

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 30.1. bis 5.2.2026

Vorspeisen:

Saurer Backsteinkäs mit Zwiebeln
und Endiviensalat € 12.80 G-L

Gefüllte Avocado mit Shrimps, grünem Spargel, Ananas
und Cocktailsoße € 15.80 B-G-L

Suppen:

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen € 6.20 A-C-I

Kürbiscremesuppe
mit Steirischem Kürbiskernöl € 7.50 G-I

Veganes Gericht:

Kartoffelgnocchi mit frischem Blattspinat
in veganer Tomatenrahmsoße € 14.80

Frisch vom Metzger:

Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelscheibe
dazu Kartoffelpüree € 21.80 A-G-I-L

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet
mit hausgemachter Kräuterbutter, grünen Bohnen
und Kräuterrösti 38.50 G

Fisch der Woche

Gebratene Lachschnitte mit Pesto Rosso
auf mediterranem Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln € 23.80 D

Weinempfehlung:
FREE bree collection
ALCOHOL FREE
weiß, rosé oder rot
0,2l 6.50

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