

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 27.3. bis 2.4.2026

Vorspeisen:

Cremige Burrata auf hausgemachter Paprikasugo
eingelegten Tomaten und Avocadospalten € 12.80 L

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
und Feldsalat € 14.80 C-D-G-L

Suppen:

Tomatenkraftbrühe
mit Quarkklößchen € 6.80 A-C-G-I

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

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

Veganes Gericht:

Tofu-Gemüse-Geschnetzeltes auf süß-saurer Soße
mit Mie-Nudeln € 15.80 A-F-I-L

Fisch der Woche

2 Matjesfilets nach Hausfrauen Art
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken in Sauerrahm
dazu Petersilienkartoffeln € 16.80 D-G-L

Kulinarisches Highlight-Renninger Wasserbüffel

Gulasch vom Renninger Wasserbüffel in Rotweinsauce
mit Frühlingsgemüse und Kartoffelkroketten € 31.80 A-C-G-I-L

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