

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 6.3. bis 12.3.2026

Vorspeisen:

Matjestatar auf Kräuterrösti
mit Feldsalat € 14.80 D-L

Gegrillte Jakobsmuscheln
mit Avocado-Mango-Tatar und gebackenem Ruccola € 15.80 L-N

Suppen:

Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel € 5.80 A-C-I

Bärlauchcremesuppe
mit Croutons € 7.20 A-G-I-L

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

Veganes Gericht:

Lauch-Kartoffel-Küchele
mit gegrillten Avocadospalten und Tomatensoße € 15.80 I

Regionales Gericht

Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße
Röstkartoffeln und Preiselbeeren € 18.50 G-I-L

Fisch-Spezialitäten

Rotbarschfilet in Bierteig gebacken
mit Remouladensoße und Süßkartoffelpommes € 18.80 A-C-D-G-L

Pulpogeschnetztes mit Oliven, Knoblauch und Zwiebeln
in Chiliöl gebraten auf Tomatensoße, dazu Kräuterrösti € 24.80 L-N