



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)
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	(Ambitioniertes Einserle)
Kami	(Unser neues Gesicht im 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 Kießlegg 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

Lustau Rose Tonic

Lustau Rose | Schweppes Tonic Waters | Orange

0.3l | 8.00 EUR

Von Kopf bis Fuß

Sous vide gegartes Kalb vom Demeter Hof

Topinambur | Kohlsprossen | Feldsalat | Knäckebrot

L|G|A| VS. 17 EUR

Sud vom Waldseer Rind

Wagyu Carpaccio | Buchweizennudeln |

Buchenpilze | gelber Rettich

G|F|S VS. 16 EUR

Filet von der Wolfegger Forelle

Pak Choi | Kartoffel-Hirsensocken

L|P ZW. 22 EUR HG. 31 EUR

Dreierlei vom Wagyu Rind

Rotkraut | Navetten | Maronengnocchi | Beef Jerky

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

Glühweinschnitte | Rooibos-Ganache |

Kalamansi Sorbet | Kumquat

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 Kalb

Familie
Schmidberger

Ankenreute

Saibling | Forelle

Süßwasserfische

Familie Durach

Wolfegg

Wagyu Rind

Besondere
Rinderrasse

Familie Oberhofer

Bad Waldsee

Aperitif

Martini Tonic (alkoholfrei)

Martini Floreale | Tonic Waters | Limette

0.3l | 8.00 EUR

Von der Wurzel bis zur Blüte Vegan

Winter Bowl

Pilz Kofta | Gurke | Rotkraut

Granatapfel | Sesam | Zwetschgen–Gewürzdressing

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

Süßkartoffel – Limettensuppe

Ingwer | Reisblatt | Shiso Kresse

G|B VS. 12 EUR

Rote Zwiebel

Passionsfrucht Cous Cous | Kohlrabi | Shiso Kresse

G|N VS. 16 EUR HG 22 EUR

Maronen Falafel

Rotkrautcreme | Schwarzer Knoblauch | Schwarzwurzel

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

Kokos Panna Cotta

Orangenkuchen | Kalamansi Sorbet | Grapefruit

G|U|P 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

Info: Schwarzwurzel

Die Schwarzwurzel, auch Winterspargel genannt, ist ein Gemüse mit einer langen, schlanken Wurzel, die an Schwarzwurzeln erinnert.

Ursprünglich in Europa beheimatet, wird sie wegen ihres milden, leicht süßlichen

Geschmacks geschätzt. Die

Schwarzwurzel ist reich an

Ballaststoffen, Vitaminen und

Mineralstoffen. Ihr leicht nussiges

Aroma macht sie zu einer interessanten

Ergänzung in der Gemüseküche.

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
Haselnuss | Feldsalat | Zwetschgen-Gewürzdressing
PI|A|G VS. 18 EUR

Enten Consommé
Wurzelgemüse | Praline | Liebstöckel
L|2|S|A VS. 16 EUR

Filet vom weißen Heilbutt
Nussbutter | Schwarzwurzel | Fenchel |
Apfel | Maronengnocchi
U|L|A ZW. 24 EUR HG. 33 EUR

Ragout und Kurzgebratenes vom Hirsch
geschmortes Rotkraut | wilder Brokkoli |
Brezelknödel
G|S|P|L HG. 34 EUR

Creme Brûlée von der Tonkabohne
Haselnusseis | Zwetschgen | Krokant
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: Tonkabohne

Die Tonkabohne, ist der Samen eines südamerikanischen Baumes, der hauptsächlich in Ländern wie Venezuela, Kolumbien und Brasilien beheimatet ist. Die Bohne selbst befindet sich in einer harten, runzeligen Schote, die das intensive Aroma der Tonkabohne enthält. Ihr Geschmack wird als süß, würzig und leicht vanillig beschrieben.

Die Tonkabohne wird oft in der Küche als Gewürz verwendet, insbesondere in der französischen und südamerikanischen Gastronomie. Man findet sie häufig in Desserts, Saucen, Eiscremes und Getränken. Um ihr Aroma freizusetzen, wird die Bohne oft fein gerieben oder in Flüssigkeiten eingeweicht.

Scala Dessert

Glühweinschnitte | Dessert 12.00 EUR
Rooibos-Ganache |
Kalamansi Sorbet | Kumquat
L|G|E|P

Cocos Panna Cotta (Vegan) Dessert 14.00 EUR
Orangenkuchen | Passionsfrucht Sorbet |
Grapefruit
G|U

Creme Brûlée von der Tonkabohne | Dessert 12.00 EUR
Haselnusseis | Zwetschgen |
Krokant
L|G|E|P

Info: Kalamansi

Die Kalamansi, ist eine kleine Zitrusfrucht, die vor allem in den Philippinen und anderen südostasiatischen Ländern heimisch ist. Sie ähnelt einer Miniaturversion der Limette und hat einen Durchmesser von etwa 2 bis 4 Zentimetern. Die Frucht zeichnet sich durch eine dünne, glatte Schale und saftiges, saures Fruchtfleisch aus.

Kalamansi ist für ihren erfrischenden Geschmack bekannt, der eine Mischung aus süß, sauer und leicht bitter ist. Die Frucht wird häufig in der philippinischen Küche verwendet, um Speisen zu würzen und Saucen zuzubereiten.