



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)
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)
Joram	(Sauberkeit und Präzision in Person)
Luis	(Der Weitgereiste)
Pierre	(Nicht aus der Ruhe zu bringen)
Kim-Zoe	(Die Eifrige)

Bad Waldsee und unser Fokus auf die Region

Wir arbeiten zusammen mit:

Bille 44 Fronhofen	Klinge Bad Waldsee
Demeter Hof Schmidberger	Stelzenmühle Eggmannsried
Oberhofer Wagyu	Spargelhof Landerer
Meckatzer Löwenbräu	Reichenauer Gemüse eG
Steinacher Brauerei	Duroc Schwein, Familie Fluhr
Gigelbräu Biberach	Geflügelhof Rettich
Forellenzucht Durach Wolfegg	Bäckerei Hepp Reute
BBQ & More Seibranz	Gemüsehof Längle Eberhardzell
Hofmilch aus dem Allgäu	Allgäuer Eismanufaktur Isny
Weinhaus Angerer	Galloway Rind, Stefan Schmidutz

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,
Demeter Hof Schmidberger aus Ankenreute,
Stefan Schmidutz am Rohrsee und
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, Galloway Rind, Duroc Schwein

oder Demeter 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 Phosph

Aperitif

Roséli

Rosé Wein | Limette | Tonic Waters

0.2l | 7.50 EUR

Von Kopf bis Fuß

Bunte Tomaten & Saulgauer Burrata

Pinienkerne | Rucola Pesto | Duroc Schinken

L|3|2|9|A VS. 19 EUR

Miso - Ramen vom Waldseer Rind

Wachtelei | Ramen Nudeln | Frühlingslauch |

Buchenpilze

G|S|B|F VS. 18 EUR

Lauwarme Wolfegger Lachsforelle

Basilikumsoße | Zucchinispaghetti | Venere Reis

L|P|S|A ZW. 24 EUR HG. 34 EUR

Dreierlei vom Wagyu Rind

Junges Gemüse | Kräuterseitling |

Kartoffel - Selleriecreme

G|L|S|E|P HG. 40 EUR

Joghurtschnitte

Mandeln | Zwetschgen - Bergpfeffersorbet

L|G|E Dessert 14 EUR

Menü 3 Gang 64.00 EUR

Menü 4 Gang 74.00 EUR

Menü 5 Gang 84.00 EUR

(17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)

Gerichte auch einzeln bestellbar



Duroc Schwein

Familie Fluhr

Eichstegen

Saibling | Forelle

Süßwasserfische

Familie Durach

Wolfegg

Wagyu Rind

Besondere
Rinderrasse

Familie Oberhofer

Bad Waldsee

Info: Bergpfeffer

Unser Tasmanischer Bergpfeffer wächst ausschließlich in den feuchten und kühlen Tälern des Regenwaldes der Insel Tasmanien. Die natürlichen Vorkommnisse des Pfeffers sind begrenzt, weshalb auch die Jahresernte gering ausfällt und er so zu den selteneren Pfefferarten gehört.

Er ist mit komplexen und vielfältigen Aromen ausgestattet. Zunächst schmeckt er angenehm fruchtig, fast schon süß, entwickelt dann jedoch ein intensives scharfes, aber dennoch angenehmes Aroma, dessen pfeffrige Bitternoten lange anhalten und ein Gefühl von leichter Taubheit versprühen. Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Aperitif

VeneZero alkoholfrei

VeneZero | Tonic Waters | Zitrone

0.3l | 8.00 EUR

Von der Wurzel bis zur Blüte

Sommerbowl

Fregola Sarda | Apfel | Fenchel |

Walnuss | Rotkraut | Kräuterseitling |

Blattsalate

G|S|A VS. 16 EUR

Suppe von der gegrillten Spitzpaprika

Schüttelbrot | Senfsaat

S|B|P VS. 14 EUR

Mediterraner Gemüse Bulgur

Datteln | Aubergine | Minzsojajoghurt

G|B|S VS. 18 EUR HG 24 EUR

Zweierlei von der Zucchini

Tomatensugo | Pinienkerne

P|A HG. 24 EUR

Geschmorte Birne

Birnensorbet | Heidelbeere | Schokolade

G Dessert 14 EUR

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)

Gerichte auch einzeln bestellbar


SCALA Restaurant | Café

Info: VeneZero

Das alkoholfreie Pendant zum Veneziano ist geschmacklich beeindruckend nah am Original. Fruchtige, florale Noten von Blutorange, Grapefruit und Holunderblüte verbinden sich mit würzigem, bitter-anregendem Wermut

Saisonales Gemüse

Familie Längle

Eberhardzell

Reichenauer
Gemüseinsel

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.

Weinbegleitung

Weinbegleitung	3 Gang	25.00 EUR
Weinbegleitung	4 Gang	32.00 EUR
Weinbegleitung	5 Gang	39.00 EUR

Scala Menü

Tatar vom Waldseer Rind
Ei | Kräuterseitling | Brioche
PIA VS. 20 EUR

Brunnenkresse Suppe
Kalbszunge | Meerrettich | Shiso Kresse
L|S|A|G VS. 18 EUR

Doradenfilet | Jakobsmuschel | Garnele
Krustentierschaum | Artischocke | weiße Bohne
G|U|L|A ZW. 27 EUR HG. 37 EUR

Sous Vide Schwarzfederhuhn
Mediterranes Gemüse Bulgur | Datteln |
Aubergine
S|P|L|E HG. 34 EUR

Churros | Haselnusseis | Schokoladensoße
L|G|E Dessert 12 EUR

Menü 3 Gang	64.00 EUR
Menü 4 Gang	74.00 EUR
Menü 5 Gang	84.00 EUR

(17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)

Gerichte auch einzeln bestellbar

Waldseer

Galloway Rind

Familie Schmidutz

Saisonales Gemüse

Familie Längle

Eberhardzell

Geflügel

Familie Rettich

Uttenweiler

Info: Churros

Churros sind ein köstliches, frittiertes Gebäck, das ursprünglich aus Spanien stammt und mittlerweile weltweit an Beliebtheit gewonnen hat. Diese goldbraunen, knusprigen Leckerbissen bestehen aus Brandteig und werden traditionell in Zucker gewälzt und oft mit heißer Schokolade zum Dippen serviert

Scala Dessert

Joghurtschnitte	14.00 EUR
Mandeln Zwetschgen - Bergpfeffersorbet L G E P	
Geschmorte Birne	14.00 EUR
Birnensorbet Heidelbeere Schokolade G U P	
Churros Haselnusseis Schokoladensoße L G E P	12.00 EUR

Eissorten

Allgäuer
Eismanufaktur Isny

Unsere Sorten sind
aktuell:

Vanille, Schokolade,
Erdbeer, Joghurt,
Haselnusseis

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