



# SCHIERHUBER

Restaurant | Bar | Catering

DAS TEAM UM KÜCHENCHEF MATTHIAS SCHIERHUBER

BEGRÜSST SIE IN NEU-ULM MIT EINEM MIX  
AUS GEHOBEN-MODERNER UND REGIONALER KÜCHE.

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN:

INFORMATIONEN ZU DEN IN UNSEREN GERICHTEN ENTHALTENEN  
ALLERGENEN, ERHALTEN SIE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL.

# M E N Ü

---

## - CLASSIC -

BUNTER SALATTeller  
MIT CROUTONS UND BALSAMICO-DRESSING

7,50

ODER

RINDER CONSOMMÉ  
MIT FLÄDLE UND SCHNITTLAUCH

7,50

\*\*\*

SKREI-FILET  
MIT FENCHEL-LAUCH-GEMÜSE UND PETERSILIEN-KARTOFFELN

18,90 / 28,90

ZWISCHENGANG / HAUPTGANG

\*\*\*

ZWIEBELROSTBRATEN  
MIT BUNTEM GEMÜSE UND KNOPFSPÄTZLE

26,90

\*\*\*

GEEISTER KAISERSCHMARRN  
(VANILLEPARFAIT, MANDEL, APFEL, ROSINEN, RUM)

13,00

4 GANG	€ 59,00	SALAT O. SUPPE   SKREI   ROSTBRATEN   DESSERT
3 GANG	€ 43,00	SALAT O. SUPPE   SKREI   DESSERT
3 GANG	€ 41,00	SALAT O. SUPPE   ROSTBRATEN   DESSERT

# M E N Ü

---

## - FISCH ROYAL -

CARPACCIO VON JAKOBSMUSCHEL UND LACHS  
MIT MARINIERTER MELONE UND WILDKRÄUTERN  
19,90

\*\*\*

SÜSSKARTOFFEL-INGWER SUPPE  
MIT SKREI  
14,50

\*\*\*

THYMIAN-GARNELEN  
AUF AVOCADO-MANGO SALAT  
ZWISCHENGANG

18,90

\*\*\*

ROCHENFLÜGEL AN DER GRÄTE GEBRATEN  
MIT KAPERN, NUSSBUTTER, BROKKOLI-PAPRIKA GEMÜSE  
UND KARTOFFEL-KÜRBISPÜREE  
36,00

\*\*\*

„BANANENSPLITT“  
(BANANE, KARAMELL, NOUGAT, HASELNUSS, SCHOKOLADE)

14,00

5 GANG	€ 99,00	
4 GANG	€ 84,00	JAKOBS.   GARNELE   HAUPTGANG   DESSERT
4 GANG	€ 80,00	JAKOBS.   SUPPE   HAUPTGANG   DESSERT
4 GANG	€ 78,00	GARNELE   SUPPE   HAUPTGANG   DESSERT
3 GANG	€ 64,00	JAKOBS.   HAUPTGANG   DESSERT
3 GANG	€ 64,00	GARNELE   HAUPTGANG   DESSERT
3 GANG	€ 60,00	SUPPE   HAUPTGANG   DESSERT

# M E N Ü

## - G O U R M E T -

LACHS-ZANDER-TERRINE  
MIT SPINAT, ZITRONE UND ROTE BEETE  
18,90

\*\*\*

WACHTELBRUST  
AN GRANATAPFELJUS UND FRISCHKÄSE-FEIGEN-RAVIOLI  
17,90

\*\*\*

WILDFANG STEINBUTT  
MIT ZUCCHINI UND GRAUPENRISTOTTO  
22,00 / 39,00

ZWISCHENGANG / HAUPTGANG

\*\*\*

GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER  
MIT BIRNE UND SELLERIE  
22,00 / 39,00

ZWISCHENGANG / HAUPTGANG

\*\*\*

RINDERFILET  
MIT PORTWEINSCHALOTTEN, BOHNEN  
UND SPECK-BRATKARTOFFEL-STAMPF  
36,00

\*\*\*

FLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN  
MIT MANGO UND MOHNEIS  
14,00

6 GANG	€ 125,00	
5 GANG	€ 102,00	LACHS WACHTEL LEBER/BUTT. HAUPTG. DESSERT
4 GANG	€ 86,00	LACHS LEBER/STEINB. HAUPTGANG  DESSERT
4 GANG	€ 85,00	LEBER/STEINB.  WACHTEL   HAUPTG.   DESSERT
4 GANG	€ 81,00	LACHS   WACHTEL   HAUPTGANG   DESSERT
3 GANG	€ 67,00	LEBER/STEINB. (ZWG)   HAUPTGANG   DESSERT
3 GANG	€ 64,00	LACHS   HAUPTGANG   DESSERT
3 GANG	€ 63,00	WACHTEL   HAUPTGANG   DESSERT
		BEI LEBER / STEINBUTT ALS HAUPTGANG: +3€

# M E N Ü

---

## - E X K L U S I V -

6 AUSTERN

12,00

(STÜCKBESTELLUNG: 2,20)

\*\*\*

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL & IMPERIAL KAVIAR (5g)

AN LILA SÜSSKARTOFFELPÜREE UND BIRNE

23,00

\*\*\*

SURF & TURF VON HUMMER UND KALBSBRIES

MIT WILDBROKKOLI UND KARTOFFELRÖSTI

25,00

\*\*\*

KALBSFILET

AUF APFEL-KAROTTENSALAT UND PAK CHOI

23,00

\*\*\*

BLUTORNGENSORBET

MIT BELUGA-VODKA

9,90

\*\*\*

BISON RÜCKENSTEAK

MIT VARIATION VON MAIS UND SÜSSKARTOFFEL

180G / 220G

45,00 / 55,00

\*\*\*

PISTAZIEN-VANILLE- PARFAIT

MIT VALHRONA-SCHOKOLADE, ORANGE

15,00

7 GANG MENÜ

145,00 € (180G BISON STEAK)

155,00 € (220G BISON STEAK)

EXKLUSIV-MENÜ VON 3-6 GANG

INDIVIDUELL MÖGLICH