

Getränkekarte:

Mineralwasser - mit oder ohne Kohlensäure

Teinacher -Gourmet-		0,25l	€ 2.50
Teinacher -Gourmet-	0,5l	€ 4.20	0,75l € 5.80

Limonaden

Coca Cola ^{2,11} , Spezi ^{2,11} , Fanta ²	0,4l	€ 4.20
Flasche Coca Cola Light ^{2,6,7,11}	0,33l	€ 3.50

Biere

Dinkelacker CD-Pils vom Fass	0,4l	€ 4.--
König Ludwig Hefeweizen-hell- vom Fass	0,5l	€ 4.50
Sanwald Hefeweizen -alkoholfrei-	0,5l	€ 4.--
Kellerbier vom Fass	0,3l	€ 3.60
Clausthaler – extra herb - alkoholfrei	0,3l	€ 3.80

Durstlöscher

Weinschorle –weiß oder rot-	0,25l	€ 4.00
Weinschorle -rosé-	0,25l	€ 4.30
Apfel-Grapefruit-Schorle	0,4l	€ 4.40

Offene Weißweine

Dürrenzimmerner Mönchsberg		
Riesling Württemberg QbA	0,25l	€ 5.90
Kiechlinsberger		
Grauburgunder -trocken-	0,25l	€ 5.90

Offene Weißherbst / Rose

Dürrenzimmerner Mönchsberg		
Lemberger Weißherbst	0,25l	€ 5.90
Cleebronner Heuchelberg		
Schillerwein –trocken-	0,25l	€ 5.90

Offene Rotweine

Fellbacher Lämmli		
Trollinger -feinherb-	0,25l	€ 5.90
Waldulmer Spätburgunder		
Baden QbA -trocken-	0,25l	€ 5.90

2 mit Farbstoff 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7 mit Süßungsmittel Acesulfam 11 koffeinhaltig

Speisekarte

Waldrestaurant Schillerhöhe



Mediterraner Meeresfrüchtesalat

in Paprikavinaigrette
mit Knoblauchbrot 12.80 A-B-G-L-N

Rinderkraftbrühe

mit Grießklößchen 4.80 A-C-G-I

Kürbiscremesuppe

mit Steirischem Kürbiskernöl 6.20 G-I

Gaisburger Marsch in der Suppenterrine serviert

Rindfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfel
und handgeschabte Spätzle in Rinderbrühe

12.50 A-C-G-I

Fenchel-Zitronen-Risotto

mit Quinoafrikadelle 12.80 (vegan) A

Mailänder Schnitzel

2 Schweinemmaillons in Käsehülle
auf Tomatensoße mit Spaghetti 17.80 A-C-G

Linsen und handgeschabte Spätzle

mit 1 Paar Saiten und Rauchfleisch 13.80 A-C-I-L

Rosa gebratener Rehrücken

auf Portweinsoße mit Broccoliröschen
und Kartoffelkroketten 27.80 A-C-G-I-L

Vorspeisen:

Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
und Blattsalat 11.90 A-C-D-G-J-L

Bunter Blattsalat der Saison
mit Speck- und Röstbrotwürfeln 7.80 A-C-J-L

Chefs scharfe **Chili-Mango-Garnelen**
an Knoblauchbrot 11.30 A-B-G

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 4.60 A-C-G-I

Hausgemachte **Maultaschensuppe** 4.80 A-C-I

Tomatencremesuppe mit Croutons 5.20 A-I

Hauptgerichte:

Gebratene **Zanderfilets** „Müllerin Art“
mit Zitronenscheiben und Petersilienkartoffeln
21.20 A-D-G

Wildgeschnetzeltes „Metternich“
mit Pfifferlingen in Wacholdersoße
dazu handgeschabte Spätzle
und Preiselbeerbirne 22.90 A-C-G-I-L

Kleines Kalbsteak
mit gegrillter Banane und Pfirsich
dazu Curryreis 14.90 A-I-L

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Zitronengarnitur und Pommes frites 19.10 A-C

Hausgemachte **Maultaschen** mit Zwiebelschmelze
und Bratenensoße 9.20 A-C-G-I-L

Schwäbischer **Rostbraten** mit Bratenensoße
Schmorzwiebeln und handgeschabten Spätzle
22.10 A-C-G-I-L

Käs'Spätzle
Handgeschabte Spätzle mit Appenzeller Käse
und Schmorzwiebeln 9.20 A-C-G

Gegrilltes Putenbruststeak mit Currysoße
und Butterreis 14.10 G

Gegrilltes **Rumpsteak**, dazu Kräuterbutter
und Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
22.10 G

Salat nach Art des Hauses

mit Tomaten, Gurken, Blattsalat in Joghurtdressing
mit Schafskäsewürfeln und gegrillten Putenstreifen
dazu hausgemachtes Stangenbrot 14.10 A-G-L

Spezialteller „Schillerhöhe“

Medaillons mit gebratenen Champignons
in Rahmsoße, dazu Broccoliröschen
und handgeschabte Spätzle 21.20 A-C-G-I-L

Salat oder Gemüse?

Blatt-Kartoffelsalat

5.-- C-J-L

Kleiner Blattsalat

4.80 C-J-L

Gemischter Salat

5.50 C-J-L

Portion Broccoli

6.--

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion. Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.

A – Getreideprodukte (glutenhaltig) B – Krebstiere C – Eier D – Fisch E – Erdnüsse F – Soja G – Milch und Laktose H – Nüsse/ Schalenfrüchte I – Sellerie
J – Senf K – Sesamsamen L – Schwefeldioxyde und Sulfite M – Lupinen N – Weichtiere