

Kulinarische Reise:

Saisonale Wochenkarte Waldrestaurant Schillerhöhe vom 22.5. bis 28.5.2026

Vorspeisen:

Frühlingssalätchen mit Spargel, Radieschen
und Frühlingszwiebeln in Balsamicodressing 11.80 L
dazu eingelegte Knoblauchgarnelen 15.80 B-L

Melonen-Schafskäse-Salat mit Minze
und Parmaschinken 14.80 G-L

Suppen:

Spargelcremesuppe
mit Sahnehäubchen € 7.80 G

Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen € 5.80 A-C-G-I



Veganes Gericht:

Gefüllte Champignonköpfe
mit Blattspinat in veganer Sahnesoße, dazu Kräuterrösti € 15.80

Frisch vom Jäger:

Braten und Steak vom Maibock mit Pfifferlingsoße
handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne € 34.80 A-C-G-I-L

Spargel aus deutschen Landen

Portion frischer **Stangenspargel** mit Holländischer Soße
dazu 2 Kräuterflädle **oder** Petersilienkartoffeln 28.-- A-C-G-L
mit Schinkenteller 35.40 A-C-G-L

oder Schweinemedallions 38.40 A-C-G-L

oder 1 Wiener Schnitzel 41.—A-C-G-L

oder gebratenem Zanderfilet 45.-- A-C-D-G-L