

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 13.2. bis 19.2.2026

Vorspeisen:

Gefülltes Kräuterflädle mit Räucherlachs und Kräuterquark
an Endiviensalat € 14.80 A-C-D-G-L

Hausgemachte Wildterriner mit Mango-Orangen-Chutney
an Feldsalat € 14.80 G-K-L

Suppen:

Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel € 6.20 A-C-I

Kartoffelcremesuppe
mit Räucherlachsstreifen € 7.50 G-I

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

Veganes Gericht:

Sellerieschnitzel mit Avocadodip
und Süßkartoffelpommes € 14.80 A-L

Frisch vom Jäger:

Rosa gebratener Rehrücken mit Pfifferlingsoße
handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne € 39.80 A-C-G-I-L

Fisch der Woche

Pochierte Schollen-Garnelenröllchen in Weißweinsoße
mit grünem Spargel und Basmatireis € 26.50 B-D-G-I-L

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