lila Süßkartoffel | Schnittlauch

S | A | B

Sud von Grillgemüse

Aubergine | Paprika | wilder Blumenkohl

S | U | G

Demeter Weizen | Gemüse Maggi

zweierlei Erbsen | wilder Brokkoli | Tropea Zwiebel

S | U | G

Dunkler Schokoladenganache

Schokoladencrumble | Himbeersorbet | Holunderluft |

frische Beeren

B | G

Menü 3 Gang 42.00 EUR

Menü 4 Gang 52.00 EUR

(17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)

*Scala*  
SCALA Restaurant | Café

Saisonales Gemüse

Familie Längle

Eberhardzell

Demeter Weizen

Familie

Schmidberger

Ankenreute

Info:

Tropea Zwiebel

sind die mildesten, zartschmeckendsten Zwiebeln Italiens. Vergleichbar höchstens noch mit der ebenso milden, roten Roscoff-Zwiebel aus Frankreich oder ihrer südländischen Artverwandten, der Cipolla di Breme aus Norditalien. Jetzt im Spätfrühling gibt es sie auch wieder bei uns in Süd Deutschland.

## Abendkarte (18.00 Uhr bis 21:30 Uhr)

Carpaccio vom Demeter Rind 16.50 EUR  
gereifter Balsamico | Seesalate | eingelegte Bärlauch  
Sprossen | Parmesan  
G|A

Rindfleisch  
Demeterhof  
Familie  
Schmidberger  
Ankenreute

Geräucherte Karotte 12.00 EUR  
Rapsölemulsion | Rettich | Feldgurke |  
lila Süßkartoffel | Schnittlauch  
S|A|B

Saisonales Gemüse  
Familie Längle  
Eberhardzell

\*\*\*

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

Info: Fregola Sarda  
Die Fregola-Pasta wird auf Sardinien nach traditionellem Verfahren von Hand hergestellt: Der Nudelteig besteht aus Grießmehl. Er wird in Tonschüsseln zu pfefferkorngroßen Kügelchen gerollt und nicht wie andere Nudelsorten getrocknet, sondern im Ofen geröstet. So entstehen die für die Fregola typischen feinen Röstaromen.

Schaumsuppe vom Spinat 11.50 EUR  
Ricotta-Estragon-Tortellini | gebeiztes Eigelb  
L|S|G

\*\*\*

Gebratene Demeter Kalbsleber 26.50 EUR  
Apfeljus | Tropea Zwiebel | Bratkartoffeln  
S|L|G|P

Saibling | Forelle  
Süßwasserfische  
Familie Durach  
Wolfegg

Filet vom Wolfegger Saibling 28.00 EUR  
Gemüse Maggi | eingelegte Tomaten |  
Blattspinat | Fregola Sarda  
L|G|E|P

Sous Vide gegarte Keule vom Lamm 29.00 EUR  
Lammjus | grüne Bohnen | Artischocke |  
Rosmarinkartoffeln  
S|G|L|P

Lamm  
Schafzucht Kieble  
Bergatreute  
Weidehaltung mit ca. 100 Mutterschafen

## Tageskarte 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr

Zupfsalat (Vegan) 7.50 EUR

verschiedene Blattsalate | Wildkräuter dressing |  
gepickeltes Gemüse

A | S

Saisonales Gemüse

Familie Längle

Eberhardzell

\*\*\*

Sülze vom Demeter Kalb 16.50 EUR

Rinderfond | Freilandei | eingelegtes Gemüse

G | L | A

Kalbfleisch

Demeterhof

Familie Schmidberger

Ankenreute

Wurstsalat vom Demeter Kalb 16.50 EUR

Emmentaler | Blattsalat | eingelegtes Gemüse

G | L | A

Info: Jus

Die klassische Jus ist für uns das Gold der Küche. Jus kommt aus dem französischen und heißt „Saft, Brühe“. Es handelt sich dabei um einen konzentrierten und entfetteten Fleischfond, der beim Erkalten geliert. Bei uns wird er 72 Stunden gekocht und einreduziert. Unsere Zutaten sind Kalbsknochen, Abschnitte vom Demeter Kalb, Wurzelwerk und Tomate.

Mangold-Pinienkern-Ravioli 18.50 EUR

Baby Mangold | Parmesan | eingelegte Tomaten

G | L | E

Maultaschen vom Waldseer Rind 18.50 EUR

Röstzwiebeln | Kalbssoße | Blattsalat

A | S | E | G

Gegrillter Fischspieß 29.50 EUR

Wolfsbarsch | Jakobsmuschel | Pulpo | Garnele

Krustentierschaum | mediterranes Gemüse |

Rosmarinkartoffeln

F | G | S | L | P

Tafelspitz vom Waldseer Rind 24.50 EUR

Meerrettichschaum | Wurzelgemüse |

Bouillonkartoffeln

L | S | P

Bei unserer Apfel Jus, wird zu guter Letzt noch Entsafteter Granny Smith Apfel hinzugegeben.

## Dessertkarte 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr



Weißer Joghurt-Schokoladencreme 11.00 EUR

Erdbeermousse | Erdbeer-Waldmeistersorbet |  
gepuffte Quinoa  
G | E | L

Dunkler Schokoladenganache 11.00 EUR

Schokoladecrumble | Himbeersorbet | Holunderluft |  
frische Beeren  
B | G

Scala Eiskaffee 7.50 EUR

gerührter Wiener Eiskaffee  
Vanilleeis | Mokkaeis | Espresso | Sahne  
G | L | E | I

Schokoladenbrownie 8.50 EUR

Joghurt-Löwenzahneis | Erdbeeren  
E | L | G

Erdbeereisbecher 8.50 EUR

Erdbeereis | Vanilleeis | Joghurteis |  
marinierte Erdbeeren | Sahne  
G | E | L

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  
Eissorten 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.