

# Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 26.4. bis 2.5.2024

## Vorspeisen:

### **Reibekuchen mit Räucherlachs**

Kräuterquark und Ruccola-Tomaten-Salat 14.80 D-G-L

### **Frühlingssalätchen** mit Spargel, Radieschen

und Frühlingzwiebeln in Vinaigrette 10.80 L

## Suppen:

### **Spargelcremesuppe**

mit Sahnehäubchen 6.80 G

### **Hausgemachte Zwiebelsuppe**

mit Käsecroutons 6.80 A-G-I-L

## Veganes Gericht:

### **Penne mit Frühlingsgemüse**

in veganer Bärlauch-Pesto 13.80 A

## Regionale Spezialität:

### **Schwäbischer Sauerbraten**

mit handgeschabten Spätzle 20.70 A-C-G-I-L

## Spargel aus deutschen Landen:

Portion frischer **Stangenspargel** mit Holländischer Soße

dazu 2 Kräuterflädle **oder** Petersilienkartoffeln 24.--A-C-G-I-L

mit Schinkenteller 31.40 A-C-G-I-L

**oder** 2 Schweinemedallions 33.40 A-C-G-I-L

**oder** 1 Wiener Schnitzel 36.-- A-C-G-I-L

**oder** gebratenes Zanderfilet 41.-- A-C-D-G-I-L

Weinempfehlung:  
Alde Gott Winzer  
Rivaner & Riesling  
Qualitätswein -trocken-  
0,2l 6.90 0,75l 24.--

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.

Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.