



SCALA Restaurant | Café

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)
Peter	(Nicht auf den Mund gefallen)
Lea	(Unser Power Küken)
Melike	(Immer bereit und top gestylt)
Michaela	(Die Frau für das Finanzielle)
Tesfalem	(Unser fleißiges Putzbienchen)
Philipp	(Zuhause süß, im Betrieb herzhaft)
Phillip	(Ambitioniertes Einserle)
Nermin	(Jungstar Service)
Pierre	(Jungstar Küche)
Ousman	(Jungstar Küche)

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| Eiererzeugnisse  
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

Bille Berry

Bille 44 Himbeergeist | Schweppes Wildberrys | Limette  
0.3l | 9.50 EUR

## Von Kopf bis Fuß

Paté von der Demeter Kalbsleber

Zwetschgen Rosmarin Relish | Szechuan Pfeffer |

Pinsa Brot

LIG|A|E VS. 16 EUR

Sud vom Waldseer Rind

Wagyu Carpaccio | Buchweizennudeln |

Steinpilze | gelber Rettich

G|F|S VS. 15 EUR

Filet von der Wolfegger Lachsforelle

Spinatschaum | zweierlei Beete | Safrankartoffel

G|L|P ZW. 24 EUR HG. 32 EUR

Dreierlei vom Wagyu Rind

Karotten Ingwer Creme | Butternut Kürbis |

Steinpilze | Gnocchi

P|L|G|S|E HG. 36 EUR

Nougat-Quarknödel | Brombeeren Ragout & Sorbet

Vanilleschaum

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



Saibling | Forelle

Süßwasserfische

Familie Durach

Wolfegg

Wagyu Rind

Besondere  
Rinderrasse

Familie Oberhofer

Bad Waldsee

Info: Pinsa

Ist ein aus Italien Stammendes Fladenbrot der einem Pizzabrot optisch ähnelt. Der Teig besteht meist aus verschiedenen Mehlsorten (Weizen, Soja und Reis), Sauerteig und Hefe sowie Salz, gegebenenfalls Öl und kaltem Wasser. Der Teig ist vor dem Backen reich an Hohlräumen, was ihn außen leicht und knusprig und innen weich werden lässt. Der Sauerteig soll für Bekömmlichkeit sorgen.

## Aperitif

Martini Tonic (alkoholfrei)

Martini Floreale | Tonic Waters | Limette

0.3l | 8.00 EUR

## Von der Wurzel bis zur Blüte Vegetarisch

(gerne auch als vegan möglich)

Herbstbowl (Vegan)

Beete | Einkorn | Kürbis süß-sauer | Gurke

Granatapfel | Radieschen | Cashewkerne | Rucola

U|C|S|A|B|O VS. 14 EUR

Kürbis Kokos Suppe (Vegan)

Ingwer | Shiso Kresse

G|B VS. 12 EUR

Steinpilz Knusperrolle (Vegan)

Rotkraut | Passionsfrucht | Granatapfel |

Zuckerschoten

G|C|N VS. 16 EUR HG 22 EUR

Kichererbsen Humus (Vegetarisch)

Datteln | Paprika | Schafskäse | Pinsa Brot | Walnuss

B|A|U|P|O HG. 26 EUR

Zwetschge (Vegan)

Crumble | Mandel | Vanille | Zitronensorbet

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



Saisonales Gemüse

Familie Längle

Eberhardzell

Reichenauer  
Gemüseinsel

Pinsateig

Da Capo

Familie Fähnrich

Info: Shiso Kresse

Shiso-Kresse ist eine japanische Kresse, die im Gegensatz zu der bei uns bekannten Gartenkresse einen intensiven, leicht pfeffrigen Geschmack hat. Sie wird, wie Basilikum oder Minze verwendet und würzt warme Speisen gleichermaßen wie Salate.

## Weinbegleitung

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

## Scala Menü

Barbecue Bauch vom Waldseer Duroc Schwein

Spitzkraut | Grüner Apfel | Pommery Senf

L|P|A VS. 16 EUR

Schaumsuppe von Steckrüben

Rohschinken | Radieschen | Knäckebrot

L|2|S|A VS. 14 EUR

Fischtopf

Garnelen | Jakobsmuscheln | Doradenfilet

Tomate | Fenchel | Safrankartoffel

U|L|A ZW. 24 EUR HG. 32 EUR

Zweierlei vom Demeter Kalb

Blankett und Kurz gebratenes | wilder Brokkoli |

Beete | Spinattagiatelle

G|S|P|L HG. 34 EUR

Williams-Birne

Krokant | Butterkeks | Joghurt Eis

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

Saisonales Gemüse

Familie Längle

Eberhardzell

Info: Williams-Birne

Das Fruchtfleisch der Williams-Christ-Birne ist weiß-gelblich und saftig süß. Es besitzt einen kräftigen Geschmack und ein charakteristisches Aroma, das auch in Williams-Schnaps besonders gut ausgeprägt ist.

Demeter Kalb

Familie  
Schmidberger

Ankenreute

Info: Duroc Schwein

Das moderne Duroc-Schwein entstand ca. 1830 aus Kreuzungen von Roten Jersey-Schweinen aus New Jersey und diesen alten Durocs aus New York und aus iberischen Schweinen aus Spanien.

Das zarte Muskelfleisch der Duroc Schweine zeichnet sich vor allem durch ein hohes Maß an intramuskulärem Fett aus, das eine sehr feine Marmorierung mit sich bringt. Neben dem optischen Genuss bleibt das Fleisch dadurch auch beim Garen besonders zart und erhält ein tiefes, unvergleichliches Aroma.

## Scala Dessert

Nougat-Quarknödel Dessert 12.00 EUR

Brombeeren Ragout & Sorbet | Vanilleschaum

L|G|E|P

Zwetschge (Vegan) Dessert 14.00 EUR

Crumble | Mandel | Vanille | Zitronensorbet

G|U

Williams-Birne Dessert 12.00 EUR

Krokant | Butterkeks | Joghurt Eis

L|G|E|P

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 herauschmecken.

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

Unsere Sorten sind aktuell:

Vanille, Schokolade, Zitronensorbet, Joghurt, Erdbeer, Nusseis, Mango-Passionsfrucht