

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



Sharing-Menü

Caesarsalat „Scala“ | Eiszapfen & Johannisbeere
Kaninchenrilette & Rhabarberkombucha
Igelstachelbart & Jakobsmuschel | Spargel & geräucherter Aal 23
2021 „Sommersemester“ Weingut Studier | Pfalz | 🍷 10



Essenz vom rotem Spitzpaprika | Hummer | Vanille 14
2020 Lagrein rosé trocken | Cantina Terlan | Südtirol | 🍷 9



Goldforelle | Muscheln | Spargel | Bärlauch - Hollandaise | Conchiglione 35
2021 Jenaer Weißburgunder trocken | Thüringer Weingut | Bad Sulza | 🍷 9



Lamm | Pecorino | Polenta | Blumenkohl | Berberitzen 35
2016 „Clos de Nines“ trocken | Coteaux de Languedoc | 🍷 9



Baba au Moscato & Vanille | Eierlikör & Banane
Estragongranité & Sauerrahmeis | Mascarpone & Erdbeeren 19
2021 Weißburgunder Spätlese süß | Weingut Kammer | Burgenland | 🍷 7

Alternativ

Südtiroler Käseauswahl | Chutney | Hausgebackenes Brot 18
2019 Quadrat II | Thüringer Weingut Bad Sulza | Saale-Unstrut | 🍷 (0,1) 7,50

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 69 | 25
Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 83 | 32
Fünf Gänge | Begleitweine 113 | 39

Restaurantchef | Sommelier
Küchenchef

Andreas von Mach
Matthias Mänz

Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen MwSt.

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



Sharing-Menü | vegetarisch

Caesarsalat „Scala“ | Eiszapfen & Johannisbeere
Büffel Mozzarella & Rhabarberkombucha
Igelstachelbart & Fencheljoghurt | Spargel & Paprikavinaigrette 23
2021 „Sommersemester“ Weingut Studier | Pfalz | 🍷 10



Essenz vom rotem Spitzpaprika | geschmorte Paprika | Vanille 14
2020 Lagrein rosé trocken | Cantina Terlan | Südtirol | 🍷 9



Spargel | Conchiglione | Bärlauch 34
2021 Jenaer Weißburgunder trocken | Thüringer Weingut | Bad Sulza | 🍷 9



Gebackener Blumenkohl | Polenta | Pecorino | Berberitzen 35
2016 „Clos de Nines“ trocken | Coteaux de Languedoc | 🍷 9



Baba au Moscato & Vanille | Eierlikör & Banane
Estragongranité & Sauerrahmeis | Mascarpone & Erdbeeren 19
2021 Weißburgunder Spätlese süß | Weingut Kammer | Burgenland | 🍷 7

Alternativ

Südtiroler Käseauswahl | Chutney | Hausgebackenes Brot 18
2019 Quadrat II Thüringer Weingut | Thüringer Weingut Bad Sulza | Saale-Unstrut | 🍷 (0,1) 7,5

Drei Gänge Appetizer-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 69 | 25
Vier Gänge Appetizer-Suppe-Hauptgang-Dessert | Begleitweine 83 | 32
Fünf Gänge | Begleitweine 113 | 39

Restaurantchef | Sommelier Andreas von Mach
Küchenchef Matthias Mänz

Preise in Euro inkl. der jeweils gültigen MwSt.