



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)
Lea	(Unser Power Küchen)
Melike	(Immer bereit und top gestylt)
Michaela	(Die Frau für das Finanzielle)
Tesfalem	(Unser fleißiges Putzbienchen)
Philipp	(Zuhause süß, im Betrieb herzlich)
Phillip	(Unser Jungstar)

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	Familie Fluhr
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, Kalb und Duroc Schwein

Wir beziehen das Rind, - Kalb-, Duroc Schweinefleisch für unsere

Speisekarte direkt von unseren Partnern aus Bad Waldsee:

Familie Oberhofer aus Heurenbach und

Demeter Hof Schmidberger aus Ankenreute.

Familie Fluhr aus Eichstegen

Geschlachtet werden unsere Rinder, Kälber und Schweine 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

Roséli

Roséwein | Tonic water | Limette

0.3l | 7.50 EUR

## Von Kopf bis Fuß

Sous Vide gegarte Keule vom Mosthuhn

Rote und gelbe Bete

Bio Ruchmehl Crostini | Feldsalat |

Schnittlauchöl | Schmand

G|A|L VS. 16 EUR

Sud vom Waldseer Rind

Wagyu Fleisch | Buchweizennudeln |

Buchenpilze | gelber Rettich

F|S|B|G VS. 16 EUR

Filet von der Wolfegger Lachsforelle

Wermuthsoße | Baby Pak Choi | Pastinake | Chorizo

L|S|B ZW. 24 EUR HG. 32 EUR

Dreierlei vom Wagyu Rind

Karottencreme | Minikarotten | Grüner Spargel

gebackene Hirsenocken

G|L|S|P HG. 36 EUR

Cranberry-Zitronentarte | Pistazie | Joghurteis

G|E|L Dessert 12 EUR

Menü 3 Gang 58.00 EUR

Menü 4 Gang 68.00 EUR

Menü 5 Gang 78.00 EUR

(17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)

Gerichte auch einzeln bestellbar



Demeter Huhn

Heide-Geflügel

Saibling | Forelle

Süßwasserfische

Familie Durach

Wolfegg

Wagyu Rind

Besondere  
Rinderrasse

Familie Oberhofer

Bad Waldsee

Info: Heide-Geflügel

In dem Familien  
geführten Demeter-  
Betrieb Heide-  
Geflügel, werden auf  
40 Hektar  
ausschließlich robuste  
alte Geflügelrassen  
gehalten.

Durch einen Futter-  
Tier-Boden Kreislauf  
wird bei der  
Bewirtschaftung  
Besonderen Fokus auf  
Gesundes Futter,  
Tierwohl und gute  
Bodenbeschaffenheit  
gelegt.

## Aperitif

Martini Floreale<sup>2</sup> alkoholfrei

0.10l | 5.50 EUR

## Von der Wurzel bis zur Blüte (Vegan)

Frühlings Bowl

Gemüse Wan Tan | Gurke | Pflücksalat | Granatapfel |

Kräuterseitlinge | Sesam | Dattel - Feigendressing

S|A|B|O

VS. 14 EUR

Kokos Zitronengras Sud

Buchenpilze | Zuckerschoten | Seidentofu

S|A|B|O

VS. 12 EUR

Kichererbsen Hummus

Cashew Mozzarella | Minimangold | Bete | Petersilie

S|U|N

VS. 16 EUR

HG. 24 EUR

Gebackene Hirsenocken

Kichererbsen Emulsion | zweierlei Karotte | Wilder Kohl |

Sprossen

S|U|B

HG. 26 EUR

Veganes von der Schokolade

Mousse | Brownie | Ganache | Mangosorbet

G|U

Dessert 14 EUR

Menü 3 Gang 50.00 EUR

Menü 4 Gang 60.00 EUR

Menü 5 Gang 70.00 EUR

(17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)

Gerichte auch einzeln bestellbar

*Scala*  
SCALA Restaurant | Café

Saisonales Gemüse

Familie Längle

Eberhardzell

Reichenauer  
Gemüseinsel

Cashew Mozzarella

BBQ & More

Seibranz

Info:

Cashew Mozzarella

ist ein aus  
Cashewkernen,  
Tapiokastärke und  
Kokosnussöl  
hergestelltes  
Produkt dem  
Mozzarella sehr  
ähnelt. Produziert  
wird es von unseren  
Freunden aus  
Seibranz und ist  
komplett ohne  
Zusatzstoffe.

## Weinbegleitung

Weinbegleitung	3 Gang	22.00 EUR
Weinbegleitung	4 Gang	29.00 EUR
Weinbegleitung	5 Gang	36.00 EUR

## Scala Menü

Carpaccio vom Waldseer Wagyu Rind  
Gemüse Wan Tan | Wildkräutersalat | Dattelbalsam  
B|A|S|O VS. 16 EUR

Schaumsuppe von der Brunnenkresse  
Gebackenes Kalbsbries | Sauerrahm | Mohn  
L|E|G|S|P VS. 12 EUR

Filet vom weißen Heilbutt  
Kokos Zitronengras Sud | Mini Pack Choi |  
Zuckerschoten | gebackene Hirsenocken  
L|S|B ZW. 24 EUR HG. 30 EUR

Sous vide gegartes Demeter Kalb  
Morchel Sherry Rahmsoße | Grüner Spargel |  
Schalotten | Tagliatelle  
G|E|L|S|P|B HG. 34 EUR

Creme Brûlée von der Vanille  
Marinierte Ananas | Passionsfruchtsorbet  
E|L Dessert 12 EUR

Menü 3 Gang	58.00 EUR
Menü 4 Gang	68.00 EUR
Menü 5 Gang	78.00 EUR

(17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)

Gerichte auch einzeln bestellbar

Wagyu Rind  
Besondere  
Rinderrasse  
Familie Oberhofer  
Bad Waldsee

Saisonales Gemüse  
Familie Längle  
Eberhardzell

Demeter Kalb  
Familie  
Schmiedberger  
Ankenreute

## Scala Dessert

Veganes von der Schokolade

Mousse | Brownie | Ganache | Mangosorbet

G|U

14 EUR

Cranberry-Zitronentarte | Pistazie | Joghurteis

G|E|L

12 EUR

Creme Brûlée von der Vanille

Marinierte Ananas | Passionsfruchtsorbet

G|E|L

12 EUR

Apfelküchle

Q-Eis Vanille | Sahne

G|L|E

7.50 EUR

Info: Q-Eis

In Hittisweiler bei Bad Waldsee 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.