



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:

Bille 44 Fronhofen	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
Weinhaus Angerer	

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

Rhabarber Gin Tonic

Bombay Gin | Tonic waters | Rhabarber

0.3l | 9.50 EUR

Von Kopf bis Fuß

Tartar vom Waldseer Rind

Sous Vide Eigelb | Butter Brioche | grüner Spargel

E|G|L|A|S VS. 16 EUR

Schaumsuppe vom weißen Spargel

Spargel | Kichererbsen Panisse

L|B|P VS. 12 EUR

Filet von der Wolfegger Lachsforelle

Gemüse Beet „süß sauer“ | Kartoffel Estragon Krapfen

B|C|A|S ZW. 24 EUR HG. 32 EUR

Dreierlei vom Wagyu Rind

Weißer Spargel | Minikarotten |

Navetten | Gemüse Wan Tan

P|L|G|S HG. 36 EUR

Mousse und Creme Brûlée von Rhabarber und Erdbeere

Krokant | Minze

L|G|E|P 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: Panisse

Diese Spezialität aus dem Süden Frankreichs könnte man auf den ersten Blick zwar für Pommes Frites halten, tatsächlich bestehen Panisse aber aus Kichererbsen. In ausgebacken sind sie außen schön knusprig und im Inneren herrlich cremig.

Aperitif

Martini Floreale² alkoholfrei

0.10l | 5.50 EUR

Von der Wurzel bis zur Blüte (Vegan)

Frühlings Bowl

Gemüse Wan Tan | Gurke | Pflücksalat | Granatapfel |

Spargel | Sesam | Dattel - Feigendressing

G|S|A|B|D VS. 14 EUR

Klare Tomatenessenz

Erbsensprössling | Cashew „Mozzarella“

S|N VS. 12 EUR

Gemüse Beet „süß sauer“

Einkorn | Navetten | Ackerbohnen | Junglauch |

Radieschen

B|C|S|A VS. 16 EUR

Weißer Spargel

Kichererbsen Hollandaise | Kartoffel-Estragon Krapfen |

halbgetrocknete Tomaten

A|B|S HG. 26 EUR

Veganes von der Schokolade

Mousse | Brownie | Ganache | Erdbeersorbet

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

Terrine vom Demeter Kalb

Bauch vom Waldseer Duroc Schwein | Kräutersalat |
gepickeltes Gemüse

L|P|A|S VS. 16 EUR

Bärlauchschaumsuppe

Gerührter Ricotta | Pastrami vom Rind

L|2|S VS. 12

EUR

Sankt Petersfisch Filet

Tomatenessenz | Frühlingsgemüse | Kichererbsen Panisse

B|G|S|A ZW. 24 EUR HG. 30 EUR

Sous vide gegartes Demeter Kalb

Morchel Sherry Rahmsoße | Grüner Spargel |

Schalotten | Tagliatelle

G|E|C|S|P|B HG. 34 EUR

Salz Karamell

Banane | Vollmilch Schokolade | Buttermilcheis

L|G|E|P 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
Schmidberger

Ankenreute

Scala Dessert

Mousse und Creme Brûlée von Rhabarber und Erdbeere
Krokant | Minze

L|G|E|P 12 EUR

Veganes von der Schokolade

Mousse | Brownie | Ganache | Erdbeersorbet

G|U 14 EUR

Salz Karamell

Banane | Vollmilch Schokolade | Buttermilcheis

L|G|E|P 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.